

Il Mondo Cancelloni

Cancelloni Food Service SpA Da oltre 50 anni al servizio della ristorazione

LA NOSTRA FESTA DI NATALE

Come ogni tradizione che si rispetti anche quest'anno le festività natalizie sono state l'occasione per trovarsi tutti insieme proprio come una grande famiglia a raccontare l'anno trascorso e presentare i nostri progetti per il 2015. In posizione centrale rispetto alle regioni dell'Italia da noi servite, abbiamo scelto come sede dell'evento il Teatro Torti di Bevagna, palcoscenico suggestivo per trascorrere e animare una serata conviviale con tutti i nostri collaboratori e familiari. In un momento di congiuntura economica non certo rosea stringersi intorno ad una solida realtà come la nostra ha rappresentato certamente motivo d'orgoglio per tutti coloro che, insieme, tutti i giorni ne scrivono la storia. Buon anno 2015!





IL PESCE SERRA

PESCE FRESCO



Il Mondo Cancelloni

a cura di

Roberto Coli

Specialista in Scienza
dell'Alimentazione



Lo scenario

LE NOSTRE PROPOSTE

340027

**SALSA
TONNATA
"BIFFI"**
cc.1000



330017

**NERO DI
SEPPIA
"RIUNIONE"**
gr.4 x dosi 2



500458

**PESCE SERRA
PESCATO
MAR MEDITERRANEO
(ZONA FAO N.37.1,
37.2,37.3)**



500314

**COZZE PELOSE
PESCATO
MAR MEDITERRANEO
(ZONA FAO N.37.1,
37.2,37.3)**



500160

**CERNIA GIALLA
PESCATO
MAR MEDITERRANEO
(ZONA FAO N.37.1,
37.2,37.3)**



Il pesce serra (*Pomatomus saltatrix* LINNAEUS, 1776) è un pesce marino che ha la peculiarità di essere l'unico appartenente alla Famiglia delle Pomatomidae, genere Pomatomus, che vive in tutte le acque tropicali e temperate, comprese quelle italiane, in particolare quelle che bagnano le regioni centro-meridionali del nostro Paese. È un pesce che può raggiungere dimensioni importanti, anche un metro ed oltre di lunghezza e che si presenta con un corpo allungato e slanciato, ma nel contempo abbastanza robusto, simile alla spigola, con pinne pettorali ben evidenti, ventrali piccole, dorsali spinose e caudale forcuta ed importante, come si addice ad un predatore qual'è. È di colore verde-bluastro sul dorso e di un grigio argentato a livello dei fianchi e del ventre. Presenta una bocca obliqua, con mascella inferiore prominente ed è munito di denti robusti, triangolari e taglientissimi. È molto restio alla cattura e per questo motivo

BOX TECNICO

Il pesce serra, nonostante non sia così presente (almeno ufficialmente) nelle prime file dei nostri mercati, costituisce un prodotto della pesca dalle eccellenti credenziali che lo rendono un alimento nutrizionalmente tra i più interessanti e molto valido dal punto di vista dietetico. Tutte queste caratteristiche positive, ovviamente, derivano dalla sua composizione chimica che evidenzia un ottimo contenuto di proteine (circa il 20%), di qualità molto buona, ed uno in lipidi, molto limitato (circa il 4%) ma di qualità eccellente, per la particolare composizione acidica, in cui prevalgono gli acidi grassi polinsaturi, con una consistente presenza di quelli della serie ω-3

è assai temuto dai pescatori di professione per i danni che può causare alle reti, una volta che vi si trova imbrigliato. La cosa è aggravata dal fatto che vive in branchi. Viene pescato soprattutto con le tecniche della traina, spinning e surf casting. Oltre ad essere un predatore che si nutre esclusivamente di altri pesci, è anche molto vorace, in particolare di cefali. Si riproduce in primavera-estate. La sua carne, non molto diffusa nei mercati italiani, nonostante di ottima qualità e di prezzo vantaggioso, è spesso utilizzata come sostituto di specie ben più pregiate, come la spigola. Viene in genere impiegata per preparare primi piatti o pietanze al forno, in padella, al cartoccio, in crosta di sale, in umido, in carpaccio o frita. La sua duttilità di utilizzo rappresenta un altro punto di forza per poter gustare le sue caratteristiche organolettiche, basate sulla decisa sapidità, consistenza e sapore.

a lunga catena ed elevato grado di insaturazione in particolare. Tra i minerali spiccano i buoni contenuti di potassio e di fosforo e quelli discreti di calcio e ferro. Il contenuto vitaminico è molto ben rappresentato dalla presenza di tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), niacina, vitamina B12, vitamina A, vitamina E, piridossina ed acido folico. Cento grammi di pesce serra apportano soltanto 110 kcal, circa. Il pesce serra rappresenta uno degli esempi più indicati per migliorare le nostre scelte alimentari, riunendo contemporaneamente tutte le variabili più interessanti che dovrebbero orientare i nostri acquisti: elevato valore nutrizionale, basso costo e buone caratteristiche.



La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef **Marco Viati**



FILETTO DI PESCE SERRA IN CROSTA DI PATATE E NOCI CON CREMA DI ASPARAGI E MAGGIORANA

Ingredienti: 1 pesce serra da 1,8 kg, 2 patate grandi, 250 gr di noci, 500 gr di asparagi freschi, 1 cipolla borrettana piccola, maggiorana.

Preparazione: sfilettate il pesce dalla parte dell'apparato branchiale rasando la lisca fino alla coda senza eliminare la pelle. Dividete il filetto in quattro porzioni e stendeteli dalla parte della pelle in una teglia imburata e infarinata e conditeli con sale, olio e pepe. Nel frattempo sbucciate e tagliate le patate a fettine sottili. Spolverate il pesce con le noci tritate finemente e coprite il tutto con le patate sovrapposte. Infornate per circa 18' a 175°C. Nel frattempo

preparate la crema facendo soffriggere la cipolla e i gambi degli asparagi con il burro e l'olio. Successivamente unite le punte degli asparagi, sale e acqua e cuocete per 10-15'. Frullate tutto con un mixer. Disponete la crema così ottenuta su un piatto da portata su cui poggerete il pesce ed aggiungete le punte degli asparagi saltati con qualche fogliolina di maggiorana.



CARNE FRESCA

IL FILETTO DI SUINO



**Il Mondo
Cancelloni**

a cura di

Roberto Coli
Specialista in Scienza
dell'Alimentazione



Lo scenario

Il filetto di maiale, composto da quattro muscoli (Psoas major, Psoas minor, Quadratus lumborum e Iliacus), si caratterizza per il fatto che tale tipologia muscolare, lavorando poco, risulta estremamente tenera e succulenta. Esso si trova posizionato nella parte posteriore, al di sotto della lombata e costituisce, forse, la parte più pregiata e nobile dell'intero animale e, per questi motivi, venduta, ovviamente, anche a più caro prezzo. Quello che si trova in vendita per il consumo fresco deriva, in genere, da suini leggeri, più magri di quelli pesanti, il cui utilizzo è ormai pressoché totalmente destinato alla trasformazione per l'ottenimento di prodotti DOP o IGP. La qualità complessiva di questo pezzo nobile, però, rimane pur sempre ancorata anche ad altre variabili, come le caratteristiche di composizione chimica, sensoriali e del benessere complessivo in cui è vissuto l'animale, derivante dal modo con cui è stato alimentato, allevato e lasciato più o meno libero di deambulare in spazi aperti, ameni e ricchi di possibilità nutritive naturali. La carne di maiale, rientrando finora nella

categoria delle carni bianche, tende attualmente ad essere posizionata in quella delle carni rosate (intermedia a quelle rosse e bianche) per il contenuto in mioglobina, pigmento tipico delle fibre muscolari contenente ferro, il responsabile delle variazioni di colore in relazione ai processi ossidativi e, ovviamente, alla concentrazione con cui tale elemento chimico si trova presente. E' anche doveroso sfatare un vecchio e diffuso pregiudizio relativo alla carne di maiale, ritenuta in passato grassa e pesante. E' bene sottolineare, invece, come oggi, grazie anche alle selezioni genetiche ed a sistemi di allevamento più consoni, le parti magre di maiale in generale abbiano ridotto il proprio contenuto in grassi totali di più della metà nel corso degli ultimissimi anni, diventando anche di facile digestione. Il filetto di maiale, in particolare, risulta oggi magro come la carne di pollo privata della pelle e si presta, in modo molto duttile, a svariate e diverse tipologie culinarie di preparazione (al forno, in padella, arrosto, alla griglia, etc.), con un apporto energetico molto limitato.

BOX TECNICO

Dal punto di vista nutrizionale, il filetto di maiale occupa un ben definito posto di rilievo dovuto alla sua eccellente composizione chimica. Essa si caratterizza per l'importante contenuto di proteine (circa il 20%), di alto valore biologico, per il contenuto lipidico decisamente basso (circa il 3%), dovuto soltanto alla presenza di quello strutturale ed alla mancanza di quello visibile e per l'apprezzabile presenza di minerali e di vitamine. Relativamente alla qualità dei lipidi è bene sottolineare come circa tre quarti degli acidi grassi costituenti i triacilgliceroli siano mono e polinsaturi, con lar-

ga prevalenza dell'acido oleico e del linoleico. Decisamente buono anche il contenuto di colesterolo (circa 60 mg/100 g di parte edibile), simile a quello di ben più reclamizzate carni bianche, come il petto di pollo ed il coniglio. Il contenuto in minerali è caratterizzato dalle interessanti concentrazioni di potassio, fosforo, sodio, selenio, magnesio, ferro, calcio e zinco, importanti anche per la loro elevata biodisponibilità. Per quanto riguarda le vitamine, le concentrazioni più interessanti sono a carico della niacina, tiamina, acido pantotenico, vitamina B6, riboflavina, piridossina, vitamina B12, e folati. Contenuta anche la quantità di energia che fornisce: circa 130 kcal/100 g di parte edibile.



La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef **Lorenzo Mecarelli**

NODINO DI MAIALE AL CARTOCCIO

Ingredienti: 1,5 kg di filetto di suino, 800 gr formaggio edamer, 400 gr di lardo di colonnata, olio extra vergine d'oliva, sale fino e burro q.b., ¼ bicchiere di vino bianco, carta da forno per i cartocci.

Preparazione: tagliate il filetto di circa 2 cm di spessore, modellatelo leggermente con il palmo della mano. Rosolate il filetto in burro ed olio, sfumate con vino bianco e lasciate raffreddare; a questo punto bardate il filetto con il lardo di colonnata e adagiatelo in un cartoccio di carta da forno. Ponete una rondella di formaggio sopra al filetto, chiudete bene il cartoccio e infornate il tutto a 200°C per 7-8 minuti. Servite subito evitando che il cartoccio si sgonfi.



LE NOSTRE PROPOSTE

210007
**PROSCIUTTO
DI SUINO
RIFILATO**



210013
**CAPOCOLLO
DI SUINO
SENZA OSSO**



210026
**PANCETTA
DI SUINO
SENZA
OSSO CON
COTENNA**



210075
**FILONE
DI SUINO
NAZIONALE**



210015
**FILETTO
DI SUINO**



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



IL SALAME FABRIANO

SALUMI



**Il Mondo
Cancelloni**

a cura di

Roberto Coli
Specialista in Scienza
dell'Alimentazione



Lo scenario

LE NOSTRE PROPOSTE

240005
**SALAME
SPALMABILE**
"F.LLI ANSUINI"
gr.500/600



240002
**BRESAOLA
SOTTOFESA**
kg.1,6 *




Nuovo Sole
LA SALUMERIA DI FABRIANO

240044
WURSTEL
"SCARLINO"
gr.250x12



240109
**SALAME
FINOCCHIONA
EXTRA**
"M.S.SAVINO"
kg.3*



240043
**SALAME
FABRIANO**
"CLAI"
kg.1,5*



Il salame di Fabriano è un salume tipico dell'antica tradizione marchigiana ottenuto in base ai requisiti stabiliti da un apposito disciplinare e che identifica geograficamente la zona di produzione nei comuni di Fabriano, Arcevia, Cerreto d'Esi, Genga, Serra S. Quirico, Sassoferrato (in provincia di Ancona), di Matelica, Esanatoglia, Pioraco e Fiuminata (in provincia di Macerata) e di Serra S. Abbondio, Frontone e Pergola (in provincia di Pesaro-Urbino). Viene prodotto con carni ottenute da razze autoctone di maiali nati ed allevati, con prodotti derivanti da colture di provenienza locale rigorosamente Ogm free, nella zona di produzione o, in caso di necessità e previa autorizzazione del Consorzio di Tutela, nelle aree confinanti del territorio appenninico umbro-marchigiano. L'età ottimale per la loro macellazione è quella che deriva dalla tradizione storica che identifica nell'"animale sopranno" un suino di almeno 12 mesi di vita. E' un salame lardellato preparato mescolando i cubetti di lardo ottenuti dalla fascia adiposa

dorso-lombare con le parti nobili (coscia e spalla) opportunamente tritate. L'impasto di magro e lardelli, insaporito con sale (26-29 g/kg), pepe macinato e in grani (in proporzioni non superiori ai 5 g/kg) e vino bianco, viene quindi inserito e pressato in budello gentile, naturale e dissalato con un lavaggio di aceto ed acqua calda. Segue un breve periodo (2-3 giorni) di asciugatura in appositi locali riscaldati a fuoco lento ed una successiva fase di maturazione (almeno 3 mesi) a 14°C di temperatura ed 80% di umidità, circa. Non vengono utilizzate celle di stagionatura a temperatura controllata in quanto potrebbero snaturare le caratteristiche organolettiche. Il prodotto finale, ricoperto da una muffa abbastanza scura, risulta duro e ruvido al tatto e, al taglio, con una carne di colore rosso scuro, di grana fine e compatta e con i lardelli, regolarmente distribuiti, di un bel colore bianco brillante. Ogni pezzatura, di forma cilindrica, ha un peso variabile tra i 400 ed i 700 g, si caratterizza per il gusto morbido, profumato e leggermente aspro.

BOX TECNICO

Dal punto di vista nutrizionale, il salame di Fabriano si caratterizza per essere un alimento decisamente energetico. Infatti, all'eccellente contenuto proteico (circa 26%), di elevata qualità, se ne accompagna uno di lipidi decisamente consistente (34%, circa), oltre ad una quota, seppur minima, di zuccheri semplici (circa 1,5%). Una siffatta composizione chimica fa sì che un etto di salame Fabriano apporti circa 420 kcalorie. Detta la buona qualità delle proteine, per la presenza di tutti gli aminoacidi essenziali ed in proporzioni ottimali, va anche spesa una parola relativamente alla qualità dei lipidi: la loro consistente presenza non deve essere però considerata così dannosa come in genere si crede, in quanto, circa i 2/3 degli acidi grassi co-

stituenti i trigliceridi sono dovuti alla presenza di mono e polinsaturi. Tra i minerali, oltre all'elevato contenuto di sodio (anche se diminuito in maniera consistente rispetto al passato!), necessario per la stabilizzazione microbiologica e la sua stagionatura, spiccano i contenuti di potassio, calcio, magnesio, zinco, selenio e ferro mentre, tra le vitamine, interessanti risultano le presenze di tiamina, niacina, riboflavina, vitamina E e piridossina. Come tutti gli altri salumi, anche per il salame di Fabriano se ne consiglia il consumo 1-2 volte alla settimana, in quantità limitate e meglio se accompagnato da due fette di pane! L'acido oleico risulta essere l'acido grasso predominante, seguito dal palmitico, stearico e linoleico, con un rapporto polinsaturi/saturi nettamente migliorato.



La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef **Fabio Dodaro**
del ristorante Enjoy di S.Benedetto del Tronto

PICONI AL PECORINO E SALAME DI FABRIANO CON ARIA DI FINOCCHIO SU INSALATINA DI MISTICANZA E CEDRO CANDITO

Ingredienti: Ripieno: 600 gr. di pecorino stagionato min 24 mesi, 300 gr. di pecorino barzotto (semistagionato circa 12 mesi), 100 gr. di Parmigiano Reggiano, 10 uova. Sfoglia esterna: 500 gr di farina 00, 2 uova medie, 30 gr di burro ammorbidito o di strutto (a secondo del gusto), latte qb. Aria di Finocchio: 3 finocchi, 2 cucchiaini di lecitina di soia.
Preparazione: Sbattete le uova in una planetaria in modo da incorporare molta aria. Setacciate il formaggio pecorino stagionato ed aggiungetelo alle uova un po' alla volta mescolando contemporaneamente; effettuate lo stesso procedimento per il pecorino "barzotto" e per il parmigiano in modo da ottenere un composto morbido ed uniforme. Coprite il composto con la pellicola e lasciatelo riposare per circa sei ore in modo che il formaggio rifermenti con le uova. Successivamente, aggiungete il salame tagliato a piccoli cubetti. Per preparare la sfoglia disponete la farina a fontana e ponete le uova al centro. Iniziate a sbattere le uova unendo il burro e cominciate ad impastare incorporando la farina ed aggiungendo il latte poco alla volta e lavorate il tutto con le mani per ottenere una massa morbida, compatta ed elastica. Avvolgete l'impasto con la pellicola e lasciate riposare per un'oretta. Stendete la sfoglia con una macchina fino ad uno spessore di circa 1 mm e mettetevi delle palline di composto di formaggio al centro. Piegate la sfoglia a metà, e tagliate con una ruota dentata a forma di raviolo. Ponete i Piconi su una teglia, spennellateli con l'uovo e infornate a 180° per 25'. Centrifugate i finocchi e aggiungete la lecitina di soia alla parte liquida. Montate con un frullatore ad immersione finché non si formeranno delle micro bolle. Servite i piconi al salame di Fabriano su un letto di insalatina di misticanza e cedro candito con la sua aria di finocchio.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.



IL LATTE MICROFILTRATO



**Il Mondo
Cancelloni**

FORMAGGI



Lo scenario

Il latte è un alimento altamente deperibile per l'alta concentrazione di batteri che è capace di inglobare durante i vari passaggi necessari al suo ottenimento e che trovano poi in esso un ottimale terreno di coltura per la loro moltiplicazione. Anche una volta appurata la mancanza di batteri patogeni, la conservabilità del latte rimane molto limitata nel tempo. Le persone più anziane ricorderanno sicuramente come negli anni '50 e '60 del secolo scorso, quando ancora non esistevano, almeno in maniera così diffusa e capillare come oggi, le centrali del latte, che tale alimento veniva conferito presso le abitazioni dei privati, direttamente dai produttori (i "lattai") che versavano la quantità richiesta da ciascun cliente dai loro ingombranti recipienti di alluminio (le latte). Quel latte fresco, ottenuto dalla mungitura regolare, completa ed ininterrotta della mammella delle vacche la sera precedente la distribuzione, prima di essere consumato veniva sottoposto, a livello casalingo, a trattamento termico dentro appositi bollitori, e non sempre in maniera corretta e adeguata. Con l'industrializzazione, il processo di "risanamento" del latte veniva effettuato usando le più corrette tecniche igieniche tendenti ad abbat-

tere la carica batterica, cosa che, di conseguenza, comportava anche l'allungamento della conservabilità del prodotto stesso. Così, con l'evolversi della tecnologia si è passati dalla pastorizzazione, alla sterilizzazione, alla uperizzazione, all'HTST, etc., tutte tecniche che sfruttavano in termini e proporzioni diverse la coppia tempo/temperatura, cercando di mantenere il più possibile inalterate le proprietà nutrizionali del latte e le sue tipiche caratteristiche organolettiche. Il più recente metodo di risanamento è quello della "microfiltrazione", operazione puramente meccanica che, come lascia intendere la parola stessa, si basa sulla filtrazione effettuata su appositi filtri di materiale inerte (ceramica) con pori molto sottili (1-2,5 µ) che permettono di lasciar passare le sostanze nutritive e trattenere i batteri. I lipidi, allontanati in precedenza e poi riaggiunti al microfiltrato in funzione del tipo di latte che si desidera ottenere (intero, parzialmente o totalmente scremato), subiscono poi il processo di pastorizzazione facendo sì che il prodotto finale risulti di eccellente qualità sia dal punto di vista microbiologico che organolettico e con una durata quasi doppia rispetto a quello fresco pastorizzato.

BOX TECNICO

Il valore nutritivo del latte microfiltrato parzialmente scremato è dovuto, oltre alla eccellente qualità microbiologica, al contenuto intrinseco dei suoi componenti chimici. Le proteine, presenti per circa il 3,5%, si contraddistinguono per la loro ottima qualità, caratteristica che fa del latte un alimento davvero prezioso nel contribuire al soddisfacimento in aminoacidi essenziali e nell'aumentare la qualità proteica della dieta. Il contenuto di glucidi (circa il 5%) è prevalentemente dovuto alla presenza di un disaccaride, il lattosio, zucchero sintetizzato nella ghiandola mammaria a partire dal glucosio ematico e capace, oltre che a fornire energia, di stimolare l'assorbimento di alcu-

ni minerali, in particolare del calcio e di favorire la flora intestinale. La frazione lipidica (1,7%) è costituita per la quasi totalità da trigliceridi (in cui prevalgono gli acidi grassi saturi con meno di 12 atomi di carbonio) e solo in piccola quantità da fosfolipidi, steroli e vitamine liposolubili. Il contenuto in minerali evidenzia l'elevata quantità di calcio, potassio, fosforo, sodio, seguiti da magnesio, zolfo, zinco e silicio; scarso è in genere il contenuto di ferro. Tra le vitamine spicca il contenuto di riboflavina (una volta si chiamava, non a caso, lattoflavina) ma buoni sono anche quelli di B6, niacina, B12, A, D e tiamina; scarso il contenuto di vitamina C. L'apporto di energia, abbastanza ridotto, è di circa 50 kcal/100mL.

a cura di

Roberto Coli
Specialista in Scienza
dell'Alimentazione



LE NOSTRE PROPOSTE

310435

**PECORINO
ANTICO DELLA
GROTTA DEFUK
"ALTA TUSCIA"**
kg. 2*



310077

**TALEGGIO D.O.P.
"BRESCIALAT"**
kg.2,4*



310178

**BASE PER
SEMIFREDDI
PARFAIT
"DEBIC"**
lt.1



310428

**PARMIGIANO
REGGIANO 1/8
24/28 MESI
"VIRGILIO"**



310270/0013

**LATTE
MICROFILTRATO
PARZIALMENTE
SCREMATO/INTERO
100% ITALIANO
"STERILGARDA"**
lt.1



La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef **Fabio Dodaro**
del ristorante Enjoy di S.Benedetto del Tronto

TRIPPING DI CREMA INGLESE CON GELATINA AL LATTE E FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti: 1 lt di latte, 8 tuorli d'uovo, 250 gr di zucchero, 1 stecca di vaniglia, 3 fogli di colla di pesce, 250 gr di frutti di bosco.

Preparazione: Per la crema: mettete il latte sul fuoco con la stecca di vaniglia incisa a metà e stando attenti a non farlo bollire. Nel frattempo sbattete le uova con lo zucchero e poi versate il composto nel latte girando con cura fino a che la crema non velerà il cucchiaino. A parte fate ammorbidire la gelatina in acqua, unitela al latte rimanente e versate il tutto su una teglia riponendola in frigo. Versate la crema inglese su un piatto da portata e ricopritela a piacere con i cubetti di gelatina di latte e i frutti di bosco freschi.



Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



a cura di

Roberto Coli
Specialista in Scienza
dell'Alimentazione



Lo scenario

LE NOSTRE PROPOSTE

372258

**MIX PAN
MUESLI
PER PANE
"AGUGIARO
& FIGNA"**
kg.10



273222

**CREMA AL
CIOCCOLATO
"HERO"**
gr.25x120



274292

**CARCIOFI MEDI
IN OLIO DI SEMI
"ITALCARCIOFI"**
cc.1700



274232

**CAFFE'
SOLUBILE
MISCELA
70% tipo E
"RISTORA"**
gr.150



270271

**PEPE ROSA
SCHINO
IN GRANI
"WIBERG"**
gr.130



Il pepe rosa è una spezia di origine sud-americana della quale si hanno notizie fin dai tempi degli Atzechi che la utilizzavano, oltre che per scopi medicinali, anche nelle loro cerimonie religiose. Sembra sia stato importato in Europa da Alessandro Magno dall'Asia, dove era giunto attraverso l'Oceano Pacifico ed espandendosi poi oltrepassando la Cina. Per lungo tempo questa spezia costituì una preziosa merce di scambio, raggiungendo costi elevatissimi e fu utilizzata sia per le sue proprietà antinfiammatorie ed antisettiche, sia in cucina per le sue particolari caratteristiche organolettiche. Il pepe rosa (*Schinus molle*) è conosciuto anche come "falso pepe", in quanto somiglia soltanto nella forma al pepe classico (*Piper nigrum*) che appartiene ad altra famiglia botanica e non è mai così piccante, ma dolce ed aromatico, abbastanza simile al ginepro. Si presenta sotto

forma di piccole bacche, frutti riuniti in grappoli, dal bel colore che va dal rosa al rosso corallo che ornano i rami ricadenti dei grandi alberi selvatici e sempreverdi, simili al salice, che possono raggiungere anche i dieci metri di altezza. Questa pianta, che si propaga per seme o per talea, viene anche coltivata, nelle regioni dal clima mite, per scopi ornamentali, proprio per la consistenza ed il portamento della folta chioma ed il particolare e vivace colore dei suoi frutti. L'uso del pepe rosa è particolarmente diffuso in Europa per insaporire antipasti, risotti e piatti a base di carne, pesce, formaggi ed insalate ed in America del Sud, dove viene impiegato anche per la preparazione di liquori, aceto e vino aromatico. Per il suo sapore delicato e l'aroma dolce e debolmente fruttato è particolarmente usato ed apprezzato nella nouvelle cuisine francese.

BOX TECNICO

La rilevanza nutrizionale delle spezie in generale, pepe rosa compreso, non può essere di certo incentrata sull'apporto di principi alimentari energetici e singoli nutrienti in esse contenuti, viste le esigue quantità con cui vengono consumate, quanto a caratteristiche di natura diversa, particolare. Anche il pepe rosa, pur contenendo interessanti quantità di carboidrati (circa 69%), proteine (7%) e lipidi (8%), si caratterizza per la presenza di numerosi composti biologicamente attivi come tannini, flavonoidi, saponine, steroli ed alcaloidi. L'olio essenziale presente nel frutto contiene

sostanze terpeniche (α e β -fellandrene, α e β -pinene, limonene, mircene, camfene, sobrerolo, etc.), acidi (behenico, tricosanoico, etc.), alcaloidi (piperina, etc.), schinolo, terebintone, silvestrina, flavonoli e polifenoli (quercetina, rutina, camferolo) e fitosteroli (β -sitosterolo). Tutti questi componenti, certamente non di rilevanza energetica, sono di estremo interesse per le loro note proprietà benefiche legate alla spiccata capacità antiossidante. Sono in grado di conferire, se apportate con costanza e nel contesto di una dieta razionale ed equilibrata, addirittura caratteristiche protettive.



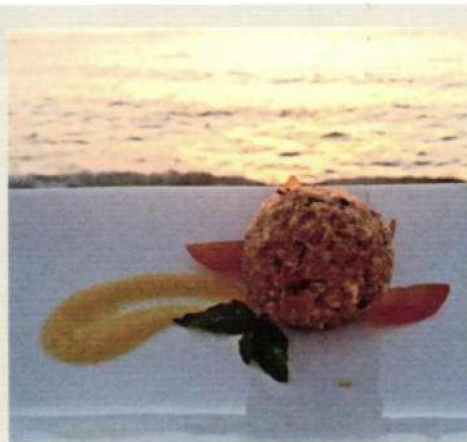
La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef **Giuseppe Romano**
Presidente Delegato Umbria A.P.C.I.
Ambasciatore della Gastronomia Storica

ROCHET DI SALMONE E PEPE ROSA SU COULIS DI PESCHE TARDIVE

Ingredienti: 160 gr di caprino fresco, 200 gr di salmone affumicato, 30 gr di pistacchi (sgusciati), scorza grattugiata di 1/2 limone, 20 gr di pepe rosa in salamoia, 8 grissini, sale q.b.

Preparazione: preparate i Rocher salati di salmone mettendo in un piatto il formaggio caprino, aggiungendo il pepe rosa tritato, la scorza grattugiata di mezzo limone e il salmone affumicato tagliato a cubetti. Amalgamate il tutto fino ad ottenere una crema densa. A parte tagliate grossolanamente i grissini e i pistacchi a pezzetti senza ridurli in polvere. Aiutandovi con 2 cucchiaini, fate cadere una pallina di crema sopra ai grissini e ai pistacchi tritati e, con le dita, rotolate la fino a ricoprirne la superficie. Proseguite con



tutto il composto riponendo, poi, tutte le palline in frigo per circa un'ora. Per preparare la coulis di pesche, sbucciate le pesche, tagliatele a fette eliminando il nocciolo e bagnatele con del succo di limone per evitare che anneriscano; frullatele con l'aiuto di un frullatore o un minipimer e passatele al setaccio per poi impiantarle decorando con foglioline di menta.



I FAGIOLI BORLOTTI



**Il Mondo
Cancelloni**

SURGELATI

a cura di

Roberto Coli
Specialista in Scienza
dell'Alimentazione



Lo scenario

Si ha menzione dei fagioli fin da tempi molto remoti grazie a ritrovamenti nelle tombe del periodo pre-Inca e a vari reperti che ne testimoniano la loro conoscenza e coltivazione presso gli Egizi. I primi fagioli noti presso di noi sono stati quelli africani, dei territori sub-sahariani, quelli "dall'occhio", soppiantati poi, dopo la scoperta dell'America, da altre tipologie e varietà del nuovo mondo della specie *Phaseolus vulgaris* L., cui appartiene anche la varietà "borlotti", che furono immediatamente e favorevolmente apprezzate, tanto da diffondersi rapidamente in tutto il continente europeo per le loro apprezzate proprietà. Nel tempo, poi, oltre alle loro sempre più gradite e riconosciute caratteristiche organolettiche e nutritive, si riconobbe alla coltivazione del fagiolo la consociazione con altre colture, cosa che permetteva di ricavarne, da uno stesso appezzamento di terreno, produzioni più consistenti dal punto di vista della quantità di prodotto raccolto,

e di migliore qualità. Così il fagiolo, tra cui emergeva sempre di più il "borlotti", consumato sia fresco che secco, ha costituito per secoli l'alimento principe, soprattutto delle classi meno abbienti, come alternativa alla carne, di cui avevano scarsissima disponibilità in quanto dirottata in maniera pressoché totale nelle case dei ricchi proprietari terrieri. Ciò ha però consentito di poter ugualmente ben crescere e mantenersi proprio per le caratteristiche chimiche intrinseche di questo legume, ricco di proteine e di carboidrati complessi, di minerali, vitamine ed altri componenti in grado di apportare, oltre ad un'adeguata quota di energia, anche caratteristiche salutistiche. I fagioli borlotti, una volta bolliti, possono essere consumati o come minestrina, da soli o con la pasta o le verdure, oppure conditi in insalata con sedano e cipolla o anche, soprattutto nel periodo invernale, con le cotiche del maiale, per un piatto molto appetitoso, ma decisamente più ricco e calorico.

BOX TECNICO

La composizione chimica dei fagioli borlotti rende questa tipologia di alimenti particolarmente interessante dal punto di vista nutrizionale, per la quantità, qualità e proporzioni con cui sono presenti i principi alimentari. I carboidrati disponibili, presenti per circa il 50%, quasi totalmente sotto forma di amido, rappresentano la caratteristica più eclatante del fagiolo, per la capacità di fornire energia e di mantenere una glicemia postprandiale ottimale, grazie anche all'apprezzabile presenza della fibra alimentare. Le proteine, presenti grossomodo nelle stesse proporzioni che nella carne (circa il 20%), sono di buona qualità, che può essere ulteriormente incrementata per la mutua integrazione aminoacidica che si attua quando si abbinano con i cereali (pasta e fagioli). Il contenuto dei lipidi, decisamente basso, è comunque qualitativamente interessante per la prevalenza di acidi grassi insaturi. Assente, cosa ovviamente molto apprezzata, il colesterolo. Tra i minerali risultano

molto interessanti le concentrazioni di potassio, ferro, fosforo, magnesio e calcio, oltre a quella bassissima di sodio. Tra le vitamine primeggiano i contenuti di tiamina e di vitamina PP, ma buoni sono da ritenersi anche quelli di acido pantotemico, di folati, di piridossina e di riboflavina. Il fagiolo borlotti è un alimento "quasi perfetto" dal punto di vista nutrizionale, di eccellente qualità, capace di apportare un'adeguata quota di energia e di proprietà salutistiche. Può benissimo sostituire un piatto di carne ed il suo consumo andrebbe decisamente incrementato, ricavandone molti apprezzabili benefici per il nostro organismo. Se si lasciano i fagioli in ammollo per alcune ore (per esempio, durante la notte) si riducono nettamente anche i tempi di cottura e si migliora la biodisponibilità di molti nutrienti. I fagioli in scatola, molto spesso utilizzati al posto di quelli secchi per una questione di comodità, pur mantenendo molte delle proprietà sopracitate, risultano però molto più diluiti nei contenuti, per l'aumentata concentrazione di acqua.



La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef
Lorenzo Mecarelli

CIALDE DI CACIOTTA E PORCINI SU VELLUTATA DI BORLOTTI E PEPERONI

Ingredienti: 800 gr di caciotta (per le cialde), 1kg di porcini freschi o congelati (per il ripieno), 300 gr di peperoni, 500 gr di fagioli borlotti già lessati, 50 gr di burro, sale fino q.b., 1\2 bicchiere di latte (per la vellutata di borlotti e peperoni).
Preparazione: grattugiate la caciotta riducendola a julienne. Posizionate piccole porzioni in una teglia con carta da forno e cuocete a 200°C per 5-6 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire. A parte tritate i funghi porcini per la farcitura delle cialde. Nel frattempo cuocete i peperoni ed i fagioli con latte e burro. Frullate quest'ultimo composto ottenendo una vellutata che andrete a stendere su un piatto da portata su cui poggerete le cialde farcite.



LE NOSTRE PROPOSTE

250613
**FAGIOLI
BORLOTTI
"GRANDI
PANIERI"**
kg.1



252124
**TRANCIO
MARGHERITA
"AGRITECH"**
gr.580



252271
**PANE TARTARUGA
RUSTICA
"GLAXIPANE"**
gr.80



320132
**MAXI CAKE
AL CACAO
"LA DONATELLA"**
gr.2000



251094/95
**POLENTINE
AI PORCINI/
ALLA SCAMORZA
PREFRITTE
"L'ASCOLANA"**
kg.1



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



LA MACEDONIA IN LIQUIDO

ORTOFRUTTA



**Il Mondo
Cancelloni**

a cura di **Roberto Coli**
Specialista in Scienza dell'Alimentazione



LE NOSTRE PROPOSTE

273254
PASSATA DI
ALBICOCHE
DA FORNO
"BOSCHETTI"
kg.3,5



272010
FECOLA
DI PATATE
"BORGHINI"
kg.1



275501
ANTIPASTO
ALLA
ZANGARA
"DI VITA"
kg.3



101129
MACEDONIA
DI FRUTTA
IN LIQUIDO
"GIOTTOFRUIT"
kg.2



Lo scenario

L'attuale stile di vita, basato sulla velocità e sempre più spesso sul fast-food consumato in piedi, non permette di effettuare un pasto con le dovute regole di razionalità ed equilibrio. È proprio questo modo di vivere a richiedere sempre di più il consumo di frutta, per il mantenimento dell'equilibrio idrico-salino, l'apporto di fibra alimentare, lo scarso apporto calorico e la partecipazione ad apportare molecole biologicamente attive e la spiccata capacità antiossidante. È vero che non tutte le tipologie di frutta sono uguali e che sarebbe consigliabile il consumo delle produzioni legate alla stagionalità, ma i "tempi" sempre più ridotti dedicati al consumo dei pasti, orientano verso tipologie di più facile accessibilità e, quindi, di consumo. La macedonia di frutta ne costituisce il classico esempio e, non tanto se preparata in casa "al momento", ma soprattutto quando ci viene proposta già confezionata, dosata, standardizzata, fresca, anche se non allo stato naturale, bensì "in liquido". Il contributo che la frutta è in grado di apportare nell'ambito di una dieta razionale ed equilibrata è importantissimo poiché è costituita, per l'85- 90%, da acqua, rifornisce preziosi minerali (K, P, Ca), previene alcune patologie quali neoplasie del tratto gastroenterico, diabete, patologie del sistema cardiovascolare, etc., per i benefici effetti attribuiti alla fibra alimentare, alle sostanze polifenoliche e ad alcune vitamine e minerali, per le caratteristiche antiossidanti che contribuiscono all'ottimale mantenimento e funzionalità cellulare. Delle cinque porzioni al giorno una metà dovrebbero essere costituite dalla frutta. Cento grammi di macedonia in liquido apportano circa 50 kcalorie e sono dovute pressoché totalmente al contenuto di zuccheri semplici.



IL PROSECCO DOC

BEVERAGE



**Il Mondo
Cancelloni**

LE NOSTRE PROPOSTE

402596
VIN SANTO
CHIANTI '04
"CASTELLO
D'ALBOLA"
lt.0.5



380239/40
TOPPING AL
CARAMELLO/
FRUTTI
DI BOSCO
"LIOTTI"
gr.100'



402443
PROSECCO
BRUT "TOR
DELL'ELMO"
lt.0,75



390131
RED BULL
ENERGY
DRINK
ml.250



Lo scenario

È nelle Marche in un ambiente unico al mondo ideale per una produzione vitivinicola di qualità, che si trova la casa spumantistica Rocca dei Forti del Gruppo Togni, che a Serra San Quirico, gestisce lo stabilimento di famiglia. Un successo forte di un'esperienza di oltre sessant'anni nella produzione di bollicine, unita a una passione e ad una ricerca costante della qualità. Il Prosecco D.O.C. Tor dell'Elmo proviene da un'accurata scelta di uve glera prodotte nelle zone più vocate. È un vino spumante brut ottenuto attraverso il metodo charmat da uve selezionate nelle terre del Veneto. L'attenta ed accurata lavorazione in autoclave con fermentazione lenta a temperatura controllata e il mantenimento per lungo tempo sulle fecce nobili, permettono di ottenere uno spumante dal perlage finissimo ed una gradazione di 11% adatta a tutti i palati. Il colore brillante giallo paglierino dai profumi delicati ed eleganti, il sapore intenso, fresco ed equilibrato, con note di mela e pesca, fanno di questo spumante una bevanda adatta ad essere proposta per aperitivi e a tutto pasto. Si serve in flute, fresco a 6° - 8°.



Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.



I TOVAGLIOLI DA BAR

NO FOOD



**Il Mondo
Cancelloni**

Lo scenario

A cura della Dr.ssa Rita Orioli - Eurolab

Col passare degli anni e con l'aumento del numero di pasti consumati fuori dalle mura domestiche si è preferito l'uso di tovaglioli usa e getta in carta o in tessuto non tessuto, molto più pratici e maggiormente igienici, posti in portatovaglioli dispenser o singolarmente imbustati con posate in plastica.

Il tovagliolo giusto è tra l'altro uno dei dettagli che viene subito notato nella tavola apparecchiata di un ristorante; la scelta quindi non va sottovalutata e le tipologie presenti in commercio rispondono bene alle diverse esigenze.

Utilizzati sia per uso professionale che domestico, sono presenti in commercio in una vastissima gamma di formati, tipologia di carta utilizzata, consistenza, colorazione.

Dal punto di vista igienico, l'utilizzo di tovaglioli di carta per la pulizia delle superfici rappresenta il metodo migliore trattandosi di materiale usa e getta, rispetto a tessuti riutilizzabili; nella procedura di sanificazione all'interno di strutture ristorative, è consigliato sempre l'utilizzo di carta monouso per l'asciugatura delle superfici rispetto a spugne o stracci capaci di trattenere lo sporco.

BOX TECNICO

In commercio sono disponibili in pura cellulosa 100%, in ovatta di cellulosa e in carta ecologica. Possono essere forniti nei formati di uso più comune e confezionati

sicuri in modo pratico ed estremamente gestibile.

Si tratta anche in questo caso di materiali a contatto con gli alimenti, come tali, di superfici che sono state testate e che devono rispondere a certi requisiti di sicurezza.

Ormai ci siamo abituati a continui avvertimenti per la nostra salute. I campanelli d'allarme soprattutto riguardanti i materiali industriali di uso comune che vengono a contatto con gli alimenti, sono dei più svariati.

I materiali a contatto con gli alimenti rientrano nel cosiddetto Regolamento Quadro CE/1935/2004, che si applica ai materiali a diretto contatto con alimenti, nonché a quelli che potrebbero ragionevolmente entrare in contatto con alimenti (come il tissue, principalmente utilizzato per pulire e assorbire). In quest'ultima categoria sono compresi prodotti quali gli asciugatutto, i tovaglioli e le salviette utilizzati in ambienti in cui sono presenti alimenti.

Ad oggi non esiste una normativa specifica della UE per i materiali cartacei a contatto con gli alimenti mentre il Consiglio d'Europa ha adottato una dichiarazione programmatica, la cosiddetta "Direttiva Tissue", per asciugatutto e tovaglioli che rappresenta un documento di orientamento.

In questo documento il presupposto è che il tissue sia utilizzato soltanto occasionalmente a contatto con gli alimenti e che, quando ciò avviene, sia solo per breve tempo, inoltre la migrazione di sostanze dal tissue agli alimenti si ritiene minima, dato che la funzione principale del tissue è di assorbire.

Al fine di garantire la sicurezza del tissue per il consumatore, è necessario effettuare dei controlli riguardanti la materia prima utilizzata, il processo di fabbricazione e la qualità del prodotto finito.

Esistono anche delle restrizioni che riguardano le sostanze da non utilizzare, come le CMR (cancer-

gene, mutagene o tossiche per la riproduzione) o certi ingredienti nelle colorazioni e negli inchiostri da stampa.

Come materia prima fibrosa possono essere utilizzate sia le fibre di cellulosa naturale che sintetica, la pasta di legno e certe fibre costituite da alti polimeri sintetici. Per quanto riguarda le fibre riciclate, ne è consentito l'uso solamente di alcune di queste tipologie; in questo caso è richiesto inoltre un trattamento adeguato e prove d'impurità del prodotto finito connesse alla qualità della carta riciclata usata.

Come tutti i rifiuti, la carta pone problemi di smaltimento; è sì, un materiale riciclabile, ma non tutte le tipologie; non possono essere riciclati ad esempio, i materiali non cellullosici, i contenitori di prodotti pericolosi, carte sintetiche, carte fotografiche ed ogni tipo di carta, cartone e cartoncino che sia stato sporco, ad esempio carta oleata, carta e cartone unti, fazzoletti di carta usati, tovaglioli di carta sporchi di cibo, carta plastificata, fustini del detersivo. Va quindi fatta particolare attenzione, nel momento in cui si scelgono materiali d'uso comune come i tovaglioli di carta anche in previsione del loro smaltimento.



LE NOSTRE PROPOSTE

270075

**CONTENITORE
RETTANGOLARE
IN ALLUMINIO
DA PLUM CAKE
"CONTITAL"**

pz.100



800153

**SGRASSATORE
FORNI E CAPPE
"PIZZOLOTTO"**

lt.3



271161

**TOVAGLIOLI
BAR
"REALCARTA"**

cm.17x17
pz.2000



800096

**SADI TENS
SUPER LIQUIDO
LAVATRICE
MARSIGLIA**

kg.4



271129

**BICCHIERE
FLUTE
KRISTAL
"ILPA"**

cc.110
pz.120V





valimarcarni@libero.it



www.centrocarnicompany.com



www.sicilianispa.com



www.valtiberino.com



www.azove.it



www.martinalimentare.com



www.amadori.it



www.bugin.it



www.ilmaitalinoacarim.com



www.fileni.it



www.selonda.com



www.lacquachiera.it



www.goropesca.com



it.elafood.com



www.pescapronta.it



www.frime.es



www.cappelli1892.com



www.lariunione.it



www.giottofruit.it



www.cobalspa.it



www.clai.it



www.scarlino.it



www.cbsalumitoscani.it



www.salumeriadimontesansavino.com



www.fratelliansuini.com



www.lanzisrl.it



www.zaffagnini.it



www.bresaolepini.it



www.rigamontisalumificio.it



www.trinitaspa.it



www.caseificiovaldorciaspa.com



www.pannaelena.it



www.maserformaggi.com



www.brazzale.com



www.trevalli.cooperlat.it



www.e-virgilio.com



www.debic.com



www.brescialat.it



www.granarolo.it



www.tusciaformaggi.it



www.ficacci.com



www.hero.it



www.boschetti.biz



www.cufrol.com



www.grissinbon.it



www.bianconispa.it



www.dalcolle.com



www.divita.it



www.ortocori.com



www.aeraceto.it



cereginipaolo@gmail.com



www.borghini.it



www.graziella.com



www.lifeitalia.com



www.olitalia.it



www.agribosco.com



www.formec.it



www.caffeguglielmo.it



www.italcarciofi.com



www.wiberg.eu



www.agugiarofigna.com



www.oliotrampolini.it



www.ristora.com



www.menz-gasser.it



www.fresystem.com



www.green-srl.com



www.guerra.it



www.pastafrescairrasagnolo.it



www.kochbz.it



www.mccain.it



www.darta.com



www.rolli.it



www.asiagofood.it



www.canuti.com



www.fornodellarotonda.it



www.elleesse.it



www.sfogliatorino.it



www.agrifood.it



www.cacao-barry.com



www.pizzoli.it



www.urbanitartufi.it



www.martinucci1950.com



www.dianasas.it



www.bonduelle.it



www.agritechspa.it



www.lascolana.com



www.cgmsurgelati.it



www.ladonatella.com



www.farmfrites.com



www.glaxipane.it



www.surgital.it



www.risposurgelati.it



www.acquetogni.it



www.sanbenedetto.it



www.rauch.cc/it



www.liotti.it



www.teredettrinci.com



www.colliisgroup.it



www.cantinasangro.it



www.moncaro.com



www.casavinicolazonin.it



www.sanosvaldo.com



www.redbull.it



www.pizzolotto.com



www.contital.com



www.sadichemical.it



www.realcarta.com



www.iip.it



Lo scenario

S Special Gift è la private label con cui Cancelloni Food Service Spa realizza e distribuisce confezioni regalo con prodotti eno-gastronomici. Attraverso questo brand esclusivo, lo Staff, che vanta un'esperienza pluriennale nel settore, è capace di proporre ai propri Clienti un vasto assortimento di prodotti alimentari, spaziando dalle grandi marche, alle eccellenze tradizionali e artigianali, dalle soluzioni classiche a quelle personalizzabili, adatte ad

ogni tipo di ricorrenza. Ogni confezione Special Gift, grazie ad un perfetto connubio tra stile e gusto, è un omaggio unico ed esclusivo in grado di rendere ancora più prezioso, con raffinata eleganza, ogni tipo di augurio. La struttura si occupa direttamente della ricerca e selezione dei fornitori, della realizzazione delle confezioni, del contatto con i propri Clienti che vengono supportati dal primo contatto al post vendita.

LE NOSTRE PROPOSTE

720079/80

CANDELA OSAKA
RICARICABILE
AVORIO
cm.7.5x10/x15



720075/76

CANDELA BARCELONA
RICARICABILE
AVORIO
cm.7.5x10/x15



720085/86/87

CANDELA NAIROBI
RICARICABILE
AVORIO
cm.8x15/x20/x25



720084

CANDELA FUNGHETTO
RICARICABILE
AVORIO
cm.10x11



720071

STARTER KIT BASIC - BASE 12 LED TRASFORMATORE CAVO



BOX TECNICO

Special Gift propone all'interno del proprio assortimento le candele a led, un'interpretazione del tutto nuova, capace di mantenere integri il fascino ed il calore della candela classica e di eliminare al tempo stesso i rischi e gli inconvenienti ad essa legati come l'odore della cera che brucia o il pericolo insito nella combustione. Le candele a led sono tutte dotate di telecomando o sistema di accensione a bottone, sono disponibili in

varie linee, forme, colori e profumazioni e sono adatte per abitazioni, hotel, ristoranti, spa, eventi, bar, agriturismi ed in tutte quelle occasioni nelle quali si voglia creare un'atmosfera magica. Per i professionisti del comparto HO.RE.CA. è stato studiato un sistema ricaricabile con le caratteristiche di versatilità ed economicità che consente un risparmio di oltre il 90%. Il sistema inoltre è antifurto e antipioggia e dispone di ricambi di ogni singolo componente così da ottimizzare ulteriormente i costi.