

N° 6

# Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL FOOD SERVICE

ANNO XV  
NOVEMBRE DICEMBRE 2020



FRANCIACORTA

*l'identità di un territorio*



L'Italia  
nel piatto.



**CIRIO**  
1856

*Alta Cucina*

**IL ROSSO TRICOLORE.**

Forma inconfondibile, colore vivo, gusto dolcissimo.  
Solo i **Datterini di Cirio Alta Cucina** sono perfetti per esaltare ogni piatto a base di pesce, perché mantengono inalterato il proprio aspetto e rendono impareggiabile il sapore delle tue creazioni.  
Un tocco di stile, una firma di gusto senza tempo.



Ricetta di  
Fabio Potenzano

[ciriotaltacucina.it](http://ciriotaltacucina.it)



*Marchese Antinori*  
TENUTA MONTENISA

ANTINORI



  
*Marchese Antinori*  
TENUTA MONTENISA  
BLANC DE BLANCS



**Hero**

DAL 1886

Condividi la bontà



Colazione  
a 5 stelle.



hero.it

Specialità di Gastone Le specialità di Gastone Le specialità di Gastone  
ne Le specialità di Gastone Le specialità di Gastone Le specialità  
cialità di Gastone Le specialità di Gastone Le specialità di Gastone  
tone Le specialità di Gastone Le specialità di Gastone Le specialità



*Il gusto sano della natura*



## ANNO XV - NUMERO 6

NOVEMBRE - DICEMBRE 2020

Nr. iscrizione 45/2006

R.P. Tribunale di Perugia 01/08/06

ISSN2239-4176

### EDITORE

Innovazione Srl  
Via Garibaldi, 93  
06063 Magione (PG)  
Tel. 075 8472263  
Fax 075 8478170

UFFICIO PUBBLICITÀ  
info@rivistaorizzonte.com

DIRETTORE RESPONSABILE  
Laura Zazzerini

REDAZIONE  
Corebook Multimedia & Editoria  
orizzonte@corebook.net

COORDINAMENTO  
Cristina Panico

COLLABORATORI  
Marilena Badolato  
Rossano Boscolo  
Paolo Braconi  
Eleonora Cesaretti  
Cecilia Chinaia  
Bruno Del Frate  
Gianluca Grimani  
H.Pierre  
Michelangelo Mammoliti  
Federico Minelli  
Mirna Moroni  
Agnese Priorelli  
Andrea Rocchi  
Rita Rossetti  
Rodolfo Rotini  
Francesco Seghi  
Amedeo Serva  
Alessandro Sorci  
Fabio Toso  
Massimo Valeri  
Manuel Vaquero Piñeiro

IMMAGINE DI COPERTINA  
Computer grafica  
di Giorgio Lupattelli

PROGETTO GRAFICO  
E IMPAGINAZIONE  
Corebook Multimedia & Editoria

Numero chiuso in redazione  
il 30 ottobre 2020

[www.rivistaorizzonte.com](http://www.rivistaorizzonte.com)

## SOMMARIO



<b>EDITORIALE</b>	9
<b>NEWS</b>	10
<b>STORIA</b> Metodo classico e origini antiche	14
<b>TREND TOPICS</b> <i>Franciacorta</i> , storia di un metodo	15
<b>ENOGASTRONOMIA</b> Non solo brindisi	16
<b>SOCIETÀ</b> <i>Franciacorta</i> e basta. Forte e delicato, con esperienza	19
<b>ECONOMIA</b> Il rinnovamento dell'enologia italiana	21



## CONSORZI

*Franciacorta*, un Consorzio tra sostenibilità e successo 23

## CURIOSITÀ

La Franciacorta e il vino della liturgia 25

## CASE HISTORY

Il *Franciacorta*, una perla della *Cantina Antinori* 26

## LA CUCINA DEI RAGAZZI

Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido di *Franciacorta* 28

## TOP CHEF

Michelangelo Mammoliti, in tavola con il *bagaglio gustativo* 30



## ABBINAMENTI

*IGP* e *DOCG*, abbinamenti tutti da gustare 32

## ARCHI+FOOD

Reparto vini: il progetto 34

## CINEMA

Cinema e vino 37

## WEB, SOCIAL, BOOK

Il *Franciacorta* in libreria e in rete 38

## SPAZIO ALLE REGIONI

Emilia Romagna 42

Lazio 44

Marche 48

Toscana 50

Umbria 52

## (AS)SAGGI DI PSICOLOGIA

Tra piacere e abuso 56

## IL CESTINO DEL PANE

Il pan bagnato 59

## FOTOGRAFIA

Mettiamoci la faccia 61

## LA SALA

Sala e teatro, un accostamento sbagliato 62

## IL GUSTO DI SAPERE

La borghesia tra linea e afrodisiaci 64

## SOFTWARE IN TAVOLA

Velocità, efficienza e innovazione a portata di mano 66

## TOURING CLUB

Giovanni Paolo II: il centenario della nascita 70

## FISCO E PREVIDENZA

Contributi a fondo perduto: ristoranti e negozi dei centri storici 73

## LEGGE

Cessione credito e debitore inconsapevole 74



# TI AIUTIAMO A CRESCERE GUARDANDOTI LE SPALLE!

Coperture ad hoc

Piani di investimenti

Soluzioni personalizzate



AGENTE GENERALE  
**Moreno Marchesi**  
AGENZIA DI MAGIONE

 **Vittoria**  
Assicurazioni

 **DAS** DIFESA LEGALE

Via Sacco e Vanzetti, 13 | Tel. e Fax 075 841693 | 075 8472391 | 075 841798  
mail: ag\_410.01@agentivittoria.it | ag\_410.01@pec.agentivittoria.it



A cura di Laura Zazzerini

**DIRETTORE**

Visita il sito 



**A**ltre cinquant'anni dal riconoscimento DOC (poi DOCG), *Franciacorta* è un marchio in continuo sviluppo, dietro al quale si animano cantine, produttori, vigne, comuni, associazioni; un intero territorio, quello bresciano, che mira sempre a migliorare. A dimostrarlo è la scelta recente di puntare sul rispetto dell'ambiente e della biodiversità anche tramite il ricorso alle pratiche biologiche, senza tralasciare l'indispensabile attenzione alle nuove tecnologie e alla cosiddetta agricoltura intelligente, come dimostra l'installazione e la messa in rete da parte del *Consorzio di Tutela* di numerose centraline meteo, rendendo così disponibili a tutti gli agricoltori e alle centinaia di aziende aderenti moltissimi dati pronti per essere analizzati anche in cloud. Ecco allora che abbiamo deciso di brindare all'inizio del 2021 proprio con un calice di *Franciacorta*, il vino con le bollicine che assolutamente non va chiamato *spumante*! E sebbene alcuni ritengano che vada gustato per un brindisi in assolo, in realtà questo vino – amatissimo per la sua freschezza, leggerezza e per il suo gusto spiccato – si presta ad accompagnare, oltretutto aperitivi, interi pranzi e cene, a patto di porre la giusta attenzione agli abbinamenti. Si dimostra senz'altro perfetto per accompagnare gli antipasti a base di salumi, uova e formaggi cremosi e delicati oppure per carpacci e tartine di salmone, tonno e polpo. È un ottimo compagno anche di primi di riso e pasta a base di pesce, purché non abbiano condimenti tanto delicati da scomparire con l'accostamento al *Franciacorta*: dunque l'unione migliore è con quei primi piatti che abbiano un gusto deciso e una consistenza cremosa quali, ad esempio, i timballi o risotti mantecati, pietanze che ben si prestano ai pranzi e alle cene delle feste. Per quanto riguarda i secondi, il *Franciacorta* è in grado di esaltare piatti a base di pesce, crostacei e molluschi nonché carni bianche – in particolar modo quelle fritte – ma è un ottimo abbinamento anche di *quiche* ed elaborate torte salate. Infine si accompagna perfettamente con semifreddi e dolci fatti in casa. E ora alcuni consigli prima del brindisi di fine anno. Il *Franciacorta* soffre molto gli sbalzi di temperatura e l'esposizione alla luce, quindi sarebbe opportuno conservarlo in cantina al riparo della luce del sole e a una temperatura il più possibile costante tra i 10 e i 14 gradi. Qualche ora prima di servirlo va immerso in un secchiello con ghiaccio e acqua al quale aggiungeremo un po' di sale grosso. Va infatti servito tra gli 8 e i 10 gradi affinché mantenga inalterato il suo prezioso bouquet aromatico, mentre, se lasciamo salire troppo la temperatura, la componente zuccherina diventa predominante. Fanno eccezione i *Franciacorta Millesimati*, che possono essere serviti anche a 12 gradi per esaltarne aromi e profumi. E ora vi saluto augurandovi un nuovo anno sempre in compagnia della nostra rivista, che in questo numero si arricchisce del contributo di *H.Pierre*, dedicato all'informatica al servizio del settore *Ho.Re.Ca.*

IL PROSSIMO NUMERO SARÀ  
DEDICATO ALLO **SPECK**



## IN AGENDA:

### EMILIA ROMAGNA

#### SIGEP EXP

**15-17 MAR. 2021** | Fiera di Rimini

La 42ª edizione del *SIGEP*, il *Salone internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione artigianale e Caffè* diventa ibrida, con l'obiettivo di supportare gli operatori professionali del *food service* dolce nel loro percorso di ripresa e rilancio del business. Resta il percorso espositivo (accessibile dal 15 al 17 marzo), che però si integra con numerosi appuntamenti online dedicati alle aziende (18 e 19 marzo).

#### CIBUS

**4-7 MAG. 2021** | Fiera di Parma  
[www.cibus.it](http://www.cibus.it)

Una vetrina di respiro internazionale – con convegni e tavole rotonde – nell'ambito del *food retail*: *Cibus* è un evento dedicato agli operatori e ai professionisti del comparto agroalimentare, articolato in quattro giorni di esposizione a cui si aggiungono attività ed eventi per scoprire i trend di mercato.

### VENETO

#### VINITALY

**18-21 APR. 2021** | Verona

La 54ª edizione di *Vinitaly*, il *Salone internazionale dei Vini e dei Distillati*, torna con la qualità di sempre, ma con un occhio di riguardo per l'estero. Quattro giorni di eventi, degustazioni tecniche, *walk around tasting*, aree tematiche e focus sui principali mercati.

### UMBRIA

## EXPO TECNOCOM 2021, LA GRANDE FIERA PROFESSIONALE DEDICATA AGLI OPERATORI DEI PUBBLICI ESERCIZI

La XVII edizione di *Expo Tecnocom*, realizzata da *Epta Confindustria Umbria*, si terrà dal 7 al 10 febbraio 2021 presso l'*Umbriafiere* di Bastia Umbra (Perugia). La fiera attende i visitatori con un ricco calendario di appuntamenti, servizi, tecnologie, arredi e prodotti per tutte le esigenze.

*Expo Tecnocom* rappresenta una delle più importanti fiere italiane interamente rivolte agli **operatori dei pubblici esercizi, attività ricettive e laboratori di arte bianca**.

Attraverso *Epta, Confindustria Umbria* continua a offrire un'ineguagliabile opportunità per tutti gli operatori di questo comparto e a tutti quelli siano desiderosi di aprire, rinnovare, ristrutturare o far crescere la propria attività.

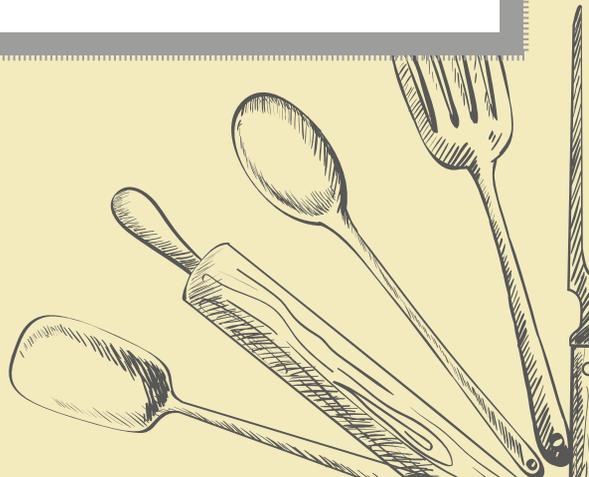


La rassegna è ideata e costruita per agevolare l'**incontro** tra imprese, esercenti e associazioni di categoria con lo scopo di confrontarsi e aggiornarsi puntando tutti nella stessa

direzione: la **soddisfazione del cliente**.

*Expo Tecnocom* è il luogo perfetto, dinamico e specializzato, in cui aziende e professionisti entrano in contatto per cogliere grandi occasioni, trovare idee e risolvere problemi, e in cui i visitatori potranno scoprire tutte le novità e soluzioni per le loro esigenze.

La manifestazione si articola in **4 padiglioni**, per un totale di oltre 16.000 metri quadrati e **oltre 480 stand**, raggruppati in **3 macroaree tematiche**: *Food, Equipment e Contract*. Non mancheranno incontri, convegni, eventi, workshop, seminari e dimostrazioni che animeranno i 4 giorni della fiera e aiuteranno anche a far crescere nuovi business.



## DALLE REGIONI

• UMBRIA •

PAOLO TRIPPINI,  
AMBASCIATORE ITALIANO DEL GUSTO

È il primo umbro a ottenere il titolo di *Ambasciatore Italiano del Gusto*: stiamo parlando dello chef **Paolo Trippini** che, con lo storico ristorante di famiglia di **Civitella del Lago**, nei pressi di Orvieto, già da tempo è molto sensibile a temi come consapevolezza della materia prima, legame col territorio e filiera locale, al 100% *made in Umbria*.

La prestigiosa associazione italiana *Ambasciatori del Gusto* – che appunto promuove, sostiene e valorizza nel mondo il patrimonio agroalimentare ed enogastronomico nazionale – l'ha scelto anche per il suo coinvolgimento in un **nuovo progetto di comunicazione** in partnership con *Legami Communication*, che prevede **press tour divulgativi, tavole rotonde e food experience** per raccontare come nasce un menu strettamente legato a un territorio. In questo modo l'Umbria si racconta: stagione dopo stagione, i piatti di Paolo Trippini riportano una storia, regalano aneddoti, esplicitano una tradizione tramandata di padre in figlio. Un progetto in cui è coinvolta **tutta la catena dell'eccellenza umbra**, con produttori e fornitori accuratamente selezionati, uniti alla partecipazione a progetti multidisciplinari che abbiano come protagonista proprio il territorio regionale. Ora, come *Ambasciatore del Gusto*, lo chef avrà l'onore e l'onere di rappresentare questo ricco tessuto culturale a **livello globale**, tramite una visione innovativa e sinergica del concetto di cibo, visto come un vero e proprio volano per fare rete e sviluppare altri settori, come quello culturale, turistico ed economico.



## COSMOFOOD

6-10 NOV.  
2021Vicenza Expo Centre  
[www.cosmofood.it](http://www.cosmofood.it)

*Cosmofood* è la manifestazione di riferimento del Triveneto dedicata all'ospitalità e alla ristorazione fuori casa. Offre opportunità di condivisione, confronto e ispirazione per tutti i professionisti che operano nel *food & beverage, retail & technology* e nell'arredamento per interni ed esterni.

• UMBRIA •

## AGRIUMBRIA

26-28 MAR.  
2021Umbria Fiere di Bastia Umbra (PG)  
[www.agriumbria.eu](http://www.agriumbria.eu)

*Agriumbria* torna a dare conto di tutta la vicacità, la qualità e la carica innovativa legata ai prodotti agroalimentari nazionali. Ampio spazio viene riservato ai consorzi e alle cooperative, la cui sfida consiste nell'ottenere prodotti in maniera sostenibile. Completano l'esposizione i macchinari per la cura del vigneto e della cantina, per l'olivicoltura e per la filiera lattiero-casearia.

## ONLY WINE FESTIVAL

1-3 MAG.  
2021Città di Castello (PG)  
[www.onlywinefestival.it](http://www.onlywinefestival.it)

*Only Wine* è il primo salone italiano – organizzato da *A.C. Company* in collaborazione con *A.I.S. Italia* e con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole – dedicato alle 100 migliori piccole cantine e ai produttori under 40. Da non perdere gli *speed wine*, corsi *smart* della durata di 30 minuti atti a preparare l'appassionato alla degustazione successiva.





*La Qualità  
è servita.*

PRODOTTI NATURALI SURGELATI



Seguici su

NASCE NEI BOSCHI IL FRUTTO DELLA NATURA CHE OGNI GIORNO SELEZIONIAMO CON SAPIENZA PER PORTARLO NELLE CUCINE DEI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE. UN PRODOTTO DI QUALITÀ CHE CONSERVA LE CARATTERISTICHE DEL FUNGO APPENA COLTO, REGALANDO AD OGNI PIATTO GLI AUTENTICI SAPORI DEL BOSCO.

*Scopri la nostra gamma di funghi surgelati ed essiccati su [www.asiagofood.it](http://www.asiagofood.it)*

Scopri i nostri valori,  
e i nostri sapori!



## Capocollo

Il capocollo viene salato, massaggiato e stagionato come da tradizione.  
Taglio magro con l'inconfondibile marezzatura di grasso.  
Sapore speziato, con sfumatura di aglio.

  
**Battisti**  
Mariano

Salumificio  
Battisti Meat Passion Srl  
Circonvallazione Orvietana Ovest, 12  
06059 Todì (PG)

Sede operativa:  
Via del Ferro, 4  
06134 Ponte Felcino (PG)

Tel./ Fax: 075 6919050 email: [ordini@battistimeatpassion.it](mailto:ordini@battistimeatpassion.it)

# FRANCIACORTA

## *l'identità di un territorio*

### METODO CLASSICO E ORIGINI ANTICHE

di Paolo Braconi

Docente del Corso di Laurea *Ecocal* - Università degli Studi di Perugia

Molto si è scritto sulla storia del vino di Franciacorta, reso spumante con il *metodo classico*, termine neutro che ha sostituito la dicitura *méthode champenoise*, esclusiva oggi della sua regione d'invenzione, la Champagne. Qui il metodo *tradizionale* con il quale si fa il vino spumante è diventato così noto, famoso ed esemplare da essere definito, appunto, *classico*.

Ed è forse alla potenza evocativa di questo aggettivo – che rimanda irresistibilmente all'antichità – che si deve il tentativo di dimostrare che **i francesi non avrebbero inventato nulla di nuovo**, poiché vini spumanti sono attestati, da **tempi assai remoti**, in Grecia, a Roma, in Etruria, se non già ricordati nella *Bibbia*. Le fonti più disparate vengono *spremute* e si invocano autori antichi, reperti archeologici, trattati medievali e rinascimentali. I Romani, ad esempio, chiamavano *bullulae* (bollicine) i vini resi spumeggianti **interrompendo col freddo la prima fermentazione**, riavviata esponendoli poi a più alte temperature; pratica nota anche nelle terre delle *Curtes Francae* prima dell'*invenzione* dello *Champagne*. Ma altra cosa è scegliere vino da uve *Pinot* selezionate e trattate ad arte e metterlo in bottiglie di robusto vetro opaco, dove si trasformerà in spumante dosando acidi e zuccheri, lieviti, tempo e temperature secondo un procedimento sapientemente normato. Questa non si può negare che sia un'*inven-*

## FRANCIACORTA, STORIA DI UN METODO

di Eleonora Cesaretti

Giornalista e Dottoressa in Informazione, Editoria e Giornalismo

zione della **Champagne francese del XVII secolo**, dove è stata perfezionata con altri accorgimenti: *liquer de tirage* e *d'expédition*, *remuage*, *égorgement*, tanto per citarne alcuni. La paternità ne è stata del resto a lungo riconosciuta, tanto che era possibile e corretto definire *méthode champenoise* la spumantizzazione in bottiglia anche di un vino non francese. Per questo, la via di rivendicare origini antiche e nobili alla spumantizzazione per vantare una precedenza italica nell'invenzione di questo metodo – che è invece storicamente *champenois* – ci sembra **poco sensata**, come lo sarebbe rivendicare a New York l'invenzione della pizza dopo avere dimostrato, fonti storiche alla mano, che anche a Manhattan si faceva *flat bread* come nella Napoli di Pulcinella. Piaccia o no, la Champagne è stata la patria di quel particolare modo di fare vino spumante, come Napoli lo è e stata di quel particolare modo di fare il pane piatto condito col pomodoro.

Gli storici, del resto, ripetono da tempo che l'origine di una cosa **non ne spiega l'identità**, che è il risultato attuale di mille fatti e circostanze, errori, casualità, imprestiti e ibridazioni che mettono in discussione il concetto stesso di autoctono o originario: come per gli esseri viventi.

Purtuttavia la **guerra commerciale** delle identità dei vini e dei relativi territori sta stimolando una via italiana alla spumantizzazione col *metodo classico*, applicandolo a vini da vitigni autoctoni (non più o non solo *Pinot*); ed ecco fiorire nuove eccellenze e nuove tradizioni.

Ma la lunga storia del *Franciacorta* necessariamente si intreccia con quella dello *Champagne* e ambedue, a loro volta, con quella dei vini spumanti antichi, portandoci in epoche e luoghi lontani dalla Champagne del Seicento come dalle *Curtes Francae* medievali. E non c'è dubbio che l'**eccellenza** universalmente riconosciuta di questi due grandissimi vini stia proprio nella loro identità di oggi, profondamente diversa, frutto fecondo di storie solo a tratti parallele.

### 1 UN PROCEDIMENTO ALCHEMICO

La storia del *Franciacorta* inizia con le uve, raccolte rigorosamente a mano tra la seconda decade di agosto e la prima di settembre; i grappoli interi vengono pressati delicatamente in vista della prima fermentazione del mosto fiore. La fase successiva ha un'aurea vagamente alchemica e vede la creazione della *cuvée* attraverso l'assemblaggio di diverse varietà, vigneti e annate. Una volta che il prodotto ottenuto viene imbottigliato, vengono aggiunti zuccheri e lieviti (fase del tiraggio) e la bottiglia, chiusa con un tappo di metallo, viene posta in posizione orizzontale per la seconda fermentazione. La pressione aumenta. Il successivo periodo di affinamento varia in base alla tipologia – minimo 18 mesi per il *Franciacorta*, 24 per il *Satèn* e il *Rosé*, 30 per i *Millesimati* e 60 per i *Riserva*. Di quando in quando le bottiglie vengono mosse dal basso verso l'alto e ruotate di 360 gradi al ritmo di 1/8 di giro al giorno. Ma non è finita qui. Trascorsi i mesi necessari di affinamento, le bottiglie, capovolte, vengono immerse in un liquido refrigerante che consente la formazione di un tappo di ghiaccio capace di intrappolare i lieviti. Con la sboccatura, tale sedimento viene espulso: si rende perciò necessario il rabbocco con uno sciroppo di dosaggio, formato da vino *Franciacorta* e una quantità di zucchero che varia in base alle tipologie: fino a 3g/l per quello non dosato (si tratta, in pratica, del residuo naturale del vino), fino a 6g/l per l'*Extra Brut*, fino a 12g/l per il *Brut*, tra 12 e 17g/l per l'*Extra Dry*, tra 17 e 32g/l per il *Dry* e fra 32 e 50 g/l per il *Demi-Sec*. Dopo il rabbocco ogni bottiglia viene chiusa con tappo a fungo e gabbietta e vi viene apposto il contrassegno di Stato DOCG. Il *Disciplinare di produzione* del 1993 riconosce come unico metodo di spumantizzazione proprio la paziente e certosina rifermentazione naturale in bottiglia sopra descritta. Occhio ai termini però: lo stesso documento elimina anche la dizione *metodo classico*!

### 2 COME ASSAPORARLO AL MEGLIO

Peculiarità del *Franciacorta* – *Official Sparkling Wine* di *Expo 2015* – è quella di avere una spuma corposa, così come un perlage finissimo. Per assaporare al meglio tutti gli aromi, si consiglia una temperatura di servizio tra i 6 e gli 8 gradi e un calice a tulipano. Sarà così possibile captare i sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti dalle delicate note degli agrumi e della frutta secca del *Franciacorta*, quelli di frutta matura, fiori e frutta secca tostata del *Franciacorta Satèn*, nonché quelli vigorosi e tipici del *Pinot nero* che caratterizzano, non solo visivamente, il *Franciacorta Rosé*.

ENOGASTRONOMIA

Computer grafica di Giorgio Lupatelli

## NON SOLO BRINDISI

di Gianluca Grimani

Sommelier AIS Umbria, Responsabile Degustatori e Progetti Editoriali AIS Umbria

**T**ra i grandi territori spumantistici mondiali, la Franciacorta rappresenta un **vero caso enologico**, un'identità forgiata dall'indole manageriale dei suoi imprenditori in tempi molto recenti – di fatto i primi vini arrivano negli **anni Settanta**. Nonostante la giovinezza, questo spumante si è saputo **affermare** con una forza e una personalità che oggi lo rendono non solo abbondantemente prodotto, visto che ci si avvicina ai dieci milioni di bottiglie, ma soprattutto **fortemente identificabile** con quella porzione di colline che si trova tra Brescia e il lago di Iseo. Una vocazione, quella di questo territorio, frutto di una miriade di fattori sia climatici sia geopedologici, che rendono le uve qui prodotte ottimali per la spumantizzazione.

L'offesa più grande che si può fare a un *Franciacorta* è quella di pensare che sia da relegare ai festeggiamenti o per i brindisi nei momenti più solenni. È un vino capace di **accompagnare un intero pasto** senza la minima difficoltà e questo è dovuto in primo luogo alle differenti espressioni gustative che assume in conseguenza delle **diverse tipologie** che sono previste dal disciplinare di produzione della DOCG. Riesce a muoversi con disinvoltura dagli antipasti ai salumi, dal pesce alla carne e non trova limitazioni neanche nell'accostamento a molti dessert.

Il *Franciacorta* più prodotto è il base; il protocollo prevede un periodo minimo di maturazione sui lieviti di un anno e mezzo. La freschezza gustativa e la pungenza dell'anidride carbonica lo rendono ottimale in abbinamento con una **tartina al salmone** o con degli **scampi al naturale**.

Il *Franciacorta Satèn* si caratterizza per una evidente **morbidezza gustativa**: ciò è dovuto dal solo utilizzo di *Chardonnay* con una modesta quota di *Pinot bianco*,

ma soprattutto dal **minor impatto dell'effervescenza**, visto che ha una sovrappressione decisamente più bassa rispetto a quella media di tutti gli spumanti rifermentati in bottiglia. Da provare con una **zuppa di zucca con scaglie di caprino** o con un'ottima **fetta di mortadella** adagiata su una fragrante **focaccia**.

Il *Franciacorta Rosé* è ottenuto con un apporto più importante di *Pinot nero*: oltre alla veste colorata, la presenza significativa di quest'uva gli conferisce **corpo** e un **vigore** evidente insieme alle **note aromatiche** tipiche del vitigno. Un **tagliolino all'astice** o una **frittata morbida al tartufo** sapranno offrirvi ottime sensazioni. Il *Franciacorta Millesimato* prevede che almeno l'85% delle uve provengano da un'unica annata, quando questa sia considerata particolarmente qualitativa e si voglia valorizzare anche con un periodo di affinamento in bottiglia più lungo (almeno tre anni). **Complessità dei profumi, struttura e persistenza gustativa** saranno adeguate a un **risotto alle quaglie** o magari a un **pesce San Pietro al forno con patate e porcini**.

Il *Franciacorta Riserva* è pensato per esaltare il carattere e le note di **complessità** che si creano con un tempo lunghissimo di sosta sui lieviti, visto che per questa tipologia il periodo obbligatorio minimo è di 5 anni. Perché non abbinarlo a un **Chateaubriand con salsa bernese** oppure una **vera cotoletta alla milanese**?

Per il dessert le possibilità non mancano viste le differenti tipologie proposte nella versione **Demi-sec**, ovvero con un residuo zuccherino evidente capace di accordarsi con la maggior parte dei **dolci al cucchiaino** o con quelli in cui le **creme** hanno un ruolo da protagonisti. In ogni momento un calice di *Franciacorta* sarà perfetto per un brindisi capace di appagare il gusto e di infondere la gioia che questo spumante sempre suscita.

# Il tuo mondo **and** Bayernland.

Apri le porte ad un brand internazionale capace di rendere felici i tuoi clienti.  
Tutta la qualità bavarese in una gamma innovativa e moderni servizi di logistica.





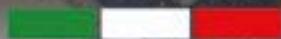
URBANI



TARTUFI

LA QUALITÀ CHE SI VEDE

DAL 1852



[www.urbanitartufi.it](http://www.urbanitartufi.it)



PH. Daniele D'Agostino



## FRANCIACORTA E BASTA. FORTE E DELICATO, CON ESPERIENZA

di Marilena Badolato

Antropologa, Scrittrice, Giornalista e Critico Enogastronomico, Blogger

**F**ranciacorta: le bollicine della zona franca. Il territorio del lago d'Iseo, intorno al Mille, era popolato da numerosi conventi monastici che si occupavano di coltivare a vigneti quelle colline dotate di **una straordinaria ricchezza minerale**. Esentata dal pagamento dei dazi dalle autorità locali, questa zona prese il nome di *curtes francae*. I documenti storici del luogo, già dal 1277, citano *Franzacurta* o *Franzia Curta* come un'importante zona di produzione di vini da cui la città di Brescia si riforniva. Nel Cinquecento il bresciano **Agostino Gallo** (*Le tredici giornate de la vera agricultura et de' piaceri della villa*), celebra il locale *Cisiolo*, un bianco da uve nere che piaceva agli aristocratici lombardi perché restava «piccante per più mesi et alquanto dolce» e si poteva bere a lungo crescendo «in bontà quando è passato l'anno». E anche il medico **Agostino Conforti** nel suo *Libellus de vino mordaci*, parla di questo vino bianco «frizzante», appunto mordace.

Un vino strutturato, profumato, con un perlage fine e grande carattere, che può giocare molto su blend, affinamenti e percentuali di zucchero per creare diverse tipologie. Seguendo il disciplinare prestigioso del *Metodo Classico*, utilizza vitigni **Chardonnay** e **Pinot Noir** e in misura minore **Pinot Bianco**. Ed entra in gioco anche l'**Erbamat**, l'antico vitigno bresciano dalla tarda maturazione e dotato di grande acidità (permesso fino a un massimo del 10%).

La *DOCG Franciacorta* è in tre versioni: *Bianco*, *Rosé* e *Satèn*. Quest'ultimo è unico al mondo per la produzione più bassa di CO<sub>2</sub>. Con la sua minore percezione di pungenza, regala quella sensazione morbida, setosa e

rotonda al palato. Un *Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs*, prodotto esclusivamente nella tipologia *Brut*, con una pressione interna inferiore alle 5 atmosfere che si traduce in bollicine meno aggressive, una spuma *setosa* con la cremosità di un *Cremant*, ma con una sorprendente freschezza e sapidità al palato. Ideale come aperitivo, è adatto ad accompagnare i classici **stuzzichini salati** e gli **eleganti canapè** o i **salumi italiani tipici**, dal crudo alla mortadella alla bresaola, e le **tartine** arricchite da formaggi cremosi. Ottimo con le preparazioni a base di **pesce**, anche di lago.

I **crostacei** sono un altro campo prediletto del *Franciacorta Satèn*, che penetra la fibra con discrezione e contrasta quella loro sensazione amabile. E ancora su **antipasti caldi a base di verdure** e su preparazioni in cui vi sia il connubio tra salato e dolce, come ad esempio una sfoglia di *Parmigiano Reggiano* e pera *Kaiser*. Ha inoltre la freschezza e la collaborazione dalla spuma per affrontare i croccanti **fritti all'italiana**. È anche consigliato come *Franciacorta* a tutto pasto, sempre in abbinamento a piatti dal gusto leggero e delicato, senza eccessivi condimenti. Non si sposa bene con i dessert, per i quali è meglio virare su un *Franciacorta Demi-Sec*, per restare nella denominazione.

E non va servito in una flûte: ha bisogno di molta ossigenazione e movimento per liberare tutti i suoi ricchi profumi.

«Nessun visitatore delle plaghe più belle e felici dell'alta Italia, nessuno de' buoni gustai dei vini di questa parte del bel paese, ignora il nome e il sito della Franciacorta». (*Trattato sui vini*, Gabriele Rosa, 1852).

# IL MONDO DELLA FRITTURA CAMBIA PER SEMPRE.



Ideato assieme  
allo Chef  
**PASQUALE  
TORRENTE**

## LA SOLUZIONE CHE CHEF E RISTORATORI ASPETTAVANO DA TEMPO.

**Massima stabilità alle alte temperature, riduzione di schiuma e cattivi odori:**

Frienn permette di ottenere fritti croccanti, asciutti e dal colore chiaro, rispondendo al meglio a tutte le esigenze della ristorazione di alta qualità. Nato da una formulazione specifica per tutti i tipi di frittura, non trasferisce né colore né sapore ai cibi.

Con Frienn friggi a lungo e ottieni sempre risultati perfetti.

[www.olitalia.com](http://www.olitalia.com)





Computer grafica di Giorgio Luparelli

## IL RINNOVAMENTO DELL'ENOLOGIA ITALIANA

di Manuel Vaquero Piñeiro

Professore Associato di Storia Economica all'Università degli Studi di Perugia

**L**ungo le strade tra la Lombardia e la Svizzera, già dal Medioevo, il territorio della Franciacorta si presenta vocato alla viticoltura. Il lago di Iseo favorisce le condizioni ambientali per la formazione di un clima mite adeguato alla maturazione della vite. Negli **anni Sessanta** del secolo scorso accade la svolta. La tradizionale produzione di vini fermi da tavola viene abbandonata e *Franciacorta* diventa sinonimo di *spumante* italiano ottenuto con *metodo classico*. È il momento in cui nasce la **moderna enologia italiana**, trascinata dalla legge sulle denominazioni di origine, da una domanda attenta alla qualità e dall'emersione di una intraprendente generazione di operatori economici che vedono nella viticoltura un promettente scenario di crescita e di modernizzazione. Nel **1967** arriva la **prima denominazione DOC** della Franciacorta, e in poco tempo l'intera area acquisisce sempre maggiore interesse agli occhi di numerosi imprenditori, che si lanciano nell'acquisto dei terreni vitati, accorgendosi ben presto che la produzione inizialmente pensata per un consumo poco più che familiare poteva raggiungere obiettivi molto più ambiziosi.

Negli **anni Ottanta** arrivano gli investimenti da parte di acquirenti avveduti che subito scelgono di affidarsi alle mani esperte di professionisti ed enologi in grado di massimizzare la qualità del prodotto. Da allora l'escalation è costante. Il numero dei produttori è vigorosamente aumentato e il **Consorzio Tutela Franciacorta** (116 soci) nato nel 1990 ha scandito il progressivo successo delle bollicine.

Il disciplinare che regola la produzione del *Franciacorta* impone l'utilizzo del *metodo classico* (rifermentazione in bottiglia), definisce le varie tipologie (*Franciacorta, Satèn, Rosé, Millesimato, Riserva*), e le uve che possono entrare nella composizione del vino: *Chardonnay, Pinot nero*, un massimo del 50% per il *Pinot bianco*, fatta eccezione per il *Satèn*, per il quale non è previsto l'utilizzo del *Pinot nero*. Il prodotto base può contenere **vini di annate diverse**, mentre nel *Millesimato* e nella *Riserva* deve essere presente l'**85% di vino dell'annata indicata**. Sono infine diversi anche i **tempi di affinamento** che, dall'avvenuto imbottigliamento, variano da un minimo di 18 mesi per il *Franciacorta* base, ad almeno 60 mesi per la *Riserva*.

Il *Franciacorta*, rendendosi protagonista di una radicale metamorfosi, ha guadagnato prestigio e quote di mercato a livello nazionale e internazionale. Non è passato troppo tempo dalla svolta, ma oggi si dimostra una solida realtà nel panorama enologico nazionale. Nel 2016 sono stati venduti più di 17 milioni di bottiglie, con un export in crescita del 15%. I principali mercati di sbocco sono il **Giappone**, la **Svizzera**, la **Germania** e gli **Stati Uniti**.

Come nel caso di altri territori italiani alla ricerca di nuove esperienze, il futuro del *Franciacorta* molto dipenderà dalla capacità di **far dialogare la viticoltura con i territori di riferimento** facendo della sempre affascinante arte delle bollicine uno strumento di promozione e valorizzazione del paesaggio e della terra lavorata dagli uomini.



*furgonati  
refrigerati  
auto e minivan  
carrelli refrigerati  
gruppi elettrogeni  
carrelli Streetfood*

# **INNOVÀZIONE** **NOLEGGIO**

*I PROFESSIONISTI DEL NOLEGGIO IN MOVIMENTO*

MAGIONE (PG)

**075 8472263**

[www.innovazione2006.com](http://www.innovazione2006.com)

[info@innovazione2006.com](mailto:info@innovazione2006.com)





## FRANCIACORTA, UN CONSORZIO TRA SOSTENIBILITÀ E SUCCESSO

di Eleonora Cesaretti

Giornalista e Dottoressa in Informazione, Editoria e Giornalismo

**F**ranciacorta è un **metodo di produzione**, un **vino** e un **territorio**. Tre concetti che sono indissolubilmente legati tra di loro e che il **Consorzio per la Tutela del Franciacorta**, assieme ai suoi circa 200 soci tra viticoltori, vinificatori e imbottiglieri interessati dalla filiera produttiva delle denominazioni *Franciacorta DOCG*, *Curtefranca DOC* e *Sebino IGT*, **protegge** dalle imitazioni e dall'azione del tempo.

Dal 1990, anno in cui i produttori della zona si costituiscono nella forma consortile, l'obiettivo è sempre stato quello di **restare al passo con i tempi**, distinguendosi per rigore e qualità e questo, specie oggi, significa fare i conti con l'**ecosostenibilità del proprio operato**. Da tempo il Consorzio ha messo in atto una serie di accorgimenti non solo per preservare l'unicità del prodotto, ma anche il **territorio** dal quale esso proviene. La sostenibilità passa dunque, in primo luogo, attraverso una **migliore conoscenza** di quel suolo ricco di sabbia e limo e dall'elevata permeabilità, nonché

dal **rispetto** del territorio, mitigato dalla vicinanza del Sebino, ventilato dalla brezza della pianura e saziato regolarmente dall'apporto idrico della Valcamonica. Da tempo si è cominciato a usare **materiali eco-compatibili e fonti di energia rinnovabili**.

Al tempo stesso sono state fatte delle prove di **inerbimento** con essenze che consentono di **ridurre i passaggi delle macchine** e incrementare la **sostanza organica nel suolo**. Il tutto abbinato a **pratiche agronomiche a basso impatto**: fittezze e sestri d'impianto adatti al suolo, riduzione delle concimazioni, gestione della sottofila e dell'interfila e taglio corretto della chioma per ridurre il ristagno di umidità intorno ai grappoli e scongiurare quindi patologie fungine. Con il metodo della **confusione sessuale** (diffusione di feromoni che, impedendo agli esemplari maschi di riconoscere le femmine, incidono sulla riproduzione), si cerca di contrastare la tignoletta della vite **senza pesticidi**.

Infine, per mitigare l'effetto dei

cambiamenti climatici su uve precoci come *Chardonnay* e *Pinot*, è stato da tempo adottato l'*Erbammat*, un vitigno storico bresciano dal profilo aromatico neutro, dal ciclo vegetativo medio-lungo e dalla buona tenuta acidica. L'*Erbammat* permette dunque di conferire freschezza alle basi spumante e di mitigare sia il crollo dell'acidità sia l'innalzamento del pH dei mosti dovuti alle stagioni calde e siccitose che influiscono sulle altre varietà.

Senza dubbio quella del **Consorzio per la Tutela del Franciacorta** è una storia destinata a riempire molte altre pagine; per adesso, gli amanti del buon vino potranno avere la certezza che, quello che portano alle labbra, rappresenta l'espressione più alta e consapevole di un luogo, di un prodotto, di una tecnica affinata nel tempo. L'inconfondibile **effe merlata del logo consortile**, mutuata sulle torri medievali caratteristiche dei 19 comuni che incorniciano il lago d'Iseo, continua ad affermarsi come sinonimo di **qualità e autenticità**, con una costante attenzione all'**ambiente**.

# LA NOSTRA FARINA, LA TUA PASSIONE PER LA SOSTENIBILITÀ.



**Le Biologiche** sono le farine giuste per te che sei attento all'ambiente. Ottenute dalla selezione dei migliori grani biologici italiani, donano alla tua pizza un sapore ricco e fragrante, nel rispetto della salute dell'uomo e della terra.

Scopri la tua farina ideale su [le5stagioni.it](https://www.le5stagioni.it)



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Un brand Agugiaro & Figna



## LA FRANCIACORTA E IL VINO DELLA LITURGIA

di Bruno Del Frate

Responsabile di Produzione Edizioni Frate Indovino

Lo sviluppo della viticoltura fu condizionato non tanto da fattori climatici e ambientali, quanto piuttosto da ragioni generali e, in particolare, **religiose**. Lo conferma il fatto che la viticoltura, proprio in età medievale, scomparve dalle regioni mediterranee di fede musulmana, dato il **divieto coranico** che proibisce tassativamente le bevande fermentate. Nelle terre cristiane, invece, la necessità di avere il vino per le **funzioni liturgiche** e l'alto costo del trasporto consigliavano la produzione locale anche in condizioni climatiche e ambientali proibitive. Fu questo uno dei motivi per cui la viticoltura attecchì in tutte le aree cristianizzate, sino alle insospite isole britanniche. Così l'areale produttivo della vite coincide con i **confini dell'Europa odierna**. Inoltre le regole canoniche per la produzione di vino idoneo alla celebrazione liturgica adottano disciplinari ferrei nei quali c'è il pieno rispetto della qualità dell'uva, della fermentazione dei mosti fino alla vinificazione e – non da ultimo – della cura del vino stesso in attesa del consumo.

Nel Medioevo fu fondamentale l'apporto dei **monaci benedettini** che, vivendo sulle colline bresciane a ridosso del **lago d'Iseo**, promossero la **bonifica** delle zone paludose intorno ai laghi, piantando poi la vite e facendola prosperare. Infatti sono numerosi gli esempi legati prima ai monasteri e poi anche ai conventi rintracciabili in Piemonte, Liguria, Veneto, Lazio e in buona parte del Mezzogiorno. Ultimo, ma non meno importante, l'esempio della tradizione enologica nella Franciacorta antecedente al primo millennio, testimoniato da autori classici del calibro di Plinio, Columella e Virgilio. Un inventario di terre del **monastero regio di Santa Giulia di Brescia** – le cui proprietà franciacortine sono

documentate dal cosiddetto *Polittico di Santa Giulia*, in realtà un antico codice della seconda metà del IX sec. – dimostra che già in quel periodo le vigne migliori dalle quali le religiose ricavano il **vino per la celebrazione della Messa** erano proprio quelle di **Franciacorta**. Viti già all'epoca selezionatissime, piantate sui poggi che le facevano prosperare grazie anche ai **suoli rocciosi** a base di **sassi morenici**, i quali riescono a catturare il caldo durante il giorno e lo rilasciano durante la notte, mantenendo le viti stesse in un perfetto microclima temperato.

Tuttavia il documento più antico che ci offre notizie circa le **proprietà in Franciacorta del monastero bresciano di San Salvatore**, divenuto poi di Santa Giulia, risale al 766. Si tratta del diploma con cui Adelchi, figlio del re Desiderio, donava al monastero tutti i beni avuti dal nonno Verissimo e dagli zii Donnolo e Adelchi, fra cui anche dei possedimenti nel bresciano.

Nella stessa epoca, tuttavia, erano presenti numerose **altre corti monastiche**, tra le quali quelle di Clusane (priorato cluniacense), Colombaro (cella di Santa Maria), Timoline (corte di Santa Giulia), Nigoline (corte di Sant'Eufemia), Borgonato (corte di Santa Giulia) e Torbiato (corte dei monasteri di Verona e di San Faustino di Brescia).

Secondo gli storici il nome *Franzacurta* è attestato per la prima volta nello Statuto Comunale di Brescia dell'anno 1277, come riferimento all'area a sud del lago d'Iseo, tra i fiumi Oglio e Mella. Risale invece a un atto del 1429 del doge di Venezia Francesco Foscari la delimitazione geografica attuale della Franciacorta, una delle zone italiane con più alta produzione di vino metodo *champenoise*.

CASE HISTORY



## IL *FRANCIACORTA*, UNA PERLA DELLA *CANTINA ANTINORI*

di Agnese Priorelli  
Giornalista

«**C**aro Piero... e come va il tuo *cordon rouge*? Mi si dice che hai fatto le cose da gran signore. Auguri di successo ovunque e duraturo».

Così terminava una lettera di **Giacomo Puccini** a **Piero Antinori**, nonno dell'attuale Piero Antinori, datata 19 marzo 1914. Puccini alludeva a un **vino spumante** prodotto proprio dagli Antinori. Dal 1904, Piero, con il fratello Lodovico, cercava di realizzare un sogno ambizioso, nato dal grande amore per le bollicine dello *Champagne*. Nel 1905 nasceva così il **Gran Spumante Marchese Antinori**.

La forte passione dei due antenati si è tramandata fino ai giorni nostri con **Tenuta Montenisa**: qui i vigneti a sud del lago d'Iseo rappresentano il cuore pulsante dell'odierna produzione spumantistica di **Marchese Antinori**, in Franciacorta dal 1999.

«È stata individuata questa zona una ventina di anni fa – io stesso l'ho suggerita – come luogo ideale per realizzare spumanti di qualità, una perla aggiunta alla già ottima produzione vinicola Antinori, che vanta oggi tenute in diverse parti d'Italia e nel mondo. La **Tenuta Montenisa** si compone di 65 ettari coltivati con le varietà che per tradizione meglio si prestano alla produzione del *Franciacorta*: *Chardonnay*, *Pinot Nero* e *Pinot Bianco*, producendo sei spumanti, di cui tre *Millesimati*» illustra

Leo Damiani, direttore commerciale e marketing della *Cantina Antinori*. In un anno vengono prodotte dalle 350 alle 400.000 bottiglie di *Franciacorta*, focalizzandosi sulla qualità piuttosto che sulla quantità: «Oggi è bene produrre poca uva, ma vini più pregiati: si punta sulla qualità e i nostri spumanti e vini ne sono un esempio. Questa fu un'intuizione, 50 anni fa, di Piero Antinori che ha fatto fare un salto di livello all'azienda. Quest'anno la produzione è andata bene come qualità, che è molto alta, ma la quantità è stata minore a causa di alcune grandinate (la zona spesso ne è vittima). Le *Cantine Antinori* utilizzano solo le loro uve, non comprano nulla da altri viticoltori: seguiamo il prodotto dalla vigna alla bottiglia» prosegue Leo Damiani.

In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia Antinori ha sempre **gestito direttamente** l'attività vinicola con **scelte innovative** e talvolta **coraggiose**, ma sempre mantenendo inalterato il **rispetto** per le tradizioni e per il territorio. Tutto è iniziato nel 1385, quando Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'*Arte Fiorentina dei Vinattieri* e, passo dopo passo, si è arrivati all'eccellenza attuale.

Oggi la società è presieduta da Albiera Antinori, con il supporto delle due sorelle Allegra e Alessia; il padre, Marchese Piero Antinori, è attualmente il Presidente Onorario della società.

“OGNI MENU  
MERITA  
CREATIVITÀ,,

## ISPIRAZIONI CULINARIE



### FLAN DI SPINACI

Una gustosa ricetta vegetariana a base di spinaci, ideale come contorno originale o antipasto sfizioso.

In pratiche monoporzioni da 75g, è una soluzione pronta in pochi minuti in forno o in microonde.



FLAN DI SPINACI CON LARDO  
CROCCANTE E FONDUTA  
DI PARMIGIANO REGGIANO

Bonduelle Food Service  
[www.bonduelle-foodservice.it](http://www.bonduelle-foodservice.it)  
seguici su:  e  Bonduelle Food Service Italia

—  
LA CUCINA DEI  
RAGAZZI  
—



CECILIA  
CHINAIÀ

## TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE MORBIDO DI *FRANCIACORTA*

Questi tortini al cioccolato fondente con cuore morbido di *Franciacorta* sono un ottimo dessert invernale da gustare da soli o in compagnia.

Il cuore cremoso è affiancato magnificamente dal cioccolato e dai lamponi, freschi e un po' aspri.

Mangiando questo dolce, immagino me e la mia famiglia attorno al camino, nei giorni delle vacanze natalizie, a parlare, ridere e scherzare.

### INGREDIENTI PER I TORTINI (4 PORZIONI):

150 g di cioccolato fondente 70% ·  
80 g di burro · 20 g di farina 0 · 10 g  
di cacao amaro · 2 uova · 1 tuorlo · 90  
g di zucchero a velo.

### INGREDIENTI PER IL CUORE MORBIDO AL *FRANCIACORTA*:

65 ml di *Franciacorta* · 8 g di zucche-  
ro.

### INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE:

qualche lampone fresco · zucchero a  
velo q.b.

Preparare i cuori morbidi il giorno prima. Versare in un recipiente il *Franciacorta* e aggiungere lo zucchero mescolando con un cucchiaino fino al completo scioglimento. Trasferire il composto in uno stampo in silicone per cioccolatini e riporlo in congelatore per 12 ore.

Preparare i tortini tritando il cioccolato fondente e sciogliendolo a bagnomaria; quando sarà pronto, aggiungere il burro tagliato a cubetti e continuare a mescolare. Nel frattempo versare in una planetaria le uova, il tuorlo e lo zucchero a velo. Ottenuto un composto spumoso, aggiungere il cioccolato e il burro fuso. Dopodiché, in una ciotola, setacciare la farina e il cacao e unirli al composto.

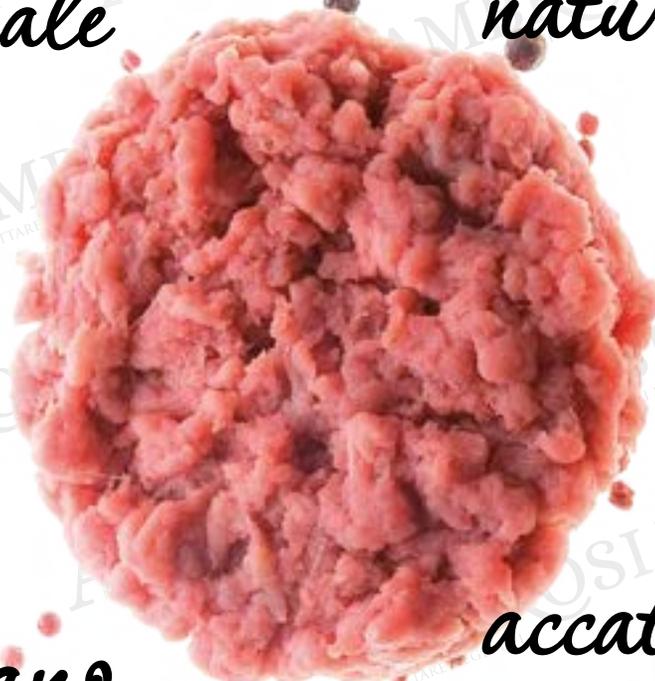
Imburrare 4 pirottini, versare in ognuno di essi un cucchiaino di impasto, inserirvi il cuore al *Franciacorta* e ricoprire con un altro cucchiaino di impasto. Cuocerli in forno già caldo a 180° C per circa 13 minuti. Capovolgerli ancora caldi sul piatto, spolverizzarli con dello zucchero a velo e servirli accompagnati dai lamponi freschi.

  
**AMBROSIA**<sup>®</sup>  
NETTARE DEGLI DEI

# la Soffice Veneziana

*artigianale*

*naturale*



*italiano*

*accattivante*

La Soffice Veneziana è un hamburger gourmet di qualità superiore: carne di scottona macinata e massaggiata con sistema tradizionale, per una digeribilità unica e un sapore irresistibile. Solo allevamenti **italiani** di filiera per una produzione **artigianale**, in cui la cura e l'attenzione alla produzione sono affidati alla competenza dei maestri macellai.

  
L'eleganza del Gusto Italiano

Da una selezione di razze pregiate, una filiera di assoluta eccellenza per portare sulle vostre tavole una carne di qualità superiore, morbida e gustosa, invitante e deliziosa.

TOP CHEF



## MICHELANGELO MAMMOLITI, IN TAVOLA CON IL *BAGAGLIO GUSTATIVO*

di Agnese Priorelli  
Giornalista

«**N**aturale, della memoria e minimale»: così **Michelangelo Mammoliti** definisce la sua cucina, che esalta i colori e i sapori del territorio, mantenendo però uno sguardo sul mondo. Lo chef stellato – che vanta nel suo curriculum due *stelle Michelin*, la prima ottenuta nel 2017 e la seconda nel 2019 – è nato a Giaveno, in provincia di Torino. Dal 2014 dirige la cucina del ristorante e resort **La Madernassa**, in provincia di Cuneo, **uno dei sei migliori ristoranti d'Italia** secondo la *We're Smart Green Guide*.

In cima alle sue esperienze formative c'è quella con lo chef **Gualtiero Marchesi**, prima a *L'Albereta* e poi nel ricercato *Marchesino*. Prosegue la sua formazione in Italia, in cucine che lasceranno un'impronta fondamentale nella sua vita, prima di iniziare un pellegrinaggio di cinque anni tra i grandi maestri della **cucina francese**, da cui apprende tre concetti fondamentali: **eccellenza, rigore** e **l'essere esigenti**.

Le sue **ricette intime** fanno rivivere il ricordo lontano di un pranzo in famiglia, il profumo della cucina della nonna o una suggestione passata: **erbe aromatiche, spezie** e **radici dimenticate** trovano armonia nei suoi piatti, insieme a tutto il mondo vegetale, animale e a quello che arriva dalla natura.

La **psicologia** lo affascina e studia il cervello umano per capire il perché agisca in determinati modi. Attraverso l'incontro e il dialogo con la psicoterapeuta Francesca Collevassone, capisce come fare a creare dei piatti che siano in grado di **suscitare emozioni**, at-

traverso dei ricordi ben precisi: l'obiettivo è cercare un *bagaglio gustativo* capace di emozionare e far ricordare **un preciso momento della vita**.

Cambia l'approccio, completamente. Cambia il punto di vista di chi è in cucina perché, secondo lui, occorre andare ben oltre la riuscita o meno di un piatto che, per quanto bello, buono e tecnico è sempre giudicato dalla **soggettività umana**. Così sono nati i suoi piatti legati alla memoria, a un viaggio o a un'emozione. Ne è un chiaro esempio **BBQ**, una ricetta che ricorda le **grigliate della domenica** quando lo chef era ancora un bambino.

«L'odore che vi arriva dal piatto, una volta servito, è quello della costina di maiale caramellizzata, o meglio dire abbrustolita sulla griglia di papà. Ho usato il prosciutto di Cuneo per arricchire il piatto con il sapore della parte proteica del maiale, che nella pasta altrimenti non ci sarebbe stato. Parliamo di un piatto che ho scelto di inserire in carta per continuare a essere legato alla mia famiglia, ai miei genitori. È una fuga nel ricordo la mia, è tornare a casa quando non sono a casa» racconta lo chef.

La brigata che guida rappresenta appieno il suo stile di vita: l'obiettivo è lavorare insieme ogni giorno per un **fine comune**, dove ognuno è pronto a fare la sua parte.

Michelangelo Mammoliti apre le porte della cucina del ristorante *La Madernassa* anche a chi voglia imparare nuove tecniche e metodologie utili per preparare piatti tradizionali e innovativi. Un **percorso formativo** che parte dall'orto e dalle eccellenze del territorio per arrivare fino alla tavola.



## PROFUMO

### INGREDIENTI PER IL PESTO DI ERBE:

200 g di olio extravergine d'oliva · 30 g di erbe sbianchite (maggiorana, basilico, rucola, etc.) · 10 g di pinoli tostati · 20 g di *Parmigiano reggiano* grattugiato · 2 g di sale · 0,5 g di pepe nero.

### PROCEDIMENTO:

Mondare le foglie delle erbe di campo. Sbianchire e raffreddare in acqua e ghiaccio. Strizzare molto bene avendo cura di eliminare tutta l'acqua presente. In un cilindro per pacojet versare l'olio, aggiungere le erbe e il resto degli ingredienti.

Abbatte il prodotto così ottenuto. Una volta abbattuto, frullare con l'aiuto del pacojet e riporre nuovamente in abbattitore. Ripetere questa operazione per 3 volte in modo da eliminare completamente i filamenti fibrosi delle erbe. Una volta che il composto sarà liscio riporre in frigorifero.

### INGREDIENTI PER IL RISOTTO:

Riso *Carnaroli* · 30 g di scalogno · 10 g di olio extravergine d'oliva · 10 g di *Franciacorta* · 1 g di sale · 300 ml di brodo · 40 g di burro · 10 g di *Grana padano* grattugiato · 3 g di scorza grattugiata di limone · 40 g di pesto di erbe.

### PROCEDIMENTO:

Porre il riso in una casseruola, aggiungere lo scalogno tritato e l'olio e tostare per 2 minuti. Bagnare il riso caldo con un buon *Franciacorta*, lasciar evaporare e aggiungere un mestolo di brodo.

Portare il riso a cottura (12 minuti circa) facendo attenzione a non

aggiungere troppo brodo verso gli ultimi 2 minuti, poiché il riso dovrà rimanere asciutto.

Aggiungere il burro, il parmigiano e le zeste di limone. Far riposare 1 minuto coperto con un coperchio. Mantecare il riso e porre un cucchiaino di pesto di erbe.

Servire il risotto sul piatto, batterlo e adagiarvi erbe e fiori.

—  
ABBINAMENTI  
—

## IGP E DOCG, ABBINAMENTI TUTTI DA GUSTARE

di Francesco Seghi

Direttore Consorzio Tutela della Finocchiona IGP

**N**umerosi sono gli abbinamenti in grado di esaltare un'eccellenza come il *Franciacorta* e, tra questi, spiccano senza dubbio i **salumi**. Nonostante la lontananza geografica, la freschezza e le bollicine del vino si sposano in particolare con un classico della tradizione toscana, e cioè quella **Finocchiona** che, dal 2015, è accompagnata dalla denominazione **IGP**.

La **Finocchiona IGP** è legata indissolubilmente alla **Toscana** fin dal Medioevo, quando, per sopperire all'uso del più raro e costoso pepe, si pensò di aggiungere all'impasto i semi e i fiori di finocchio selvatico, facilmente reperibili nei campi. Salume conosciuto e apprezzato già del **Quattrocento**, sia dalla popolazione comune sia negli ambienti nobiliari, si ipotizza che anche Machiavelli ne fosse particolarmente ghiotto.

Nell'Ottocento e nel Novecento sono molte le testimonianze storiche sull'uso del termine *finocchiona*: nel 1875 è citata nel *Vocabolario della Lingua Parlata* di Rigutini e Fanfani e nel *Dizionario Pirro Giacchi*, edito nel 1878. Un ulteriore riconoscimento si riscontra nel *Dizionario Enciclopedico Italiano*, edito nel 1956 dalla casa enciclopedica fondata da Giovanni Treccani, dove la finocchiona è definita da «Salume tipico toscano». La **Finocchiona IGP** è ancora oggi la **regina dei salumi toscani**, quella che spicca di più per sapore, profumi e unicità, grazie all'aroma di finocchio, utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto, e alla consistenza morbida e vel-

lutata. La **Finocchiona** nasce dalla combinazione delle **migliori selezioni di carni** di genealogia italiana certificata e dalla ricetta artigianale delle aziende consorziate, che combina **spezie e aromi naturali** tipici della tradizione toscana.

Il **Consorzio di Tutela** garantisce che ogni **Finocchiona** con **marchio IGP** sia prodotta in Toscana e controllata in ogni fase della produzione; ne certifica altresì l'altissima qualità - grazie a una ricetta tradizionale semplice e genuina, tramandata di generazione in generazione - la riconoscibilità e il caratteristico gusto e profumo di finocchio. Infatti, la **Finocchiona** è uno dei salumi a indicazione geografica tipica più apprezzati in Italia e all'estero.

La **Finocchiona IGP** è sempre pronta ad arricchire ogni portata con il suo sapore intenso, che ben si coniuga con tanti altri protagonisti delle migliori tradizioni gastronomiche toscane. In un **tagliere rustico** con **Pane Toscano DOP** e **Pecorino Toscano DOP**, ogni fetta ci trasporta nella Toscana più autentica e verace con i suoi profumi, le tradizioni contadine, i borghi meno conosciuti e gli scorci più nascosti.

Ma la **Finocchiona** diventa anche un **ingrediente versatile**, aperto a sfide e nuove combinazioni: sorprende in un panino ricco con **Mozzarella di Bufala Campana DOP** e basilico, o abbinata in un primo piatto con il gusto deciso del **Gorgonzola DOP piccante**.



**Gaia**  
*Il maggior produttore italiano di salse*

## UN MONDO DI GUSTI E SAPORI

*L'eccellenza di Gaia sta nell'ampiezza della gamma, che propone soluzioni per tutte le esigenze dei consumatori.*

*Ben 90 referenze che spaziano dalle salse classiche a base di maionese alle salse etniche, dai condimenti classici per insalate ai dressing, dai saporiti sughi per pasta della tradizione italiana alle delicate creme.*



 **PRODOTTI  
IN ITALIA**



FORMEC BIFFI S.p.A. Via Piacenza 20 - 26865 San Rocco al Porto (LO) Italy  
[www.formecbiffi.it](http://www.formecbiffi.it) • [www.gaia.eu](http://www.gaia.eu)

GAIA: LA LINEA PROFESSIONALE DI   
Milano 1852

Archi<sup>+</sup> food

## REPARTO VINI: IL PROGETTO

di **Andrea Rocchi**  
Interior Designer

**O**ffrire una buona carta dei vini significa proporre un'esperienza a tutto tondo, in grado di accontentare anche il cliente più esigente o curioso. È per questo che anche l'aspetto del **corner cantina** va curato fin nei minimi particolari.

Mantenere un profilo chiaro nella **progettazione** di questo corner può rivelarsi un'ottima strategia da sfruttare, in termini di visibilità e riconoscibilità. Nell'immaginario comune un'enoteca è connotata da **note cromatiche calde e lignee**, da **atmosfera accoglienti e rilassanti**; di conseguenza sarà importante riportare nel concept tali indicazioni sensoriali.

Dalla cantina al luogo di vendita, arredare un reparto vini richiede un perfetto accordo tra stile ed ergonomia: è necessario tenere a mente il fatto che questo è un **ambiente fortemente caratterizzato**. Una buona idea è quella di arredare già l'ingresso con una comunicazione accattivante e di design.

L'obiettivo non è solo quello di vendere i prodotti, ma di favorire il **senso di convivialità** legato alla nostra area cantina, oltre a inserire, creando eventi puntuali, **figure professionali** come sommelier o *wine expert*, capaci di indirizzare il cliente verso acquisti più consapevoli. Sono quindi da tenere in considerazione anche dei **punti di appoggio e servizio** per effettuare degustazioni,

così come **espositori a vista** per permettere ai clienti un'ottima e confortevole esperienza di selezione e scelta. Le luci sono **chiare** ma, allo stesso tempo, **soffuse**: il cliente deve avere una chiara percezione degli spazi e dell'offerta disponibile all'interno dell'area espositiva.

Fattore da non sottovalutare, sempre in termini di caratteristiche ambientali, è che le bottiglie non andrebbero **mai esposte a una luce diretta e molto forte**, perché altrimenti si potrebbero alterare le caratteristiche organolettiche del vino.

Lo **stile** da ricercare è **contemporaneo**: lamiera, pietra, ferro e tagli luminosi interagiscono per creare una spazialità unica e di impatto. Scenografia espositiva disegnata attraverso **materiali retroilluminati** che abbiano una grande capacità contenitiva per le bottiglie, indicazioni mirate sul prodotto e provenienza dello stesso.

Normalmente nello stesso spazio viene inserito un **armadio climatizzato**, caratterizzandolo con i materiali usati per l'arredo. Si tratta anche questo di un elemento molto utile, che non contribuisce soltanto a creare uno stile molto particolare, ma anche a conservare a una temperatura prestabilita alcuni vini particolari, come i bianchi o gli spumanti.

elancontract@hotmail.com

# clai®



[www.clai.it](http://www.clai.it)





# la Molisana

## LA TRADIZIONE CAMBIA FORMA



• TRIGHETTO 333 •



La Molisana lancia **cinque nuovi formati**: Trighetto, Spaghetto Quadrato Bucato, Quadrotto e Scialatielli **100% italiani** dalla materia prima al design, studiati per garantire tenacità, resistenza in cottura e il

piacere nuovo che stuzzica ricette originali. Sinuose e calde, le nuove forme esaltano sapori e consistenza, trasformando il rito del primo piatto in un'esperienza sublime!



## CINEMA E VINO

di Rodolfo Rotini

**T**ra i film dedicati al vino ce ne sono tre particolarmente riusciti: il primo è diventato un classico del **cinema indipendente**, un film a basso costo che ha raggiunto una visibilità internazionale e un successo notevoli – di critica (prevedibile) e di pubblico (decisamente meno prevedibile): *Sidedays – In viaggio con Jack*, diretto da Alexander Payne e tratto dall'omonimo romanzo di Rex Pickett, è uscito in sala nel 2004 e si avvale dell'incredibile interpretazione di Paul Giamatti nella parte di Miles Raymond, un insegnante di inglese esperto di vini. In crisi esistenziale a causa del recente divorzio, accompagna il suo migliore amico, prossimo alle nozze, in un viaggio di addio al celibato dedicato al consumo di **buon cibo e buon vino**. Visitando con lo stravagante amico le tenute vinicole di Santa Barbara, Miles dispensa qualche lezione di degustazione e conosce, grazie a questa sua passione, l'enologa Maya (Virginia Madsen); tra i due nascerà un altro tipo di passione. Il successo inatteso del film ha prodotto una curiosa conseguenza: l'**aumento dell'afflusso turistico nell'area vinicola di Santa Ynez Valley**, dov'è in larga parte ambientato... la potenza del cinema!

Il secondo film è *Un'Ottima Annata*, diretto da Ridley

Scott, uscito nel 2006 e anch'esso tratto da un romanzo (di Peter Mayle): Max Skinner (Russell Crowe, reduce, come anche il regista, dal successo di *Il Gladiatore*) è un broker londinese di successo e senza scrupoli, un orfano cresciuto in una tenuta in Provenza da suo zio Henry (Albert Finney). Quando lo zio muore e lui eredita la proprietà, decide in un primo momento di rivenderla per capitalizzarla. Quando però arriva in paese incontra Fanny Chenal (Marion Cotillard) della quale si innamora all'istante: il rapporto con la ragazza lo porterà lentamente a smussare il suo carattere burbero e a renderlo decisamente più malleabile, non solo con l'altro sesso, ma in generale, col prossimo. Deciderà quindi di tenersi l'eredità e di vivere nella tenuta con Fanny, lasciando il lavoro di broker.

Il terzo film è anche il più recente. *Ritorno in Borgogna*, uscito nel 2017, racconta la storia di tre fratelli che ereditano la tenuta del padre: ciò li porta ad assumersi le loro responsabilità, a occuparsi della vendemmia e del difficile rapporto con gli operai... ma sarà anche l'occasione per conoscersi meglio, per rafforzare il loro rapporto e per sistemare alcune questioni rimaste in sospeso. Buona visione!

—  
WEB,  
SOCIAL, BOOK  
—

### LE ORIGINI DEL FRANCIACORTA NEL RINASCIMENTO ITALIANO

Una prestigiosa edizione, sfogliabile anche online su [www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net), per scoprire le origini della produzione del Franciacorta. Per questo, il Consorzio si è avvalso delle ricerche e degli studi storici del professor Archetti, già stimato per il suo fondamentale contributo al mondo del vino.



G. Archetti  
Franciacorta Edizioni, 2019

### FRANCIACORTA L'INCANTO DELLE TORBIERE

Un volume dedicato a uno spettacolare angolo di Franciacorta, la riserva naturale delle torbiere del Sebino.

Il territorio è raccontato, in maniera inedita, dalle fotografie di Giangiacomo Rocco di Torrepadula e dai testi del giornalista Adriano Baffelli, in un affascinante viaggio iconografico lungo 120 scatti.

A. Baffelli, G. R. di Torrepadula  
BHW Edizioni, 2013

### IL FRANCIACORTA IN LIBRERIA E IN RETE



#### LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Fondata nel 2000, l'*Associazione Strada del Franciacorta* si pone come punto di riferimento per il turista desideroso di conoscere, a 360 gradi, un territorio. Lo scopo è infatti quello di promuovere e sviluppare le potenzialità turistiche della Franciacorta, in particolare quelle legate all'enogastronomia.

 [www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net)



#### CHE COSA VEDERE (E CHE COSA BERE) IN FRANCIACORTA

Un vero e proprio vademecum per orientarsi tra le colline della Franciacorta, tra i suoi castelli e le sue cantine.

Un dettagliato diario di viaggio, ricco di fotografie e spunti, redatto con la tipica attenzione al dettaglio del *Touring Club Italiano*.

 [www.touringclub.it](http://www.touringclub.it)

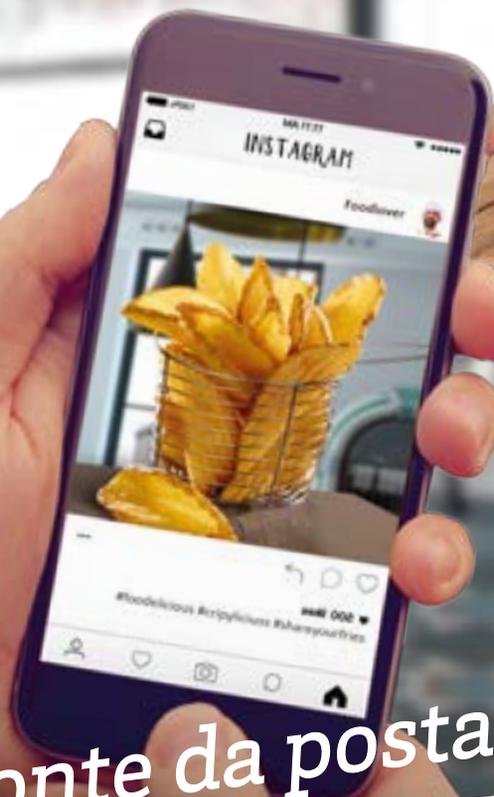


Our Menu Signatures

#CRISPERS



Guarda il video!



Pronte da postare sui social!



#TRENDY

#CRISPYLICIOUS

#INSPIRING



FOODSERVICE SOLUTIONS

www.mccainfoodservice.it - infofoodservice@mccain.it

Seguici anche su McCain Foodservice Italia

*La qualità Demetra si veste  
di innovazione.*



**Da oggi, farcire non sarà  
più come prima.**

Demetra propone una nuova linea di creme di alta qualità pronte all'uso in una busta innovativa dal design esclusivo per farcire infinite preparazioni dolci e salate.



*Pizza*



*Hamburger*



*Vol-au-vent*



*Crepes*



*Brioches*



*Bruschette*



*cremapoche.it*

# FRIGO AER TERMICA s.n.c.

di Castelletti Marco e C.

**REFRIGERAZIONE - CONDIZIONAMENTO**

VENDITA E ASSISTENZA



**Carrier International  
Transport Refrigeration**

*Sede Amm.va e Officina:*

Via dell'Avena 15/17 - Zona Ind.le Madonna del Piano -  
06126 **PERUGIA** - Tel. 075.38.83.47 - fax 075.38.83.47 - 075.38.81.23  
e-mail: [frigoaertermica@frigoaertermica.it](mailto:frigoaertermica@frigoaertermica.it) - [www.frigoaertermica.it](http://www.frigoaertermica.it)

## ALLA STAZIONE

### DOVE

Viale della Repubblica, 63  
Misano Adriatico  
Rimini

### TELEFONO

0541 614196

### WEB

[www.ristoranteallastazione.com](http://www.ristoranteallastazione.com)

### SOCIAL



Dal 1947 la famiglia Maroncelli gestisce con amore e dedizione il ristorante *Alla Stazione* a Misano Adriatico, in provincia di Rimini.

Seleziona con cura i migliori prodotti della terra nostrana per realizzare piatti solo con ingredienti di qualità.

In un ambiente confortevole ed elegante, i clienti, che con la loro gioia rendono questo locale un piacevole luogo d'incontro, possono contare su un personale disponibile e preparato, che è pronto a consigliare non solo le proposte di mare e di terra presenti sul menu, ma anche gustose pizze, lievitate naturalmente e cotte nel forno a legna artigianale.

I numerosi abbinamenti disponibili le rendono saporite e irresistibili. Una novità è la *pizza gourmet*, alta, friabile e croccante, ottenuta grazie a una lunga lievitazione.

## Proposte di qualità

### cucina



Al ristorante *Alla Stazione* potrete gustare proposte di mare e di terra, da sfiziosi piatti di pesce freschissimo del mar Adriatico a prodotti di prima qualità selezionati nell'entroterra romagnolo, per il piacere di tutti i palati.

La cucina di pesce propone piatti gustosi e particolari come lumachine, cannolicchi, sgombri, bianchetti, granceole, canocchie, sogliole e molte altre prelibatezze. Il motto della cuoca Giuliana è: «Chiedici cosa ci hanno portato di buono i nostri pescatori!».

La pizza è un altro vanto del ristorante: si contraddistingue per l'accurata selezione degli ingredienti, di qualità e tutti italiani. Viene preparata seguendo una lenta e naturale lievitazione, risultando in questo modo croccante, fragrante e di facile digeribilità. La carta dei vini è ben fornita e consente di fare un viaggio tra le regioni italiane alla scoperta di quello più adatto a ogni portata.



## HOTEL PRINCIPE

## DOVE

Viale Regina Elena, 197  
47900 Rimini  
Rimini

## TELEFONO

0541 380303

## WEB

[www.hotelprincipe.biz](http://www.hotelprincipe.biz)

## SOCIAL



Chi abbia animali domestici sa quanto è importante trovare un hotel nel quale essi abbiano lo stesso trattamento di qualsiasi altro membro della famiglia.

All'*Hotel Principe* di Rimini gli animali sono ammessi in ogni area, anche in sala da pranzo: qui, oltre agli spazi idonei per farli rinfrescare e giocare, sono a disposizione anche ciotole d'acqua sempre piene, cuscini, snack, giochi e un servizio veterinario e di dog sitting 24 ore su 24.

Le *camere per i bipedi* hanno un design moderno e sono dotate di tutti i migliori comfort, così come gli altri ambienti dell'hotel: sono accoglienti e dai colori caldi e sobri. Una piccola biblioteca e l'ottima cucina rendono la struttura un luogo di vacanza ideale per chiunque voglia sentirsi coccolato come e più che a casa.

In vacanza  
coi pelosi

cucina



Nel ristorante dell'hotel gli ospiti saranno viziati al risveglio con le torte fatte in casa, che li aspettano insieme alle altre numerose proposte dolci e salate che arricchiscono il buffet. Al ritorno dal mare o da una passeggiata in bicicletta, essi potranno apprezzare la grande varietà di piatti gustosi e genuini, tipici della cucina romagnola. Lo chef avrà sempre un occhio di riguardo per vegetariani, vegani e celiaci.

Gli ospiti dell'*Hotel Principe* troveranno anche una cucina *ad hoc* per i loro amici animali: non solo crocchette, ma diversi tipi di carne cotti nei modi più adatti. Il tutto accompagnato da verdure al vapore.

La scelta giornaliera è varia e spazia dalla carne al pesce, dalle verdure al riso e pasta. Senza dimenticare le ciotole d'acqua, sempre fresca e disponibile.



## IL CAMINETTO RESORT

### DOVE

Strada Cassia Nord, Km 102  
01027 Montefiascone  
Viterbo

### TELEFONO

0761 825783

### WEB

[www.ilcaminetteresort.it](http://www.ilcaminetteresort.it)

### SOCIAL



*Il Caminetto Resort* si trova sull'antica via Cassia, tra Montefiascone e Bolsena, e gode di una posizione privilegiata dalla quale si ha una fantastica vista del lago di Bolsena. Colori accesi, moderni e allegri, uniti all'atmosfera di un tempo, si fondono con il paesaggio, creando un ambiente originale dove l'ospite è accolto con familiarità e professionalità. Il piccolo hotel dispone di 8 camere, tutte vista lago. Ognuna diversa dall'altra, arredate con cura, esse sono dotate di servizi privati, telefono e TV satellitare.

L'ampio giardino e le verande costituiscono la scenografia ideale per organizzare ricevimenti e matrimoni; inoltre l'esperienza, la passione, l'armonia e l'attenzione ai dettagli di un team completamente al femminile rendono il resort il luogo ideale per momenti indimenticabili.

La struttura può ospitare ogni tipo di evento: piccole e grandi cerimonie, congressi, convention, mostre, seminari di studio, concerti, manifestazioni e ricevimenti per ogni esigenza.

## Cucina con vista sul lago di Bolsena



Il *Ristorantino*, all'interno del resort, interpreta la cucina tradizionale della Tuscia, offrendo piatti tipici e non, con predilezione per l'uso di prodotti locali come vino, olio, ortaggi e formaggi. Lo chef Stefano Trasarti, con l'aiuto di Ottavio e Marco, propone menu semplici ma creativi, con piatti moderni ispirati alla tradizione. Tra le specialità della casa si possono scegliere carne, pesce di lago e di mare, antipasti sfiziosi e primi piatti accattivanti e stuzzicanti, che mutano con le stagioni.

L'atmosfera del locale esalta la degustazione delle creazioni dello chef, contribuendo a realizzare un'esperienza indimenticabile per gli occhi e per il palato di chi decide di fermarsi qui per un pranzo o una cena. Mangiare poi con l'inconfondibile panorama del lago di Bolsena rende, quella al *Ristorantino*, un'esperienza unica.



## S'OSTERIA38

### DOVE

Via Cesare Battisti, 61  
01021 Acquapendente  
Viterbo

### TELEFONO

342 5236544

### WEB

[www.sosteria38.it](http://www.sosteria38.it)

### SOCIAL



S'Osteria38 si trova ad Acquapendente, in provincia di Viterbo, e si affaccia sull'antico tracciato della via Francigena nei pressi di Porta della Ripa. Questo particolarissimo luogo è in grado di offrire ai suoi clienti tanti servizi: ristorazione di qualità, ospitalità attenta e pronta per ogni esigenza, servizio informazioni turistiche, spazio co-working per gruppi di studio e lavoro, spazio per *Temporary Exhibitions*, negozio con prodotti bio ed eccellenze locali a km zero, così come uno spazio dedicato a eventi e spettacoli.

Le camere, accoglienti e confortevoli, poste al piano superiore della struttura, vantano un arredo di recupero dal design minimalista, costruito interamente in legno, tenendo fede alla filosofia ecosostenibile del luogo.

S'Osteria38 è vicina anche al sociale, con corsi di formazione con possibilità di coinvolgimento attivo nella vita della struttura di persone con disabilità lieve o disagio sociale.

## Filosofia ecosostenibile

cucina



Il ristorante offre un menu variegato, basato prevalentemente sulla cucina tipica della zona. Non mancano pizze di ottima qualità, dai gusti classici e ricercati. Tra le prime portate da provare sono l'intramontabile carbonara, gli spaghetti al baccalà e le zuppe di legumi.

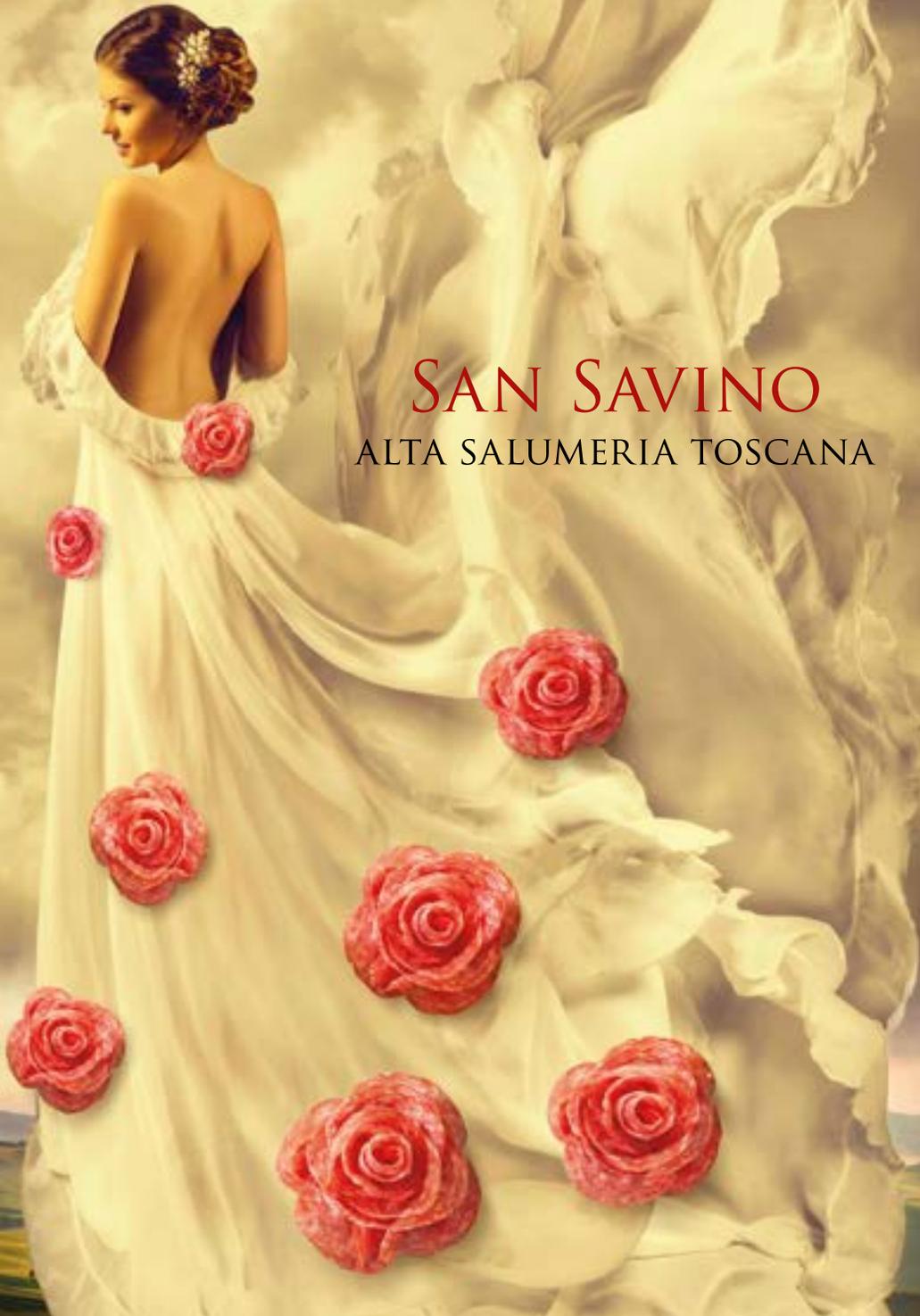
La carne però è la vera protagonista in tavola, con piatti a base di anatra o di manzo, anche se un assaggio meritano pure le portate a base di pesce come il filetto di *branzino di Orbetello* e *chips di patate con pomodorini e olive taggiasche*.

Il cliente potrà trovare proposte gustose anche nella lista dei dolci: *brownie gelato al ginseng e crumble e salsa mou, crostatine alla frutta e mousse di yogurt con gelato alle pesche e crumble di mandorle*. Ben fornita è anche la carta dei vini.





Walter Sacconi



# SAN SAVINO

ALTA SALUMERIA TOSCANA

1968 - 2018





Buono, pronto, fresco.  
**Sempre.**

**Buono** perchè naturale e ricco di gusto.  
**Pronto** per essere cotto e mangiato.  
**Fresco** come appena raccolto dai campi.

**Orogel Food Service** da **sempre** al tuo fianco per portare  
sapore e salute sulla tua tavola!



» [www.oringel.it](http://www.oringel.it)



» pagina Facebook **Orogel**



» app **Orogel Food Service**

## FARINA

### DOVE

Viale Leonardo Da Vinci, 33  
 61121 Pesaro  
 Pesaro e Urbino

### TELEFONO

0721 580451

### WEB

[www.pizzeriafarina.it](http://www.pizzeriafarina.it)

### SOCIAL



A Pesaro, dal 2012, *Farina* sforna ogni giorno ottime pizze artigianali, costruendo una realtà a filiera corta che deve il 60% della sua materia prima a produttori che lavorano proprio nei pressi di Pesaro; scegliendo alimenti sani e di produzione certa e controllata, privilegia il territorio, alimentando l'economia delle piccole realtà e promuovendo uno stile di vita salutare che esclude l'ausilio di coadiuvanti o preparati.

Il nome *Farina* è stato scelto proprio in onore dell'ingrediente principe della pizza e di tutti quei ricordi che il profumo di grano è in grado di evocare.

È per questo che le farine utilizzate sono scelte tra i migliori mulini del territorio. I lunghi tempi di maturazione dell'impasto, contenente solo farina, acqua, lievito madre, sale, del buon olio extravergine di oliva e una buona dose di lavoro e dedizione, lo rendono gustoso, leggero e digeribile. Inoltre, quello sfornato ogni sera da *Farina* è un pane che può essere conservato più a lungo.

## L'aroma di una volta



Nella cucina di *Farina* tutto parte dalle eccellenti farine lavorate all'interno del laboratorio dedicato agli impasti e al lievito madre che, per raggiungere la maturazione, deve essere nutrito ogni giorno, mantenendolo in equilibrio con operazioni metodiche e scadenze precise. La *Pasta Madre Viva* realizzata è una fermentazione spontanea di farina e acqua che, lavorata e accudita nel modo giusto, garantisce impasti digeribili e profumati, oltre al pane fresco *di una volta*.

Gli ingredienti sono tutti genuini e di origine certa, *Presidi Slow Food* o provenienti da agricoltura biologica; tra questi l'olio extravergine d'oliva ottenuto dalla spremitura a freddo di olive italiane, le uova biologiche certificate e le birre artigianali della provincia di Pesaro, non pastorizzate e senza aggiunta di conservanti e stabilizzanti.



## IL CASOLARE DEI SEGRETI

### DOVE

Contrada San Lorenzo, 28  
62010 Treia  
Macerata

### TELEFONO

0733 216441

### WEB

[www.casolaredeisegreti.it](http://www.casolaredeisegreti.it)

### SOCIAL



A Macerata, nel cuore delle Marche, circondato da splendide colline e immerso nei profumi della campagna, sorge *Il Casolare dei Segreti*, un accogliente ristorante dallo stile rustico ma elegante e armonioso, ristrutturato con cura nel rispetto della struttura originaria e arredato con manufatti della tradizione contadina come madie, mobili antichi, pavimenti in cotto, pareti in pietra viva e travi in legno. Gli ambienti curati in ogni dettaglio, l'ampia sala ristorante arredata con stile, la *mise en place* elegante e raffinata, la piscina illuminata e la chiesetta consacrata danno vita a un romantico scenario, luogo ideale per banchetti e matrimoni, ma anche per semplici cene.

La professionalità e la motivazione di tutto il personale rendono ogni occasione un evento davvero speciale, mentre la raffinata cucina della chef Giannina e del figlio Marco, unita all'accoglienza distinta ed elegante dei fratelli Mirco e Monaldo, responsabili in sala, dona ancora più fascino a questa magica location.

## Il profumo della campagna



Il segreto della cucina è in mano a mamma Giannina, allieva di una grande scuola orale e casereccia delle cuciniere di campagna che, insieme agli chef Mirko Pezzanesi ed Emanuele Francioni, porta in tavola i sapori dell'antica tradizione gastronomica delle Marche utilizzando ingredienti stagionali di qualità, semplici e genuini. Abbinando tradizione e creatività, il menù cambia ogni 3 mesi rendendo quasi impossibile l'assaggio dello stesso piatto due volte.

Ci troviamo nella patria dei bovini marchigiani, della cacciagione e degli agnelli di Fabriano, ed è per questo che nel menu trovano ampio spazio gli ingredienti *di terra* e non mancano pasta fresca, pane e pasticceria, tutti rigorosamente fatti a mano. Completa la ricca proposta della cucina una preziosa carta di vini, selezionati con competenza e passione.



## RISTORANTE DA MARIO

### DOVE

Via Soccini, 60  
53022 Buonconvento  
Siena

### TELEFONO

0577 806157

### WEB

[www.ristorantemario.it](http://www.ristorantemario.it)

### SOCIAL



Nato nel lontano 1971 dal sogno di nonno Mario – di cui ancora porta il nome – e di nonna Alfa, il *Ristorante Da Mario* si trova a Buonconvento, uno dei borghi più belli della provincia di Siena, il cui nome deriva dal latino *bonus conventus*, luogo felice, fortunato. Un locale rustico e ospitale, facile da raggiungere grazie a un comodo parcheggio situato nelle vicinanze. Un personale attento e cordiale accoglie i clienti al piano terra, negli spazi discreti e familiari ricavati dalla ristrutturazione di un edificio del centro storico; qui l'arredamento è tipico della trattoria, con mattoni a vista, vecchi quadri e simpatiche incisioni con modi di dire locali che allietano l'attesa. Al primo piano vi è una riservata sala per l'ascolto della musica mentre, sul retro, si apre un piacevole giardino per feste e cerimonie. Quando la stagione lo permette è inoltre possibile gustare i piatti della tradizione toscana all'esterno, lungo il corso del paese, immersi nella suggestiva atmosfera medievale del borgo.

## Cucina locale di qualità



La cucina del *Ristorante Da Mario* è principalmente quella tipica toscana, caratterizzata da prodotti di qualità a chilometro zero, in parte proprio della Val d'Orcia. Tante le offerte del menu, come lumache, trippa alla senese, lampredotto, ravioli, funghi e tartufo, pici fatti a mano in varie declinazioni, come quelli al ragù bianco o quelli all'aglio; da menzionare sono lo sfizioso coniglio al dragoncello e l'insostituibile fiorentina, come pure altre tipologie di bistecche di diversa provenienza e frollatura, che è possibile scegliere direttamente dal frigo presente in sala.

Impossibile non citare poi gli affettati senesi, come prosciutto e capocollo, serviti rigorosamente tagliati a mano; il tutto è accompagnato dagli ottimi vini locali, tra cui quello della casa. A chiudere il cerchio, sfiziosi dolci tipici come la *ricciolina dell'Amiata*.



## TRATTORIA DA FIORELLA

### DOVE

Via Condotti, 11  
53026 Pienza  
Siena

### TELEFONO

0578 749095

### WEB

[www.trattoriadafiorella.it](http://www.trattoriadafiorella.it)

### SOCIAL



A due passi dal centro storico della suggestiva Pienza, sorge l'accogliente *Trattoria da Fiorella*, un locale ricco di storia – in passato adibito alla custodia dei cavalli di Palazzo Piccolomini – che conserva il fascino del suo tempo, visibile anche nello splendido soffitto a volta. Vi si respira un'atmosfera romantica, ideale per occasioni speciali.

A gestire la trattoria oggi, con la stessa professionalità e passione che guidava mamma Fiorella, sono Angelo e Mauro, che scelgono con cura materie prime di qualità eccellente e a chilometro zero, per realizzare piatti della cucina tipica toscana, con invitanti proposte legate alla stagionalità dei prodotti.

Ad accogliere il cliente vi è un personale gentile e qualificato, capace di consigliare piatti del giorno e specialità della casa.

Abbinata alla gustosa e genuina offerta del menu è poi disponibile un'ampia e accurata selezione di ottimi vini toscani e nazionali.

Genuina  
tradizione locale

cucina



Tra le specialità della cucina spicca senza dubbio la pasta all'uovo fatta in casa, realizzata dalle sapienti mani di Giovanni che, assieme al resto dello staff, fa tesoro dei segreti tramandati da Fiorella per portare in tavola la genuina tradizione locale e toscana, valorizzata da materie prime di ottima qualità e a chilometro zero. Ne sono un esempio i *pici fatti a mano all'aglione*, oppure quelli al ragù di *Fiorella*, ma anche gli *gnocchi serviti con fonduta di pecorino, lombino croccante e salvia*, per non parlare dei *taglierini al ragù bianco d'anatra*.

Seguono gustosi secondi a base di carne di vitello, di agnello e di coniglio, come le *costine di agnello dorate e fritte*, tutte accompagnate da invitanti contorni stagionali. *Dulcis in fundo* i dessert, rigorosamente della casa, come i *cantucci* artigianali alle mandorle con *Vin Santo*.



## IL DONGIONE

### DOVE

Via Largo Crociani, 6  
06016 San Giustino  
Perugia

### TELEFONO

075 856567

### WEB

[www.ildongione.it](http://www.ildongione.it)

### SOCIAL



Di fronte a Castello Bufalini, a San Giustino (Perugia) vi è un ambiente antico ma con arredi moderni e di design, elegante ma senza esagerare. Questo è il luogo scelto dallo chef Daniele Sebastiani per realizzare un ristorante che lascia il segno, non tanto però per gli arredi, quanto per i piatti. La filosofia del ristorante è infatti quella di creare nelle persone un'emozione positiva: farle sentire a proprio agio, coccolate, in un ambiente in cui si possano rilassare, così come provare piacere e curiosità per quello che mangiano e bevono. Il servizio, attento e professionale, contribuisce a rendere l'esperienza notevole. Il locale, oltre alla sala ristorante, presenta un piccolo salotto dove è possibile degustare un aperitivo, accomodati sul divano oppure su uno sgabello al bancone; vi sono anche un *privé*, realizzato per concedere ai clienti un luogo tutto loro dove parlare senza essere disturbati, e un *dehors*, che viene allestito nel periodo estivo, divenendo uno spazio piacevolissimo dove godersi una calda serata.

Tra antico e  
moderno

cucina



I piatti sono tutti realizzati con prodotti genuini e freschi: pertanto la ricerca di materie prime eccellenti risulta fondamentale. In quest'ottica è possibile gustare soltanto frutta e verdura di stagione, proveniente da un'azienda agricola del territorio. Inoltre, i piatti che vengono proposti sono tutti realizzati in casa, dal pane alla pasta, dai gelati alle conserve, per gustare anche in inverno il sapore dei prodotti come appena raccolti.

Grande attenzione, infine, è rivolta ai celiaci: particolarità del ristorante è infatti quella di presentare un menu senza glutine, nel quale il cliente troverà gli stessi piatti del menu *à la carte*. Ricca è anche l'offerta dei vini, con etichette sempre nuove che accompagnano piatti degni di un ristorante stellato.



## LA PERGOLA

### DOVE

Via dei Magoni, 9/B  
05018 Orvieto  
Terni

### TELEFONO

0763 343065

### WEB

[www.lapergolaorvieto.com](http://www.lapergolaorvieto.com)

### SOCIAL



Situata in una via bella e tranquilla in prossimità del celebre Duomo di Orvieto, la trattoria *La Pergola* è un locale storico, fondato negli anni Settanta e da sempre a gestione familiare, cosa che rende il servizio al contempo professionale e caloroso, con grandissima attenzione al cliente. *La Pergola* dispone di una confortevole e accogliente sala interna, così come di un cortile coperto unico nel suo genere – una tipica corte orvietana – ideale per pranzi o cene all'aria aperta. La sua posizione centrale permette inoltre ai visitatori della città di gustare una vera cucina orvietana a brevissima distanza dalle attrattive più importanti. La veranda della trattoria offre un ambiente piacevolmente colorato e moderno nel quale si miscelano in armonia il caldo colore del legno e del tufo al verde delle piante. *La Pergola* dimostra l'attenzione al cliente anche nei prezzi che, data la qualità dei piatti proposti, strappano l'ultimo sorriso della serata. Ottimo locale sia per un pranzo con amici sia per una serata romantica.

A un passo dal  
Duomo di Orvieto

cucina



La cucina tipica riflette la passione per la tradizione, proponendo piatti locali preparati con ingredienti genuini e a chilometro zero.

Presso *La Pergola* si possono gustare, per esempio, i celebri *umbricelli*, una pasta fresca con la tipica forma irregolare dovuta al fatto che sono arrotolati a mano, ottimi con il ragù di cinghiale, con i funghi o con il tartufo.

Ma sono ottimi anche gli gnocchi, le pappardelle, l'agnello a scottadito, la trippa, i fiori di zucca fritti, le gustose grigliate di carne e i deliziosi dolci fatti in casa. Ampia è infine la selezione di vini che, per accompagnare al meglio i piatti della tradizione culinaria del luogo, presenta molte etichette orvietane e regionali.





“SCELGO DI ALLEVARE GLI ANIMALI ALL'ARIA APERTA. E TU?”

ROBERTO FALCONI  
COORDINATORE TECNICI ALLEVAMENTO

SCEGLI FILENI BIO.



I NOSTRI POLLI SONO ALLEVATI PER ALMENO 81 GIORNI,  
CRESCIUTI A TERRA, ALL'ARIA APERTA, E CON ALIMENTI BIOLOGICI.

**BIO**  
BIO PER SCELTA.

# ERGON INFORMATICA SRL

Soluzioni efficaci, sicure e affidabili

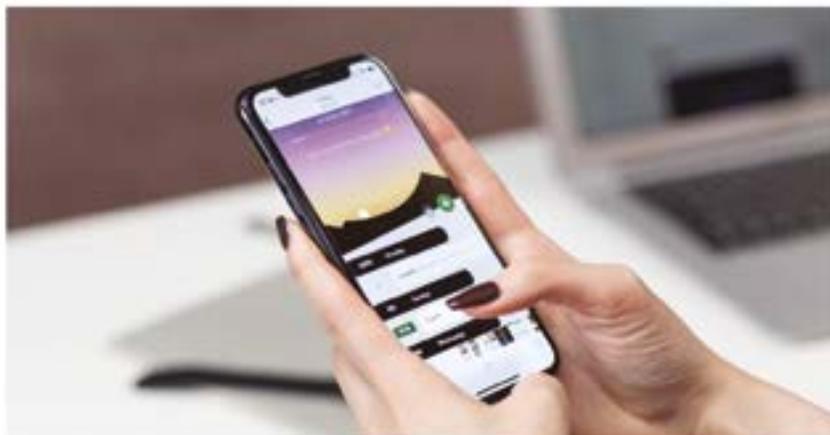
## La nostra storia

Da 30 anni sviluppiamo soluzioni gestionali per aziende, con una specializzazione nei settori dell'alimentare e del trasporto.

I due software Ergdis e Ergtra, pensati per le PMI, gestiscono tutte le aree aziendali: dal controllo di gestione

all'amministrazione e finanza, dalla logistica alla produzione, dall'archiviazione ottica e sostitutiva alla business intelligence, dalla previsione delle vendite alle soluzioni CRM.

Completiamo la nostra offerta con la vendita di prodotti hardware, servizi web e hosting, nonché con progetti di server consolidation e virtualizzazione dei sistemi basati sulla tecnologia VMWARE.



## Novità - App note spese

Si tratta di un'applicazione per dispositivi mobile, che gestisce le informazioni relative alle note spese dei collaboratori.

Integrata con l'ERP proprietario, è pensata come un modulo multilingua che permette di registrare dati quali: periodo di spesa, tipo di spesa, importo, codice operatore, paese, regione e divisa. Il software è inoltre predisposto per acquisire le fotografie degli scontrini, che vengono trasmesse in sede con le altre informazioni.

## I nostri servizi

### Servizi software

Amministrazione e finanza, area vendite e acquisti, logistica in radiofrequenza, sales force automation, business intelligence, web, mobile, qualità, pianificazione consegne, produzione, archiviazione ottica e sostitutiva.

### Servizi hardware

Gestione e configurazione reti wireless, fornitura hardware, servizi cloud, sicurezza, virtualizzazione, server monitoring, help desk.



Ergon Informatica Srl  
Via Per Salvatronda, 21  
Castelfranco V.to (TV)  
[www.ergon.it](http://www.ergon.it)



## TRA PIACERE E ABUSO

di Mirna Moroni

Psicologa, Psicoterapeuta, Presidente dell'Associazione Scientifico-Culturale *Professione Psicologo*

**I**l vino è una bevanda alcolica potenzialmente tossica e il suo consumo può presentare gravi rischi per la salute. I suoi componenti ci aiutano ad aumentare il **piacere sensoriale di un pasto**, esaltandolo con gli abbinamenti giusti; la sua assunzione si inserisce spesso in un contesto conviviale, di **condivisione** e si accompagna a un piacevole effetto di **disinibizione** che può facilitare le relazioni sociali. Mantenere sane abitudini permette di godere di questa bevanda contenendone i possibili effetti negativi per la salute: limitando le dosi, assumendola a piccoli sorsi e non a stomaco vuoto. L'*Organizzazione Mondiale della Sanità* raccomanda, inoltre, la completa astensione dall'alcol per i ragazzi di **età inferiore ai 16 anni**, sia perché durante l'infanzia e l'adolescenza non si è ancora consolidata una perfetta **capacità di metabolizzazione** di questa sostanza, sia perché più precoce è il primo contatto, maggiore è il **rischio di sviluppare abuso e dipendenza** successivamente. L'abuso di alcol può portare alla tossicosi acuta; se l'eccesso diviene cronico si sviluppano dipendenza e alcolismo cronico, con l'insorgenza di gravi conseguenze per la salute a livello organico (patologie epatiche, danni a carico del sistema nervoso, danni renali, ecc.),

psicologico (insonnia, tentativi di suicidio, disturbi di personalità, ecc.) e sociale (difficoltà lavorative, relazionali, ecc.). La dipendenza può essere sia di tipo fisico sia psichico.

È ormai assodato che esiste una preferenza naturale, istintiva, per il sapore dolce, con valore di sopravvivenza. Il vino è una bevanda antica e già nell'antica Roma accompagnava i pasti anche se non veniva bevuto puro, ma diluito o dolcificato con altre sostanze. I neofiti del vino tendono a preferire **tipi più dolci**, dove qualità come l'astringenza e l'amaro sono meno rilevanti. In seguito, grazie all'associazione iniziale con il dolce, si sviluppa gradualmente una preferenza per tutti i sapori del vino e con il tempo si preferiscono proprio quelli più secchi, meno dolci e fruttati; si apprezza il **sapore del vino in sé**, non la sua dolcezza. Tramite l'apprendimento valutativo, processo a livello inconsapevole che si verifica quando, in virtù di un'associazione, si percepisce qualcosa come negativo o positivo, si possono **sviluppare preferenze** per gli alimenti nuovi. Questo tipo di apprendimento sembra avere **effetti permanenti**; per questo, il vino o le bevande offerte ai giovani vengono spesso stemperate e addolcite con miscele.



# La direzione per investire.

FONDI E GESTIONI PATRIMONIALI

FONDI PENSIONE

SERVIZI FIDUCIARI

SERVIZI ASSICURATIVI

SERVIZI BANCARI

PREVIDENZA INTEGRATIVA



Scegliere l'eccellenza  
è un'attitudine culturale.

per informazioni visita il sito [www.azimut.it](http://www.azimut.it) oppure contatta il numero **320.4550542**



**Pucciufficio**  
DIGITAL INNOVATION

Da oltre 60 anni, Pucciufficio è una delle aziende italiane più all'avanguardia nella fornitura di servizi di Information Technology e Digital Innovation offrendo consulenza, progettazione, servizi e soluzioni integrate di alta professionalità.



**SAMSUNG**



 Lexmark



**Lenovo**



**PUCCIUFFICIO SERVICE**  
SOFTWARE & SERVICE

 **sistemi**  
PERUGIA

Nata nel 1989, è l'azienda del gruppo che propone soluzioni informatiche evolute e professionali.

**STUDIO**  
sistemi

**PROFIS**  
sistemi

**JOB**  
sistemi

**eSOLVER**  
sistemi

**SPRING**  
sistemi

L'esperienza e le competenze acquisite negli anni nell'ambito delle infrastrutture IT e del software ERP permettono di rispondere alle esigenze delle PMI e degli Studi Professionali.

Pucciufficio srl - Via A. Barteri, 8 - 06128 PERUGIA - tel 075 50592.1 - fax 0750592.50 - P.IVA 01813500541

www.pucciufficio.com   

**Pucciufficio**  
DIGITAL INNOVATION





## IL PAN BAGNATO

È proprio dal detto «Se non è zuppa è pan bagnato» che nasce questo pane, realizzato con un 26% di brodo di cottura, zuppa e un 11% di acqua libera per formare i legami (dato che nel brodo l'acqua disponibile è inferiore, avendo precedentemente disciolto gli elementi nutritivi e aromatici della zuppa).

### INGREDIENTI PER IL PANE:

**700 g** di brodo · **300 g** d'acqua · **1 kg** di farina integrale extravergine · **600 g** di farina 0 bio · **15 g** di lievito compresso · **40 g** di carote brunoise · **30 g** di porri brunoise · **300 g** di fagiolina del Trasimeno e porcini · **7 g** di malto d'orzo liquido · **55 g** di sale liquido · **30 g** di latte intero · **10 g** di mandorle · **q.b.** semi di girasole, lino e zucca.

### INGREDIENTI PER IL BRODO:

**1** carota tagliata a mirepoix · **1/2** porro pulito tagliato a mirepoix · **1** costa sedano sfilato e tagliato a mirepoix · **30 g** di funghi porcini disidratati · **5 g** di olio all'aglio · **250 g** di fagiolina.

### PROCEDIMENTO:

Unire il brodo e l'acqua alle farine; aggiungere il lievito e impastare a bassa velocità per 4 minuti, quindi puntare l'impasto per 10 minuti. Aggiungere carote e porro crudi, la fagiolina e i porcini scolati dalla zuppa, il malto. Unire il sale liquido. Unire il latte con alcune mandorle che avremo lasciato riposare insieme almeno per una notte, così che il latte abbia acquisito un sentore dolce di frutta secca perfetto per accompagnare le note legnose del brodo di legumi e porcini. Prillare forme da 1 kg, quindi passare nei semi e lasciar lievitare. Cuocere a 230° C per 20 minuti a valvola chiusa, poi per ulteriori 35 minuti a 200°C.

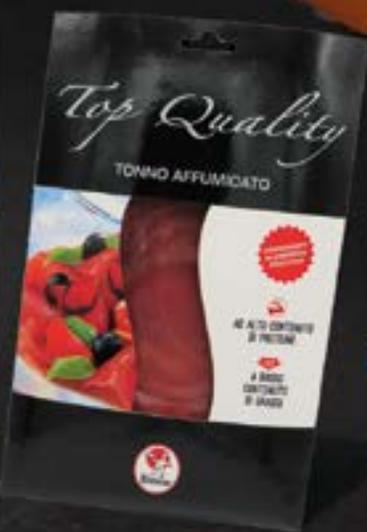
### COSA SUCCEDA...

Il malto è il prodotto della germinazione della cariosside e, se non specificato, normalmente è d'orzo. Ha la capacità di saccarificare l'amido, ovvero, grazie al potere diastatico, di trasformare l'amido in maltosio, al fine di migliorare l'attività fermentativa. Fra i suoi enzimi troviamo però le fondamentali  $\alpha$ - e  $\beta$ -amilasi, necessarie per demolire l'amido, la prima con azione liquefacente, la seconda saccarificante. Le  $\alpha$ -amilasi portano infatti l'impasto a liquefarsi, mentre le  $\beta$ -amilasi degradano i legami glucosidici staccando il maltosio dalle pareti esterne e successivamente lo trasformano in glucosio tramite l'enzima maltasi. Quanto sopra descritto porterà a una miglior digeribilità, a una miglior colorazione del prodotto in fase di cottura e a gusti e profumi più intensi.

# Riunione. Bontà di Mare.

A SHORT SHELF LIFE  
IS BETTER\*

La Boutique Creativa



Riunione Industrie Alimentari  
Via Gualco, 50E - 16165 Genova  
[www.lariunione.it](http://www.lariunione.it) - email: [info@lariunione.it](mailto:info@lariunione.it)

\*un ciclo di vita più breve garantisce la disponibilità di un prodotto sempre fresco.

Proporre un alimento altamente deperibile con scadenze molto lunghe non è indice né di freschezza né di sicurezza.



Fotografie di Federico Minelli

## METTIAMOCI LA FACCIA

di Federico Minelli

Esperto in Immagine e Comunicazione

Oggi è fondamentale per qualsiasi attività economica, ma ancor di più per le attività legate al mondo dei servizi, saper raccontare con **sincerità** e allo stesso tempo **in modo completo** cosa siamo e cosa abbiamo da proporre al nostro pubblico.

**Metterci la faccia** è un modo di dire che significa **spendersi in prima persona**, farsi **riconoscere** come l'attore principale di una certa azione, prendersi delle **responsabilità**.

In questo caso, però, lo intendendo nel **senso più letterale** del termine: mettere la propria immagine bene in evidenza all'interno della nostra comunicazione aziendale.

Da sempre le élite del mondo hanno usato la pittura e i pittori per raccontare sé stessi e il proprio mondo; i ritratti erano un privilegio che solo i pochi ricchi potevano permettersi.

Con l'invenzione della fotografia (avvenuta in Francia nei primi anni del 1800) è stato finalmente possibile per chiunque partecipare al rito prezioso di tramandare un racconto iconografico del proprio passaggio su questa terra attraverso un **ritratto fotografico**. Non so quanti di coloro che mi stanno leggendo abbiano in casa un dipinto del trisavolo; tutti invece hanno sicuramente fotografie del

nonno e della propria famiglia.

Non si deve dubitare o aver paura di farsi vedere. Attraverso un ritratto fotografico – che potrebbe essere un primo piano come un ritratto ambientato nel pieno svolgimento delle proprie mansioni lavorative – avremo la possibilità di raccontare la nostra storia con una **profondità inaspettata**.

**profondità inaspettata.**

Bisogna considerare che la fotografia è uno dei mezzi più potenti per **costruire un'identità**, per raccontare agli altri chi eravamo e soprattutto chi siamo, qual è il nostro ruolo all'interno della società e cosa facciamo per rendere migliore la vita degli altri attraverso il nostro lavoro quotidiano.

L'aspetto estetico di ciascuno di noi non conta, quello che conta realmente è l'immagine che verrà realizzata e soprattutto la sua **forza espressiva**.

In conclusione posso solamente consigliarvi di mettervi in gioco.

Coraggio... fatevi fotografare!



In alto: Pietro Leemann  
Al centro: Niko Romito

I ritratti sono stati fatti durante l'evento *A Porte Aperte 2020*.



## SALA E TEATRO, UN ACCOSTAMENTO SBAGLIATO

di Amedeo Serva

Responsabile di Sala e Sommelier de *La Trota 1963*

La sala di un ristorante è un meccanismo perfetto: ogni suo componente è un **ingranaggio** che deve muoversi nei giusti tempi, nella stessa direzione e in elegante sincronia con tutti gli altri. C'è chi lo paragona a un balletto, chi a una coreografia e chi sempre più a un palcoscenico. Questo diffuso **parallelismo tra sala e teatro** manifesta degli **effetti collaterali**: noi camerieri ci stiamo omologando a un modello di servizio che ci rende tutti uguali e segue sempre la solita impostazione, come se avessimo un copione e andassimo in scena ogni giorno, repliche di noi stessi.

È vero, la sala di un ristorante e un teatro hanno **molte cose in comune**: c'è la scenografia, che nel ristorante potremmo identificare con il design d'interni, gli oggetti d'arredamento, le stoviglie, la *mise en place*. C'è un gioco di luci che, sia in teatro sia al ristorante, si focalizza sul protagonista. C'è poi la colonna sonora che convoglia e trasmette emozioni, spesso influenzando, anche inconsciamente, la percezione dell'esperienza. Infine, ovviamente, ci sono gli attori principali, i protagonisti e le comparse.

Ma c'è anche una differenza fondamentale: **in sala deve esserci un canovaccio, non un copione**. Devono esserci regole, automatismi, sequenzialità, un promemoria per il lavoro da svolgere, una trama costituita da momenti salienti. Attorno a essa, però, donne e uomini di sala devono costruire un'esperienza che sia unica per ogni cliente. Per far sì che ciò accada bisogna far leva sulla

**componente artistica** della sala, quella legata all'improvvisazione e all'adattamento alla tipologia di ospite che ci si trova di fronte.

Pensiamo al momento cruciale della spiegazione di un piatto: in una ristorazione in cui le creazioni degli chef sono sempre più complesse ed elaborate, la sala deve essere brava a **bilanciare con semplicità e immediatezza**. Deve saper trasmettere un concetto in modo leggero, diretto e comprensibile e non, come spesso accade, recitare epici monologhi imparati a memoria sulle gesta degli chef, sui loro ricordi d'infanzia, sulle esperienze mistiche che hanno portato al concepimento dell'idea. Solo con la spontaneità e la naturalezza della sala tutti i tavoli saranno uniti da un unico filo conduttore, ma ciascuno sarà immerso **nella propria dimensione di godimento dell'esperienza**; solo così il cliente non avrà la sensazione di essere l'ennesimo spettatore di uno show costruito nei minimi dettagli ma ripetitivo. La difficoltà più grande per noi è che ogni tavolo rappresenta una variabile incognita che sposta le sorti dell'improvvisazione: come affrontarla? Certamente con l'**esperienza**, anche se non c'è mai un tavolo uguale all'altro. E quindi bisogna essere preparati a tutto, mentalmente elastici, e sì, in alcune situazioni anche bravi attori. Ma non si deve mai perdere di vista l'obiettivo ultimo dell'accoglienza: **rendere il cliente protagonista e non spettatore**, far sentire l'ospite come a **casa propria**. E nessuno si sente a casa quando va a teatro.

Le Bresaole  
**Pini**

La vera natura  
della Bresaola



Prodotta con carni  
selezionate direttamente  
da Bresaole Pini.



BRESAOLE PINI SRL  
Via Centrale, 1 - 23034 Grosotto (SO)  
info@bresaolepini.it - www.bresaolepini.it



## LA BORGHESIA TRA LINEA E AFRODISIACI

di Rossano Boscolo

Con il terzo articolo dedicato ai costumi e ai gusti del passato, ci addentriamo negli interessi dell'**alta borghesia** – uscita pressoché indenne prima dalla crisi della Grande Guerra e poi da quella prettamente economica degli anni Venti – in tema di gusto e abitudini alimentari. Durante i **primi anni Trenta**, le signore avevano un solo pensiero, straordinariamente attuale: la linea! Non mancano infatti manuali ricchi di consigli per destreggiarsi tra il gusto e l'adipe in eccesso. In *A regime... ma senza rinunce. Menus e ricette settimanali per conservare la linea... per curare... per cucinare* (1933), scritto a quattro mani dalle **sorelle Ines e Mimy Bergamo**, troviamo il cosiddetto *Regime per l'estetica*, con consigli modernissimi: «Pochi, pochissimi dolci, niente pasta asciutta, uso limitatissimo di pane e farinacei. Niente aperitivi o cock-tails, veri veleni per il nostro organismo. Mangiare lentamente; non abbondare di condimento e variare i cibi. Non mangiare fuori pasto e bere abbondantemente lontano dai pasti». Non da meno è la prima colazione, da consumare alle ore 8: «A digiuno un bicchiere d'acqua avente la temperatura dell'ambiente». Seguono una settimana di menu e relative ricette per raggiungere la tanto sospirata linea!

Ben diverse erano le preoccupazioni degli uomini. Il siculo **Omero Rompini** nel 1926 dà alle stampe, a Catania, il suo *La Cucina dell'Amore. Manuale afrodisiaco per gli adulti dei due sessi*. Preceduta da una dotta e interessante prefazione, ricca di aneddoti e notizie storiche e pseudo tali sull'alimentazione legata alla sessualità, è un'opera divisa in sezioni dai titoli piuttosto esplicativi (per fare qualche esempio, *Le zuppe afrodisiache*, *Influenza della carne del pesce sulle attività delle funzioni sessuali*; *Per le donne: ghiottoneria e ghiottonerie*, *La Cucina rigeneratrice*; *Scelta di legumi stimolanti*).

Il manuale, al di là delle tirate storiche e dei detti triti e ritriti, offre **ricette e dettagliati piani d'azione** su come riuscire a sedurre il gentil sesso: le strategie sono scientifiche e militarmente organizzate, **divise addirittura per colore dei capelli dell'obiettivo**. «L'appellativo *biondo* comprende tutta la gamma delle sfumature comprese tra il biondo dorato della spiga matura sino al castano chiaro dei bronzi fiorentini. Scegliere un ristorante di quelli che si rispettano. Conviene che la tappezzeria del gabinetto sia intonata al colore delle chiome bionde: pre-

feribile quindi le stoffe di un bleu turchese. L'aria sia leggermente impregnata di essenza di eliotropio bianco: sui mobili siano distribuiti a profusione mazzi di violette di Parma e fasci d'iris fiorentina: sulla mensa abbondino tuberose e mugghetti, fra cui si sceglieranno i fiori che adoreranno il seno palpitante. Il solito garrulo pianoforte sia sostituito da una silenziosa *chaise longue*. Convocazione discreta del maître d'hôtel, col quale si combinerà questo menu: astaco all'americana / uova alla Messalina / perniciotti alla sultana / piselli all'antica / mele all'Eva golosa. Vini: *Sauterne - Chambertin Champagne Veuve Cliquot Ponsardin Demi-Sec*.

Gli effetti incoraggianti di questo menu succulento permettono di cominciare i lavori d'approccio quando verrà sturato il *Chambertin*, cioè quando entreranno in scena i perniciotti alla sultana.

Per quanto riguarda le **brune**, invece: «Il bruno ha un'infinità di toni che salgono dal *bruno Van Dyck* dell'Arlesiana fino alle calde tinte delle italiane, delle castigliane, delle andaluse. L'ambiente dovrà essere scelto sempre in un *restaurant* di primissimo ordine: un gabinetto parato di stoffa antica nei toni d'oro vecchio: qualche profumino dovrebbe espandere delle emanazioni di verbena e di *corylopsis*: rose-tea e rose rosse sparse sulla mensa e sui mobili: garofani screziati e mimose sarebbero i fiori più indicati per adornarne il busto della vittima destinata all'olocausto. Un divano piuttosto elevato inviterà alle pose d'abbandono. Il menu sarà il seguente: supreme di sogliole alla d'Estree / uova affogate alla Cleopatra / fagiani all'orientale / asparagi al verde / bomba diamante. Vini: *Mosella - Chateaux Margaux, Xeres secco, Champagne Pommery Greno extra dry*. I profumi eccitanti, le vivande delicate, i vini generosi paralizzano a poco a poco nella bruna ogni velleità di resistenza».

## LE RICETTE

### CREMA DI ASPARAGI

Da *A regime... ma senza rinunce. Menus e ricette settimanali per conservare la linea... per curare... per cucinare*. Di Ines e Mimy Bergamo (1933)

Lessate un mezzo chilo di punte d'asparagi, passatele al setaccio. Allungate questa purée con acqua sufficiente per la zuppa; quando bolle unite sale e pepe, burro fresco ed un cucchiaino di farina di riso. Legate questa crema prima di servirla con un rosso d'uovo e formaggio grattugiato.

### ASTACO ALL'AMERICANA (per conquistare le bionde)

Da *La Cucina dell'Amore. Manuale afrodisiaco per gli adulti dei due sessi*. Di Omero Rampini (1926)

Prendete un astaco superbo e pieno di vitalità: tagliatelo in pezzi, che getterete ancor palpitanti nell'olio finissimo contenuto in una casseruola posata sui carboni ardenti: aggiungete sale, pepe, poco aglio schiacciato, del buon vin bianco, buona salsa di pomodoro fresca, aromi *in copia*. Cuocete per mezz'ora circa: mettete in ultimo anche un po' di sugo glassato e spolverato leggermente con pepe di Caienna.

### SUPREME DI SOGLIOLE ALLA D'ESTREE

(per conquistare le more)

Da *La Cucina dell'Amore. Manuale afrodisiaco per gli adulti dei due sessi*. Di Omero Rampini (1926)

Staccate dalla sogliola i filetti che spalmerete abbondantemente con un battuto assai drogato di varie qualità di carne di pesce. Arrotolateli e fateli cuocere al vin bianco con un po' di sugo di funghi cotti. Aggiungete una cipolla affettata e un mazzolino di erbe aromatiche. Fate ridurre il sugo di cottura e unitegli un velouté di pesce. Terminate la composizione della salsa con due tuorli d'ovo e del burro manipolato con del succo di grancevole. Disponete il tutto colla sua salsa su un piatto e decorate ogni filetto con una fettolina di tartufo di Péricord. Servite caldissimo.





## VELOCITÀ, EFFICIENZA E INNOVAZIONE A PORTATA DI MANO

di H.Pierre

**S**oftware in tavola è la nuova rubrica in cui tecnologia e ristorazione si fondono, dando vita alla **ricetta per il successo**. Con approfondimenti e articoli sui nuovi sistemi gestionali, applicazioni e registratori di cassa di ultima generazione, si crea un'occasione per scoprire le **novità tecnologiche dedicate agli imprenditori** del settore ristorativo. Avere una panoramica sui nuovi prodotti usciti sul mercato e conoscere i vantaggi a loro connessi sono aspetti imprescindibili per far crescere il proprio business. Affidarsi a mezzi tecnologici innovativi significa infatti avere la possibilità di raggiungere i propri obiettivi di crescita in maniera affidabile, veloce e *smart*. Ma in che modo, nello specifico, queste tecnologie migliorano le attività ristorative? Sicuramente nella **velocizzazione** della presa ordini e nella **comunicazione** simultanea tra i vari reparti del ristorante, aspetti che garantiscono un'ottimizzazione dei tempi e, di conseguenza, un migliore servizio al cliente. Inoltre, grazie a software gestionali all'avanguardia è possibile avere costantemente una panoramica completa sulle **statistiche** del proprio ristorante.

Questi sistemi tecnologici sono complicati da utilizzare? In realtà **no**: sono programmi molto semplici, estremamente **intuitivi** e raramente presentano problemi o malfunzionamenti. Grazie ad aggiornamenti continui, infat-

ti, molte funzionalità vengono migliorate costantemente tanto che, molto spesso, la risoluzione di tali problemi può essere tranquillamente svolta in autonomia dallo stesso staff del ristorante. Quando questo non è possibile, è invece sempre bene rivolgersi a un'assistenza seria e competente. Generalmente però, l'affidabilità di tali tecnologie permette di ricorrere sempre più raramente a un **supporto tecnico dedicato**. Ciò consente all'imprenditore considerevoli risparmi in termini di tempo e costi. Grazie alla tecnologia, il mondo della ristorazione è diventato **del tutto nuovo** e oggi prende forma grazie all'utilizzo di sistemi innovativi che agevolano notevolmente l'attività di imprenditori e dipendenti del settore. Partendo, ad esempio, dal palmare per la presa ordini, che velocizza il lavoro in sala e azzerava gli errori delle comande in cucina. Per molti imprenditori del settore oggi sarebbe impensabile tornare al cartaceo.

Il settore delle tecnologie informatiche dedicate alla ristorazione è un mondo in continua evoluzione che promette di regalare ai ristoratori ancora molte opportunità di crescita e innovazione. Rimanere al passo con i tempi diventa oggi, quindi, l'ingrediente segreto per puntare al successo del proprio ristorante.

[www.hpierre.com](http://www.hpierre.com)

# APRI GLI ORIZZONTI DELLA TUA CUCINA, NON COSTA NULLA!



**LAINOX** propone **Nabook** il tuo assistente virtuale in cucina, aperto a tutti gli chef del mondo, clienti e non clienti **LAINOX**.

Grazie a **Nabook** carichi e scarichi ricette, gestisci al meglio menù, food cost, lista spesa e, se hai anche un **Naboo**,

con un solo click puoi sincronizzarlo.

**Ed è tutto gratis!**

Entra nel sito, registrati e scopri un mondo di opportunità e di servizi che renderanno più facile e veloce il tuo lavoro quotidiano.

**Offerto in esclusiva per te da LAINOX.**

# nabook.cloud

Dal 1950

IL VERDE CHE VALE

*olio*



1950

70 ANNI

2020

L'EQUILIBRIO IN TAVOLA

[www.morettini.com](http://www.morettini.com)

# LUIGIBACCHI.IT

# IVECO-INCENTIVI

## CHI PRIMA ARRIVA, SI INCENTIVA!



### DAILY

Metano: fino a 8.000€<sup>(1)</sup>  
Diesel: fino a 5.000€<sup>(2)</sup>

### EURO CARGO

Metano: fino a 20.000€<sup>(1)</sup>  
Diesel: fino a 15.000€<sup>(2)</sup>

### IVECO S-WAY

Metano: 20.000€<sup>(1)</sup>  
Diesel: 15.000€<sup>(2)</sup>

### IVECO X-WAY E TRAKKER

Diesel: 15.000€<sup>(2)</sup>

**FAI UNA SCELTA RESPONSABILE E PRODUTTIVA.  
APPROFITTA DEGLI INCENTIVI STATALI\* SUI VEICOLI IVECO  
A TRAZIONE ALTERNATIVA E DIESEL EURO VI.**

**LUIGIBACCHI.IT**    

**IVECO**

Il tuo partner per un trasporto sostenibile

\*Incentivi rivolti ad aziende di trasporto conto terzi. Dettagli sul contributo statale erogato in base alle disposizioni previste dal decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti prot. 203 del 12 Maggio 2020 il testo completo del Decreto, le istruzioni operative per la compilazione delle domande, i tavoli disponibili sul sito della Gazzetta Ufficiale, i modelli di domanda e le informazioni utili per la compilazione saranno disponibili sul sito di RMT SpA. (1) Importo del contributo è di 4000€ per ogni veicolo CNG fino a 6,9 t e 8000€ sui modelli CNG da 7 t e 7,2 t. (2) Importo del contributo è di 2000€ per ogni veicolo diesel con HTP per i superiori a 3,5 t e fino a 6,9 t con contestuale rottamazione di veicolo con la stessa HTP e di 5000€ per ogni veicolo diesel con HTP di 7 t e 16 t a fronte di contestuale rottamazione di un veicolo con HTP per i superiori a 11,5 t e di importo pari a 10000€ sui modelli con HTP superiore a 16 t a fronte di contestuale rottamazione di un veicolo con HTP per i superiori a 11,5 t. (3) Importo del contributo è di 8.000€ per ogni veicolo CNG (gas naturale compresso) con HTP da 7 t a 13,9 t e 20000€ per ogni veicolo CNG (gas naturale compresso) e LNG (gas naturale liquefatto) con HTP pari o superiore a 19 ton.

**SEDE PERUGIA VIA DELLA VALTIERA 79 PONTE SAN GIOVANNI (PG) 075394046**

**PESARO VIA DELLA SELVA GROSSA 13**

**MACERATA STRADA CLUENTINA 34 PIEDIRIPA DI MACERATA**



## GIOVANNI PAOLO II: IL CENTENARIO DELLA NASCITA

di Rita Rossetti

Console Touring Club Italiano

Questo articolo ha come protagonista Karol Józef Wojtyła, nato a Wadowice (Polonia) il 18 maggio 1920. La scelta è legata al tema dei centenari che ha connotato i miei articoli nel corso del 2020 ma, nel contempo, è legata all'**ammirazione** e all'**affetto** che la sua persona e il suo operato mi hanno sempre ispirato. Cresciuto in una tradizionale famiglia cattolica veniva chiamato Lolek, Carletto. Terzo di tre figli, perse la madre quando aveva solo 9 anni e il fratello medico Edmund, che morì giovane nel 1932. Questi **lutti**, infondendogli una sofferenza indicibile, ne hanno segnato profondamente l'animo. Si iscrisse al corso di laurea in filologia polacca presso l'Università Jagellonica, ma con l'occupazione nazista fu costretto a lavorare prima in una cava e poi in una fabbrica di prodotti chimici. La sua vocazione, nel frattempo, affiorava. Il padre, severo e profondamente credente, fu un esempio fondamentale. Spesso, racconterà Giovanni Paolo II, gli capitava di trovarlo, di notte, in ginocchio a pregare. Venne ordinato sacerdote il 1° novembre 1946 e inviato a Roma per il dottorato in teologia, che prese nel 1948, anno in cui tornò in Polonia. Il 13 gennaio 1964 fu nominato primo Arcivescovo di Cracovia e poi Cardinale da Papa Paolo VI.

Fu eletto Papa il **16 ottobre 1978**. Molti gli **aneddoti** legati al suo lungo papato, che ne rilevano la carismatica personalità, la sagacia, l'ironia e la sua capacità di entrare nel cuore delle persone.

Il giorno della sua elezione era andato in pellegrinaggio al Santuario laziale della Mentorella, dove oggi si può percorrere il sentiero che porta il suo nome. Al momento di ripartire, la sua macchina, purtroppo, non ne voleva sapere di accendersi, ma era atteso al Conclave. Fu un autista ad accompagnarlo a prendere la carriera diretta per Roma, visto che quello strano prelado gli aveva spiegato che doveva arrivare in Vaticano prima delle 13,30. Da quel conclave uscì come Giovanni Paolo II.

Un altro episodio me lo ha raccontato l'addetto al Cerimoniale del Vaticano. Il Papa, in visita a Monte Sant'Angelo, al momento della benedizione si accorse di non avere l'aspersorio. Allora, con uno sguardo, indicò ai suoi collaboratori un olivo. Grazie a un rametto di quella pianta, poté procedere con la benedizione, senza che i presenti si fossero accorti di nulla. Per non parlare delle presunte o reali fughe dal Vaticano per andare a **sciare**. Questa sua passione gli è valsa l'appellativo di *atleta di Dio*. Primo papa non italiano dopo 455 anni, cioè dai tempi di Adriano VI (1522-1523), è stato il **primo pontefice polacco**

della storia. Il suo pontificato è durato 26 anni, 5 mesi e 17 giorni ed è stato il terzo più lungo dopo quello di Pio IX. Leggendo la biografia scritta da Andrea Riccardi, ci si rende conto che Wojtyła ha attraversato le vicende politiche più importanti del Novecento: le **due guerre mondiali**, la **seconda repubblica polacca** e la nascita del **governo comunista del blocco sovietico**. Il suo pontificato ha visto il crollo del Muro di Berlino e l'attentato alle Torri Gemelle. Nel 2011 è stato proclamato **beato** da Benedetto XVI e, il 27 aprile 2014, **santo** da Papa Francesco.

Ha compiuto ben 104 viaggi nel mondo che lo hanno visto acclamato da milioni di fedeli. Ha ideato la **Giornata Mondiale della Gioventù** che vede, dal 1985, giovani provenienti da tutto il mondo riuniti, in nome della spiritualità, in una città del mondo scelta dal Papa. Wojtyła è morto a Roma il 2 aprile 2005. Ho ancora oggi, impresso nella mente, il giorno del suo funerale, con le pagine del *Vangelo*, posto sopra la sua bara, sfogliate dal vento. Migliaia di persone sono andate a rendergli omaggio, per salutarlo un'ultima volta. Il Papa ha sempre ripetuto una frase, indelebile nel ricordo della cosiddetta *generazione Wojtyła*: «Non abbiate paura! Aprite, anzi, spalancate le porte a Cristo!»



GRUPPO



TRINITÀ SpA  
FOOD INDUSTRY

Via R. Maffei, 195

37050 Vallese di Oppeano (VR)

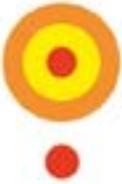
tel. 045 6984075 - fax 045 6984109

trinita@trinitaspa.it - www.trinitasalumi.it



Denny Méndez per Guglielmo Caffè

# Protagonisti si diventa

  
**GUGLIELMO**  
il caffè che fa centro



[www.caffeguglielmo.it](http://www.caffeguglielmo.it)

# CONTRIBUTI A FONDO PERDUTO: RISTORANTI E NEGOZI DEI CENTRI STORICI

di Massimo Valeri  
Commercialista

Con il D.L. n. 104/2020 (Decreto *Agosto*), come convertito dalla L. 126/2020, sono stati inseriti, per la filiera della ristorazione e per le attività commerciali dei centri storici, due importanti **contributi a fondo perduto**. L'art. 58 del Decreto ha istituito un fondo, con una dotazione pari a 600 milioni di euro per l'anno 2020, al fine di erogare un contributo a fondo perduto a favore degli **operatori della ristorazione**. Il bonus ha lo scopo di **sostenerne la ripresa e la continuità** dell'attività di ristorazione ed è diretto a **ridurre lo spreco alimentare**, destinato all'acquisto di prodotti, inclusi quelli vitivinicoli, di filiere agricole e alimentari, anche DOP e IGP, valorizzando la materia prima del territorio. Le risorse finanziarie stanziare sono destinate all'erogazione di un contributo a fondo perduto a favore delle imprese registrate con codice ATECO 56.10.11 (ristorazione con somministrazione), 56.29.10 (mense), 56.29.20 (catering continuativo su base contrattuale) già in attività alla data di entrata in vigore del Decreto legge (14 agosto 2020), per aver sostenuto l'acquisto di prodotti, inclusi quelli vitivinicoli, di filiere agricole e alimentari, anche DOP e IGP, potenziando la materia prima di territorio. Tale contributo spetta a condizione che **l'ammontare del fatturato** e dei corrispettivi medi dei mesi da marzo a giugno 2020 sia **inferiore ai 3/4** dell'ammontare del fatturato e dei corrispettivi medi dei mesi da marzo a giugno 2019. Ai sensi del **comma 3 dell'art. 58**, i soggetti interessati possono presentare **apposita istanza** per l'erogazione del contributo secondo le modalità che saranno fissate con un successivo decreto. **L'importo** del contributo sarà erogato in due *tranches*:

- un **anticipo del 90%** al momento in cui la domanda verrà accettata a fronte della **presentazione dei documenti fiscali** certificanti gli acquisti effettuati, anche non quietanzati, nonché di una autocertificazione attestante la sussistenza dei requisiti definiti dalla norma;
- il **saldo** del contributo verrà corrisposto una volta presentata la quietanza di pagamento eseguito con le modalità tracciabili previste dalla legislazione vigente (bonifico, assegno, ecc.).

Il contributo **non concorre alla formazione della base imponibile delle imposte sui redditi e IRAP**, infatti, non rileva, ai fini del rapporto di cui agli artt. 61 e 109, comma 5, del TUIR e non concorre alla formazione del valore della produzione netta IRAP.

Per quanto riguarda **le attività economiche e commer-**

**ciali nei centri storici**, l'art. 59 del D.L. n. 104/2020 riconosce un **contributo a fondo perduto** ai soggetti esercenti attività di impresa di vendita di beni o servizi al pubblico, svolte nelle **zone A** o equipollenti dei Comuni capoluogo di Provincia o di Città metropolitana, che in base all'ultima rilevazione statistica pubblica, abbiano registrato presenze turistiche di cittadini residenti in paesi esteri:

- per i **Comuni capoluogo di Provincia**, in numero almeno tre volte superiore a quello dei residenti negli stessi Comuni;
- per i **Comuni capoluogo di Città metropolitana**, in numero pari o superiore a quello dei residenti negli stessi Comuni.

Il contributo a fondo perduto spetta in presenza di un **fatturato/corrispettivi** riferito al mese di **giugno 2020, limitatamente a quello realizzato nelle zone A** dei soli **Comuni interessati, inferiore ai 2/3** dell'ammontare del fatturato/corrispettivi realizzati nel corrispondente mese del 2019. **L'ammontare del contributo** è determinato applicando una percentuale alla differenza tra l'ammontare del fatturato e dei corrispettivi riferito al mese di giugno 2020 e l'ammontare del fatturato e dei corrispettivi del corrispondente mese del 2019, nelle seguenti misure:

- **15%** per i soggetti con ricavi o compensi **non superiori a 400.000 euro** nel periodo d'imposta precedente a quello in corso al 15 agosto 2020;
- **10%** per i soggetti con ricavi o compensi **superiori a 400.000 euro e fino a 1 milione di euro** nel periodo d'imposta precedente a quello in corso al 15 agosto 2020;
- **5%** per i soggetti con ricavi o compensi **superiori a 1 milione di euro** nel periodo d'imposta precedente a quello in corso al 15 agosto 2020.

Il contributo è comunque riconosciuto nella **misura minima di 1.000 euro** alle persone fisiche e di **2.000 euro** ai soggetti diversi dalle persone fisiche. Il contributo a fondo perduto **non concorre** alla formazione del reddito e della **base imponibile IRAP**; al fine di richiedere tale contributo occorrerà presentare **apposita istanza telematica** all'Agenzia delle Entrate, le cui modalità e termini di presentazione saranno definiti con apposito provvedimento. Si evidenzia infine che, il contributo **non è cumulabile** con il contributo previsto per le imprese della ristorazione, le quali possono fare richiesta soltanto per uno dei contributi stessi.

**Agugiaro & Figna Molino Spa**

Strada dei Notari, 25/27  
43044 Collecchio (PR)  
Tel. 0521 301701

www.agugiaroefigna.com

**Asiago Food Spa**

Via Santa Maria, 7  
35030 Veggiano (PD)  
Tel. 0495 082260

www.asiagofood.it

**Axi Group Srl a Socio Unico**

Via Gobetti, 2/A  
20063 Cernusco s/Naviglio (MI)  
Tel. 0438 911914

www.lainox.it

**Azimut Holding Spa**

Via Cusani, 4 - 20121 Milano  
Tel. 02 88981

www.azimut.it

**Banco di Desio e della Brianza Spa**

Via Rovagnati, 1 - 20832 Desio (MB)  
Tel. 0362 6131

www.bancodesio.it

**Battisti Meat Passion Srl**

Circ. Orvietana Ovest, 12  
06059 Todi (PG)  
Tel. 075 6919050

www.battistimeatpassion.it

**Bayernland Srl**

Via Giove, 23  
39049 Vipiteno (BZ)  
Tel. 045 8285511

www.bayernland.it

**Bernardini Gastone Srl**

Via di Lavoria, 83/85  
56040 Cenaia (PI)  
Tel. 050 644100

www.bernardinigastone.it

**Bonduelle Italia Srl**

Via Q. Sella, 1  
20121 Milano  
Tel. 035 4252411

www.bonduelle.com

**Bresale Pini Srl**

Via Centrale, 1  
23034 Grosotto (SO)  
Tel. 0342 887540

www.bresolepini.it

**Clai Soc. Coop. Srl**

Via Gambellare, 62/A  
40020 Sasso Morelli (BO)  
Tel. 0542 55711

www.clai.it

**Conserve Italia**

**Soc. Coop. Agricola**  
Via Poggi, 11 - 40068  
S. Lazzaro di Savena (BO)  
Tel. 051 6228311

www.valfruttatgranchef.it

**Demetra Srl**

Via Roma, 41/B  
23018 Talamona (SO)  
Tel. 0342 674011

www.demetrasrl.it

**Ergon Informatica Srl**

Via Per Salvatronda, 21 - 31033  
Castelfranco Veneto (TV)  
Tel. 0423 4247

www.ergon.it

**Fileni Alimentare Spa**

Loc. Cerrete Collicelli, 8  
62011 Cingoli (MC)  
Tel. 0733 606211

www.fileni.it

**Fiorital Spa**

Loc. Marittima Fabbriato114  
30135 Venezia  
Tel. 0412 409050

www.fiorital.com

**Formec Biffi Spa**

Via Brera, 16-20121 Milano  
Tel. 0377 45401

www.formec.it

**Frigo Aer Termica Snc**

Via dell'Avena, 115/17 - 06126  
Z.I. Madonna del Piano (PG)  
Tel. 075 388847

www.frigoaertermica.it

**Guglielmo Spa**

Via Nazionale  
88069 Copanello (CZ)  
Tel. 0961 911063

www.caffeguglielmo.it

**Hero Italia Spa**

Via Leoni, 4 - 37121 Verona  
Tel. 0458 060911

www.hero.it

**Innovazione Srl**

Via G. Garibaldi, 93  
06063 Magione (PG)  
Tel. 075 8472263

www.innovazione2006.com

**Italbovini Srl**

Via Campagne, 10  
31024 Tempio di Ormelle (TV)  
Tel. 0422 401551

www.italbovini.it

**La Molisana Spa**

C.da Colle delle Api, 100/A  
86100 CB - Tel. 0874 4981

www.lamolisana.it

**Luigi Bacchi**

Via della Valtiera, 79 - 06135  
Ponte San Giovanni (PG)  
Tel. 075394046

www.luigibacchi.it

**Marchesi Antinori Spa**

Piazza degli Antinori, 3  
50123 Firenze

www.antinori.it

**McCain Food Service Italia**

Tel. 035 4526111  
www.mccainfoodservice.it

**Olitalia Srl**

Via A. Meucci, 22/A  
42122 Forlì (FC)  
Tel. 0543 794811

www.olitalia.com

**Oleificio Toscano Morettini Srl**

Via XXV Aprile, 121  
52048 Monte San Savino (AR)  
Tel. 0578 810040

www.morettini.com

**Orogel Soc. Coop. Agricola**

Via Dismano, 2830  
47522 Cesena (FC)  
Tel. 0547 3771

www.oregel.it

**Pucci Ufficio Srl**

Via A. Barteri, 8 - 06129 Perugia  
Tel. 075 505921

www.pucciufficio.com

**Riunione Industrie Alimentari Srl**

Via Privata Gualco, 50/E  
16165 Genova  
Tel. 010 803344

www.lariunione.it

**Salumeria Monte San Savino**

Viale Santa Maria delle Vertighe  
2/X-52048 Monte San Savino (AR)  
Tel. 0575 849398

www.salumeriadimontesan Savino.com

**Trinità Spa**

Via Rolandino Maffei, 195  
37050 Oppeano (VR)  
Tel. 0456 984076

www.trinitaspa.it

**Urbani Tartufi Srl**

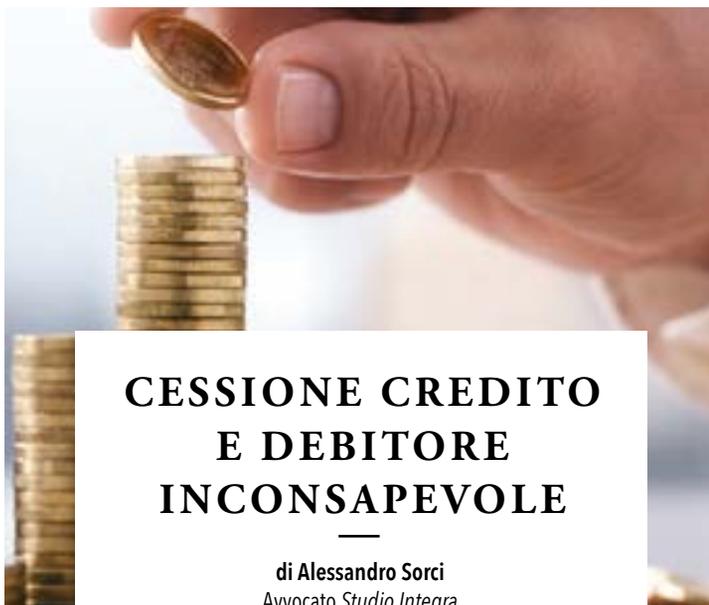
SS. Valnerina Km. 31 + 250  
06040 S. Anatolia di Narco (PG)  
Tel. 0743 613171

www.urbanitartufi.it

**Vittoria Assicurazioni Spa**

Marchesi Rag. Moreno Ag. Gen.  
Via Sacco e Vanzetti, 13  
06063 Magione (PG)  
Tel. 075 841693

www.vittoriaassicurazioni.com



## CESSIONE CREDITO E DEBITORE INCONSAPEVOLE

di **Alessandro Sorci**  
Avvocato *Studio Integra*

La Corte di Cassazione ha ribadito un principio che merita particolare attenzione.

La banca o le finanziarie **non sono obbligate** a comunicare al singolo debitore finanziato la cessione del credito.

Ne consegue che chi ha preso un finanziamento, privato o titolare di partita IVA, può vedersi ingiungere un pagamento da parte di un **soggetto del tutto diverso** da quello con il quale aveva contratto il prestito, senza che la cessione della titolarità del credito gli sia stata notificata.

È quanto stabilito dalla Cassazione, per la quale la pubblicazione in Gazzetta ufficiale dell'avviso di cessione dei crediti è presupposto di efficacia della stessa cessione e dispensa la banca dall'obbligo di notifica alle singole controparti.

La Cassazione – con l'ordinanza 20495/20 – ha precisato infatti che la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale è **alternativa** alla notifica della cessione secondo le regole ordinarie della cessione del credito prescritte dall'articolo 1264 C.c. (Efficacia della cessione riguardo al debitore ceduto) e quindi ad esempio dal fatto che il cliente accetta la cessione in blocco oppure gli è formalmente intimata dall'istituto.

La suddetta pubblicazione costituisce presupposto della cessione *in blocco* dei rapporti giuridici nei confronti dei debitori ceduti che esonerà la banca dall'onere di provvedere alla notifica della cessione alle singole controparti finanziate.

Si tratta dunque di una **presunzione legale di conoscenza della cessione** che può essere opposta al debitore inconsapevole.

# Pronti al 110%

Banco Desio  
da sempre  
al tuo fianco



## Superbonus 110%



### ECOBONUS

Interventi  
di efficienza  
energetica



### SISMABONUS

Interventi  
di riduzione  
del rischio sismico

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali si rinvia al Foglio Informativo Anticipo Fatture/Documenti disponibile presso le filiali di Banco Desio su supporto cartaceo/telematico e pubblicato sul sito [www.bancodesio.it](http://www.bancodesio.it) alla sezione "Trasparenza". I prodotti e i servizi pubblicizzati con il presente messaggio sono promossi e collocati esclusivamente presso gli sportelli delle filiali di Banco Desio.

 Banco Desio

[bancodesio.it](http://bancodesio.it)

Un viaggio senza tempo  
nella freschezza



## QUALITÀ PREMIUM

Selezione delle  
materie prime per  
origine e fornitore



## CRUDO SICURO

Ultra-abbattimento  
tra -60 e -120°C  
Stoccaggio a -50°C



## ANALISI SU OGNI FILONE

Per il parametro Istamina  
limite interno inferiore  
ai limiti di legge



## 100% NATURALE

Senza  
conservanti  
e senza additivi