

# Il Mondo Cancelloni

Cancelloni Food Service SpA. Da oltre 40 anni al servizio della ristorazione.

## ORIZZONTE & IL MONDO CANCELLONI

Settembre 2006:



Marzo 2009:



Queste le date di nascita di due realtà editoriali ideate con l'intento di offrire spunti e approfondimenti ai professionisti della ristorazione e dell'ospitalità. **Il Mondo Cancelloni** nasce come contributo aziendale all'interno di una rivista che vuole essere uno strumento operativo utile nell'uso quotidiano agli attori del mondo dell'ho.re.ca grazie ai temi e agli argomenti trattati, che spaziano dagli ingredienti, alla presentazione dei piatti, alle novità enogastronomiche, ai contributi istituzionali.

In quest'ottica **Il Mondo Cancelloni** si è inserito raccontando la testimonianza della Cancelloni Food Service Spa, società specializzata nella fornitura di beni e servizi per la ristorazione. A distanza di due anni, a fronte di un consolidamento della testata **Orizzonte** nel panorama della stampa specializzata, riteniamo sia importante continuare a "viaggiare" insieme ma con due identità specifiche: **Orizzonte** ha scelto di affrontare in ogni numero la

trattazione di un tema in tutti i suoi aspetti, da quelli tecnico-scientifici, a quelli enogastronomici alle curiosità. **Il Mondo Cancelloni** racconterà con un inserto proprio la sua realtà perché il cliente possa esserne parte attiva anche attraverso i numerosi contributi redazionali direttamente curati dall'estro e dalla passione degli chef che ogni giorno ci confermano la stima e la fiducia. La decisione di presentarci a Voi con un inserto autonomo è il percorso che abbiamo scelto per valorizzare la nostra realtà che è fatta da tutti Voi.

Scriveremo insieme la nostra storia, il nostro presente e i nostri obiettivi futuri perché la conoscenza, l'informazione e la consulenza possono fare veramente la differenza. Il Vostro contributo, peraltro già importante, sarà prezioso e ovviamente richiesto come parte integrante de **Il Mondo Cancelloni** che nasce proprio... *dedicato a tutti Voi.*

In collaborazione con:





/// CARNE  
FRESCA



/// La carne suina



**Il Mondo  
Cancelloni**

Realizzato in collaborazione con  
**Università degli Studi di Perugia**  
Corso di Laurea Ecocal  
[www.agr.unipg.it/ecocal](http://www.agr.unipg.it/ecocal)



## Le nostre proposte

Validità dall'11 luglio al 4 settembre

**220061  
SPIEDINI  
FRESCHI  
RUSTICI**



/// Speciale

**1 PARANNANZA  
IN OMAGGIO  
OGNI CRT**



**220099  
POLLO BUSTO  
RUSTICANELLO  
"FILENI"**



/// Speciale

**1 QUANTO DA  
FORNO  
IN OMAGGIO  
OGNI CRT**



**200340  
ENTRECOTE  
BLACK ANGUS  
USA**



**210051  
PETTORINA  
DI SUINO  
TAG. ATM**



/// Speciale

**1 TRIS  
DI VASCHE  
IN OMAGGIO  
OGNI CRT**



## Lo scenario

La carne suina, con i suoi derivati, rappresenta un comparto alimentare di rilevante importanza nella produzione e nel consumo nazionali: essa incide infatti per il 17% sul valore della produzione a prezzi di base del settore zootecnico e per il 5% su quello dell'agricoltura nel suo complesso. In ambito industriale, l'attività di produzione di carni fresche e salumi rappresenta il 45% del fatturato dell'industria delle carni e l'8% del fatturato dell'industria agroalimentare nel suo complesso. Per quanto riguarda i consumi, la spesa per la carne suina e per i salumi incide rispettivamente per il 10% e per il 33% sulla

spesa complessiva per le carni. La produzione italiana di carne suina copre appena il 66% del fabbisogno nazionale. Pertanto il nostro Paese importa animali vivi e carne fresca, di provenienza esclusivamente europea, mentre è un esportatore di carni suine preparate, molto apprezzate nei mercati esteri. L'attività di allevamento è localizzata soprattutto nel nord del Paese ed è concentrata in aziende di grandi dimensioni (il 4% delle aziende detiene il 95% dei capi allevati). Il 95% della produzione nazionale viene destinata quasi totalmente alla trasformazione essendo rappresentata da suini pesanti.

### Box tecnico

L'allevamento suino praticato in Italia è quasi totalmente di tipo intensivo, con animali sempre in stalla, in genere organizzato industrialmente. L'età media di macellazione dei suini leggeri (90-115 kg) destinati a produrre carni da consumo fresco è di 6-7 mesi, mentre quella dei suini pesanti (156-180

kg), destinati all'industria di trasformazione, è di 9 mesi. Le razze più allevate sono quelle previste dai disciplinari di produzione DOP/IGP (Large White, Landrace e Duroc, e loro incroci con altre razze). Accanto ad esse coesistono alcune razze autoctone, quali la Casertana, la Cinta senese, la Mora romagnola, la Calabrese, la Nera siciliana, e la Sarda.

## /// La Ricetta dello Chef

a cura di Maurizio Fanti  
del "Relais Todini" di Colleva



### Pettorina di suino confit con purea di mele allo zenzero e patate rosse di Colfiorito all'extravergine di oliva

#### Ingredienti:

Per la carne: 250 gr di pettorina di suino, 5 gr di pepe in grani, 1 ramo di rosmarino, 5 gr di semi di finocchio, 1 spicchio d'aglio, 30 gr di riduzione di vino bianco.

Per la salsa di mele allo zenzero: 100 gr di polpa di mela verde, 20 gr di aceto di riso, 2 cucchiaini di zucchero. Per le patate: 100 gr di patate rosse di Colfiorito, olio extravergine di oliva, sale, 10 gr di zenzero fresco grattugiato, 1 ramoscello di lemongrass.

#### Preparazione:

Preparare la pettorina di suino in un trancio quadrato quindi salare leggermente la carne ed avvolgerla in un foglio di carta fata o in un sacchetto del sottovuoto insieme alle spezie e alla riduzione di vino bianco, quindi chiudere il sacchetto e cuocere a 85 gradi per circa 6 ore. Per la salsa di mele, sciogliere il burro in una padella, aggiungere la polpa di mele verdi e lo zenzero fresco grattugiato, scaldare il tutto, spolverare con lo zucchero e bagnare con l'aceto di riso, successivamente cuocere le mele per due minuti circa. Infine regolare di sale e ridurre il composto in una purea con l'aiuto di un mixer. Per le patate, una volta sbucciate tagliarle prima a fette sottilissime e poi a striscioline fino ad ottenere dei lunghi fili. Immergere questi fili per 10 minuti in acqua fredda salata, per poi friggerli nell'olio alla temperatura di 150 gradi fino ad ottenere delle belle patate dorate; scolate e ricavate delle nuvole croccanti e profumate. Assemblare il piatto rosolando prima di servirlo la pettorina in una padella di ceramica o in un teflon, dandole così un aspetto dorato ed uniforme. Servire accompagnandola con la salsa di mele allo zenzero, le sue patate croccanti ed un rametto di lemongrass leggermente bollito.



## /// La granceola



**Il Mondo  
Cancelloni**

Realizzato in collaborazione con  
**Università degli Studi di Perugia**  
Corso di Laurea Ecolal  
[www.agr.unipg.it/ecocal](http://www.agr.unipg.it/ecocal)



## Lo scenario

La granceola o grancevola (*Maja squinado* Herbst, 1788), comunemente chiamata granceola, è un crostaceo decapode della famiglia dei Majidae. Il nome Granceola deriva dall'unione dei termini di lingua veneta granso (granchio) e seola (cipolla). Questo crostaceo vive sui substrati rocciosi marini. La sua essenziale arma di difesa è l'eccezionale mimetismo, che le consente di nascondersi perfettamente tra le alghe e le rocce del fondale marino. Ciò è importante perché periodicamente la granceola cambia il proprio

carapace (muta) divenendo indifesa e vulnerabile. Si nutre principalmente di alghe, bivalvi, larve di insetti, vermi e di piccoli pesci intrappolati nelle reti e in concave. Vive nell'Oceano Atlantico occidentale, dall'Irlanda alla Guinea, e nel Mar Mediterraneo. Nei mari italiani questo granchio vive alla profondità di circa 100 metri soprattutto nell'alto Adriatico, ma è possibile incontrarlo anche a basse profondità nei mari della Sardegna. In genere è ricoperto da lattuga di mare per meglio mimetizzarsi nei fondali. Viene pescato con delle nasse.

## Box tecnico

Come altri crostacei, la granceola è un artropodo (animale invertebrato) caratterizzato dalla presenza di appendici articolate e di una corazza esterna che ricopre il corpo, detta carapace, che si presenta come un vero e proprio scudo protettivo. Il corpo, arrotondato e con numerose protuberanze, ha una taglia media di 15-20 cm. Il carapace è di colore bruno-arancio, talvolta rosso-arancio, ricco di spine di colore bruno. Ha zampe sottili e lunghe, adatte al movimento sul fondale sabbioso; le chele anteriori sono piccole con punta più chiara, al termine di braccia snodate, dello stesso spessore delle zampe. La granceola appartiene alla famiglia dei brachiuri, ossia dei crostacei dotati di addome corto e allungato, ripiegato sotto il carapace pri-

vo del ventaglio caudale. Ha carni molto pregiate e dal sapore dolce. Come per altri crostacei, la cottura avviene in acqua ben aromatizzata e salata considerando un tempo di 20 minuti per kg. Come altri crostacei, la granceola va acquistata ancora viva e mantenuta tale fino al momento della cottura, in quanto dopo la morte inizia un processo di decomposizione molto rapido, o congelata a temperature molto basse (-25 °C). Una curiosità, peraltro tipica dei crostacei, è che contiene una molecola, l'astaxantina, che negli animali vivi è associata ad una proteina e dà al carapace una colorazione scura, ma che durante la cottura si dissocia e diviene del suo colore naturale, il rosso: i crostacei cotti, infatti, diventano rossastri.

## /// La Ricetta dello Chef

a cura dello chef Antonio Ascione del Ristorante  
"Al Solito Posto" di Terranuova Bracciolini

### Cavatelli con granceola

#### Ingredienti:

1 granceola, 300 gr di cavatelli, 4 mestoli di sugo di pomodoro, 1 misurino di Glen Grant, 1 spicchio d'aglio, pomodori ciliegini, basilico, sale, peperoncino, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, cipolla dorata.

#### Preparazione:

Bollire la granceola per circa 20 minuti per poi spaccarla e spolparla. In una padella mettere 2 cucchiaini di olio, l'aglio tritato e un pizzico di prezzemolo. Fare soffriggere il tutto, aggiungere poi la polpa di granceola, il sugo di pomodoro e i pomodori ciliegini facendo cuocere per circa 10 minuti. Cuocere poi la pasta e saltarla in padella con il sugo così preparato.



## Le nostre proposte

Validità dall'11 luglio al 4 settembre

**330021**  
**BOTTARGA**  
**DI TONNO S/V**  
**gr.80/150**  
**"LA RIUNIONE"**



**330017**  
**NERO**  
**DI SEPPIA**  
**gr.4x2 dosi**  
**"LA RIUNIONE"**



/// Speciale

**1 COPPETTA**  
**BIANCA**  
**IN OMAGGIO**  
**OGNI PZ**



**500245**  
**GRANCEOLA**  
**ZONA FAO 41**  
**Atlantico**  
**Sud Occidentale**



**500017**  
**GRANCHIO**  
**PORRO**  
**ZONA FAO 27**  
**Atlantico**  
**Nord Orientale**



/// Linea Prima Colazione

# L'Arte e il Gusto, i nostri ingredienti

  
**Cancelloni**  
Food Service SpA  
Prodotti e Servizi per la Ristorazione



/// PRIMA  
COLAZIONE



Il buongiorno inizia dal mattino: il buffet prende forma con soffici dolci e gustosi salati per soddisfare ogni palato in un'atmosfera arricchita da arredi e attrezzature esclusive. Con noi ogni mattina c'è sempre un appetitoso risveglio da assaporare.



Il Mondo Cancelloni

Realizzato in collaborazione con Università degli Studi di Perugia Corso di Laurea Ecocal www.agr.unipg.it/ecocal



## Lo scenario

Il cocomero (Citrullus lanatus M.) appartiene alla famiglia delle Cucurbitaceae ed è chiamato anche anguria nelle regioni padane e melone d'acqua in quelle meridionali.

Originario dell'India e dell'Africa tropicale e coltivato già dagli Egiziani, oggi è diffuso in tutto il mondo, sia nella fascia tropicale che in quella temperata-calda. In Italia è coltivato in piena aria o in coltura pacciata o semiforzata su oltre 17.000 ettari

La pianta produce grossi frutti, chiamati anch'essi cocomeri, pieni di una polpa molto acquosa,

dolce e rinfrescante. Essendo costituito per il 90% da acqua, il frutto ha un contenuto calorico di circa 30 kcal per 100 g e un elevato indice di sazietà, che lo rende particolarmente adatto in un'alimentazione ipocalorica. Molti ritengono che il cocomero sia poco digeribile: in realtà questo è un errore di valutazione nato dalla pessima abitudine di servirlo insieme alla frutta a fine pasto. Mangiare una piccola fetta di cocomero da 600 g equivale ad assumere più di mezzo litro di acqua che diluisce i succhi gastrici rallentando la digestione.

## Box tecnico

Il cocomero è una pianta erbacea annuale molto esigente in termini di calore, luce e acqua. È costituita da steli striscianti sul terreno, lunghi fino ad alcuni metri, muniti di viticci, e dotata di radici molto sviluppate sia in superficie che in profondità. Le foglie sono grandi, spicciolate, con lembo profondamente lobato, di colore verde grigiastro, tomentose. Di norma la pianta di cocomero è monoica, ossia porta fiori maschili e femminili separati. L'impollinazione è entomofila e l'allogamia è la regola. Il frutto del cocomero è un peponide in cui epicarpo, mesocarpo ed endocarpo sono saldati insieme. In esso si distingue la "buccia", esternamente liscia e coriacea, e la "polpa" che riempie totalmente il frutto e nella quale sono immersi numerosi semi appiattiti, del peso di 35-100 mg, che in certi paesi vengono salati, tostati e consumati come "snack". L'aspetto,

la forma e le dimensioni dei frutti sono assai variabili con la varietà e le condizioni di coltura: il peso di un frutto varia da 2 a 15 kg, la forma è sferica o allungata, il colore esterno è verde chiaro, verde scuro o con striature dei due colori, la polpa è generalmente rossa, ma esistono anche tipi a polpa gialla o bianca.

I frutti maturano circa 4 mesi circa dopo la semina e devono essere raccolti al giusto grado di maturazione, segnalato da: disseccamento del peduncolo e del cirro che lo accompagna, suono cupo e sordo alla percussione, scomparsa totale della pruina che ricopre il frutto immaturo. La serbevolezza dei frutti maturi è limitata nel tempo: 15 giorni a 15°C. La raccolta è eseguita a mano ponendo particolare attenzione per evitare ferite o abrasioni che comprometterebbero la conservabilità del frutto. Le produzioni variano da 30 a 50 t/ha in funzione dell'ambiente, della cultivar e della tecnica colturale seguita.

## Le nostre proposte

Validità dall'11 luglio al 4 settembre

277203  
MACEDONIA DI FRUTTA kg.3 "GRANCHEF"



/// Speciale

1 T-SHIRT IN OMAGGIO OGNI CRT



270053  
MAGIA BOSCO MIX NOIR ml.580 "DEMETRA"



/// Speciale

1 T-SHIRT IN OMAGGIO OGNI CRT



100034  
COCOMERO



/// Speciale

1 COPPETTA QUADRO IN OMAGGIO OGNI 3 PZ



100252  
MISTICANZA kg.1 "ORTOROMI"



## /// La Ricetta dello Chef

a cura di Lidiya Georgieva del Ristorante "Chicco" di Colle val D'Elsa



### Sorbetto al cocomero

#### Ingredienti:

1,5 kg di anguria, 200 gr di zucchero, 50 gr di chicchi di cioccolato, succo di limone.

#### Preparazione:

Svuotate l'anguria e passate la polpa al passaverdura per eliminare i semi; raccogliete poi il succo in una casseruola, aggiungete lo zucchero e 2 cucchi di succo di limone. Fate bollire 5 minuti, mescolando. Successivamente fate raffreddare e aggiungete i chicchi di cioccolato; mettetelo nel freezer per 4 ore, e mescolate ogni tanto. Servite in coppette larghe.



/// La bresaola



**Il Mondo  
Cancelloni**

Realizzato in collaborazione con  
**Università degli Studi di Perugia**  
Corso di Laurea Ecocal  
[www.agr.unipg.it/ecocal](http://www.agr.unipg.it/ecocal)



## Le nostre proposte

Validità dall'11 luglio al 4 settembre

**240015  
LOMBETTO  
SUINO "ETRURIA"  
STAGIONATO S/V**



/// Speciale

**1 MORSA  
PROSCIUTTO  
IN OMAGGIO  
OGNI 10 PZ**



**240064  
BRESAOLA S/V  
PUNTA D'ANCA  
"NUOVO SOLE"**



/// Speciale

**1 MOLLA  
IN OMAGGIO  
OGNI PZ**



**240028  
PROSCIUTTO  
STAGIONATO C/O  
DOP TOSCANO  
"VIANI"**



/// Speciale

**1 PARANNANZA  
IN OMAGGIO  
OGNI PZ**



**240071  
SALAME  
CAMPAGNOLO  
"CLAI"**



/// Speciale

**1 T-SHIRT  
IN OMAGGIO  
OGNI 3 PZ**



## Lo scenario

La bresaola è un salume di carne cruda, generalmente bovina, aromatizzata e stagionata. In particolare la Bresaola della Valtellina, contrassegnata dal marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta), è ricavata dai tagli più pregiati della coscia del manzo e lavorata esclusivamente da produttori certificati che operano nella Provincia di Sondrio, secondo il Disciplinaire di produzione della Comunità Europea. È difficile stabilire con precisione da dove derivi il nome di questo salume. Potrebbe derivare dall'espressione "sala come brisa", per l'uso che un tempo si faceva del sale nella conservazione e per il fatto che in Valchiavenna (valle vicina alla Valtellina) "brisa" indicava una ghiandola dei bovini fortemente salata. Ma c'è chi riconduce l'origine di questo nome al termine "brasa" (in dialetto significa brace) poiché un tempo l'a-

sciugamento del prodotto avveniva in locali riscaldati da bracieri. La produzione rimane circoscritta all'ambito familiare sino ai primi decenni dell'Ottocento. Nel XIX secolo la lavorazione artigianale del salume diventa particolarmente florida e il prodotto varca i confini nazionali per essere esportato in Svizzera. Oltre alla Bresaola della Valtellina, che ha avuto il riconoscimento IGP, sono riconosciute come prodotti agroalimentari tradizionali anche la bresaola affumicata e la bresaola di cavallo. La bresaola è uno dei salumi con il minor contenuto di grassi. La bresaola è presente abitualmente sulla tavola degli italiani e sta conquistando nuovi mercati esteri. Come tutti gli altri salumi il suo consumo è concentrato principalmente nelle regioni dell'Italia meridionale e nord-occidentale, seguite da quelle centrali e del nord-est.

## Box tecnico

La bresaola si ricava dalle seguenti masse muscolari: fesa, punta d'anca, sottofesa, magatello, sott'osso. La materia prima viene sottoposta a salagione, effettuata a secco in vasche d'acciaio dove la carne viene cosparsa con sale, pepe macinato e aromi naturali. Possono essere aggiunti vino, spezie, zuccheri, nitrati e nitriti di sodio e potassio, acido ascorbico e suo sale sodico. La durata della salagione va dai 10 ai 20 giorni. Ogni quattro giorni i pezzi vengono

trasferiti in nuovi contenitori dopo aver eliminato l'eccesso di salamoia mediante operazioni di massaggio. Si passa poi alla lavatura delle bresaele che vengono poi insaccate in budelli naturali o artificiali e inviate alla fase successiva di asciugamento a temperatura compresa tra 20 e 30 °C e in condizioni di umidità dell'aria pari al 35-65%. Segue poi la stagionatura condotta a temperatura compresa tra 12 e 18 °C e in condizioni di umidità dell'aria pari al 70-90% per un periodo che varia dai 2 ai 4 mesi.

## /// La Ricetta dello Chef

a cura di Maurizio Fanti  
del "Relais Todini" di Collevalenza

### Fiocchi di bresaola, piccola insalatina di verdure d'estate e salsa ghiacciata di sedano e menta



**Ingredienti:** 100 gr di bresaola, 30 gr di mango, 20 gr di melone, 30 gr di carote, 4 piselli in baccello, 20 gr di germogli di piselli, 25 gr di ricotta stagionata, olio extravergine di oliva, olio agli agrumi. **Per la salsa ghiacciata:** 100 gr di sedano bianco, 20 gr di menta, 1 limone, sale, pepe di sichuan. **Preparazione:** Per la piccola insalatata: tagliare la frutta a bastoncini e tenerla da parte. Tagliare poi la verdura in piccoli bastoncini, quindi cuocere per 10 minuti in una vaporiera oppure in una pentola con poca acqua

bollente e poco zucchero. Condire i germogli di piselli con un po' di olio extravergine di oliva, tagliare la ricotta stagionata in piccole scaglie. Per la salsa ghiacciata: frullare il sedano bianco, il succo di mezzo limone, il sale, il pepe cinese e la menta selvatica. Successivamente con l'aiuto del frizer o dell'abbattitore di temperatura ghiacciate la salsa rimastando di tanto in tanto fino ad ottenere una granita di sedano e menta. Disporre la bresaola a piccoli fiocchi a corona in un piatto di portata, adagiarvi la verdura, la frutta ed i germogli al centro. Servire con alcune scaglie di ricotta stagionata e la granitina di salsa al sedano in un piccolo cono di carta fata o carta di riso. Condire infine il piatto con un filo d'olio agli agrumi.



**Il Mondo  
Cancelloni**

Realizzato in collaborazione con  
**Università degli Studi di Perugia**  
Corso di Laurea Ecocal  
[www.agr.unipg.it/ecocal](http://www.agr.unipg.it/ecocal)



## Lo scenario

La ricotta è un formaggio fresco molto importante per le sue caratteristiche nutrizionali. È infatti un'ottima fonte di proteine, poiché contiene le proteine del siero del latte che hanno un valore biologico superiore a 90, più alto di quelle del formaggio e della carne. Ha un contenuto in grassi e calorie abbastanza basso, anche se molto variabile, in funzione del metodo di preparazione. Essendo un prodotto fresco va consumato fre-

schissimo e tanto prima quanto maggiore è la quantità di acqua che contiene: la ricotta dura e asciutta può infatti essere conservata più a lungo di quella cremosa e acquosa. In cucina, la ricotta è un ingrediente molto versatile, venendo utilizzata per produrre dolci, primi piatti, torte e pane. Se la ricotta viene utilizzata per realizzare piatti composti conviene utilizzarne una con poche calorie (ricotta di solo siero, con al massimo il 10-12% di grassi).

## Box tecnico

Per produrre ricotta si parte dal siero del latte, che viene spesso addizionato con latte puro o panna per aumentare la resa e rendere il prodotto più cremoso e saporito. A seconda della quantità di latte o panna aggiunti, si avrà un contenuto di grassi variabile dal 5% al 15-20%. Nel primo caso il prodotto avrà caratteristiche nutrizionali molto positive, nel secondo sarà vero il contrario. Infatti una ricotta magra ha un potere saziante molto alto mentre una grassa no. La ricotta può essere prodotta con latte di pecora o di vacca: la prima è più saporita e digeribile, sia a causa della qualità che della quantità di gras-

si. Il siero del latte di pecora contiene più grassi e di conseguenza anche la ricotta. I fattori che influiscono sulla qualità sono: la freschezza, la consistenza e la quantità di grassi. La consistenza della ricotta deve essere cremosa e vellutata. Non è semplice produrre una ricotta di questo tipo, soprattutto a livello artigianale. La ricotta industriale, invece, è standardizzata: una ricotta vellutata sarà sempre vellutata: questo è uno dei (pochi) casi dove l'industria supera in qualità l'artigiano. Ci sono ricotte industriali che hanno poche calorie e non hanno molto sapore, ma sono ottime proprio grazie alla loro consistenza. La ricotta artigianale ha una conservabilità più breve di una industriale, che dura fino a quindici giorni.

## /// La Ricetta dello Chef

a cura di Alfonso Belmonte  
della "Fattoria Voltrona" di San Gimignano



### Tortelloni maremmani al cacao con ripieno di stracotto di Chianina su crema di cipolle di Certaldo

**Ingredienti:** Per la pasta: 4 rossi d'uovo, 375 gr di semola, 35 gr di cacao amaro, 1 dl di olio extravergine, sale q.b. Per il ripieno: 400 gr di muscolo di Chianina, 2 coste di sedano, 2 cipolle, 2 carote, 2 uova intere, rosmarino, salvia, alloro, 2 spicchi d'aglio, 2 dl di Chianti, 150 gr di ricotta fresca. Per la crema: 5 cipolle rosse di Certaldo, brodo vegetale, fecola di patate, 300 gr di burro.

**Preparazione:** Mescolare i tuorli con sale e olio, aggiungere poi la semola e il cacao precedentemente mischiati. Lasciare riposare in frigo per almeno 2 ore. Successivamente legare lo stracotto e farlo rosolare a fuoco alto in una pentola dove precedentemente avremo fatto soffriggere la mirepoix di verdure e gli aromi. Aggiungere infine il vino rosso e del brodo lasciandolo cuocere a fuoco lento per circa 3 ore. Tagliare a julienne le cipolle ed infarinare nella fecola, farle rosolare lentamente in un fondo di burro fuso, aggiungendo del brodo per terminare la cottura. Passare infine tutto al mixer. Per terminare la preparazione del ripieno, passare nel tritacarne lo stracotto aggiungendo la ricotta, 2 uova, sale e pepe. Stendere quindi la sfoglia al cacao e riempirla con il ripieno precedentemente ottenuto. Formare infine dei ravioli che andranno cotti per non più di 3 minuti. Servire il piatto con la crema a specchio ed i ravioli passati leggermente nel burro fuso affinché acquistino lucentezza, abbinandolo a del buon Chianti classico.

## Le nostre proposte

Validità dall'11 luglio al 4 settembre

**310171**  
**PANNA CUCINA**  
**CULINAIRE**  
**"DEBIC"**  
**lt.1x6**  
/// Speciale



**1 CRT DI**  
**BICCHIERI**  
**FINGER**  
**IN OMAGGIO**  
**OGNI CRT**



**310002**  
**CACIOTTA**  
**MISTA**  
**"MONTAGNOLO"**  
**kg.1,5**  
**"TRE VALLI"**



**310019**  
**RICOTTA**  
**DI MUCCA**  
**kg.1,5**  
**"STERILGARDA"**



**310071**  
**FORMAGGIO**  
**MIX**  
**GRATTUGIATO**  
**"VIRGILIO" kg.1**  
/// Speciale



**1 COPPETTA**  
**VETRO TONDA**  
**IN OMAGGIO**  
**OGNI PZ**



Le offerte sono riservate ai lettori de Il Mondo Cancelloni che potranno accedere alle promozioni contattando l'Agente o l'Ufficio Ordini Cancelloni.



/// ALIMENTARI



/// I pistacchi



**Il Mondo  
Cancelloni**

Realizzato in collaborazione con  
**Università degli Studi di Perugia**  
Corso di Laurea Ecocal  
[www.agr.unipg.it/ecocal](http://www.agr.unipg.it/ecocal)



## Le nostre proposte

Validità dall'11 luglio al 4 settembre

**372217**  
**FARINA**  
**OO/MANITOBA**  
**MARRONE**  
**kg.25**

/// Speciale



**1 CONF. LIEVITO**  
**NATURKRAFT**  
**gr.500**  
**IN OMAGGIO**  
**OGNI 6 PZ**



**340023**  
**PESTO ALLA**  
**GENOVESE**  
**"BIFFI"**  
**kg.1**



**272655**  
**CARCIOFI**  
**SPICCHI**  
**AL NATURALE**  
**"ITALCARCIOFI"**  
**kg.3**



**270277**  
**PISTACCHI**  
**SGUSCIATI**  
**"WIBERG"**  
**gr.800**

/// Speciale



**1 MACININO**  
**PEPE**  
**IN OMAGGIO**  
**OGNI 3 PZ**



## Lo scenario

Il Pistacchio (*Pistacia vera*) appartiene alla Famiglia delle Anacardiaceae. Si pensa che la pianta sia originaria e abbia preso il nome da Psitacco, città della Siria. Il suo frutto era comunque noto fin da tempi antichissimi (1800 a.C.). Negli ultimi anni si è assistito ad un consistente aumento dei consumi in quanto è stato utilizzato per la produzione di snack, come ingrediente in gastronomia, pasticceria e nell'industria di trasformazione. In risposta all'accresciuta domanda, la produzione mondiale è raddoppiata nel corso degli ultimi venti anni, passando da 273 mila tonnellate dei primi anni '90 alle circa 550 mila tonnellate del 2008. Il più grande produttore mondiale è l'Iran (35%), seguito da Stati Uniti (23%), Turchia (22%), Siria

(10%), Cina (7%). L'aumento dei volumi prodotti ha interessato i tradizionali paesi produttori asiatici (Iran, Siria, Turchia), ma anche gli USA, dove la coltivazione del pistacchio è stata introdotta in California a metà degli anni '70 del secolo scorso. La produzione del pistacchio nell'Unione Europea è modesta (circa 10 mila tonni) e viene realizzata prevalentemente in Grecia (81%), in Italia (19%) e in piccolissima misura a Cipro. La produzione italiana è ottenuta interamente in Sicilia, in impianti ubicati sulle colate laviche dell'Etna (circa 3.600 ettari). La produzione etnea, fra cui particolarmente nota è quella di Bronte, si distingue per le caratteristiche organolettiche dei frutti, particolarmente pregiate per aroma, colore, forma e pezzatura.

## Box tecnico

Il Pistacchio è un arbusto di altezza media di circa 5 metri, dotato di radici profonde, dal tronco nodoso e contorto di colore grigio bruno e dal fogliame caduco, capace di prosperare anche su rocce laviche proibitive per qualsiasi altro tipo di vegetazione. Il legno è duro e pesante, giallo intenso nelle piante giovani e rosso bruno in quelle adulte. Ha foglie composte, caduche, imparipennate, tomentose nelle piante giovani, glabre e coriacee in quelle mature. Fiorisce in aprile-maggio e presenta fiori senza petali, portati da infiorescenze ascellari a pannocchia. Il seme, contenuto in due valve giallo crema o biancastro, è unico e allungato, di

colore verde chiaro, ricco di olio, proteine e vitamine. Essendo pianta dioica, gli impianti devono prevedere ogni otto piante femmine una pianta maschile di *Pistacia vera* o di *Pistacia terebinthus* o di loro ibridi. La raccolta avviene tra settembre e ottobre, a mano, a volte con l'ausilio di teloni o reti, alla stregua della raccolta delle olive. Le piante vanno in produzione ogni due anni. Dopo la raccolta i pistacchi devono essere privati del mallo e posti ad asciugare al sole per alcuni giorni. Il pistacchio viene commercializzato sotto diverse forme: tignosella (pistacchio non sgusciato), pelato (sgusciato e privato dell'endocarpo), granella, farina, bastoncini, affettato o in pasta, al naturale oppure salato.

## /// La Ricetta dello Chef

a cura dello chef Antonini Eden  
dell'"Hotel Giotto" di Assisi



### Filetto di manzo in panure di pistacchi su porri appassiti allo zafferano e riduzione al Sagrantino

**Ingredienti:** 4 medaglioni di *angus argentino* da 200 gr circa cadauno, 100 gr di pistacchi, 20 gr di pepe rosa, 100 gr di pangrattato, 2 porri, zafferano q.b., 1 bottiglia di Sagrantino di Montefalco, 200 gr di miele di acacia, 3 bacche di ginepro, 1 foglia di alloro, 10 grani di pepe nero, cannella q.b., 1 pera.

**Preparazione:** Scottare su entrambi i lati i filetti "per sigillarli" e successivamente lasciarli riposare. Per la panure frullare metà dei pistacchi, unire il pangrattato, i pistacchi interi rimanenti, il pepe rosa e condire con sale ed olio. Avvolgere con la panure così ottenuta i filetti e ultimare la cottura al forno. Per la riduzione di Sagrantino, far bollire il vino con le bacche di ginepro, la foglia di alloro, la cannella, il pepe nero ed il miele, fino alla densità desiderata. Infine tagliare i porri alla julienne facendoli appassire con una noce di burro, sale e zafferano. Servire il piatto adagiando il filetto sopra i porri precedentemente posizionati al centro ed ultimare la presentazione con la salsa al vino ed un filo di olio extra vergine di oliva.



Il Mondo Cancelloni

# Lo scenario

Lo spinacio (*Spinacia oleracea* L.) è un ortaggio da foglia conosciuto da oltre 2000 anni. Sembrava originario della fascia asiatica che va dal Caucaso all'Afghanistan. Anticamente era coltivato in Persia e grazie alle sue virtù dietetiche nell'antico Islam venne chiamato "il principe degli ortaggi". Lo spinacio è una specie erbacea con radice fittonante e foglie riunite in rosetta; appartiene alla famiglia delle Chenopodiacee, la stessa della bietola e della barbabietola da zucchero. Lo spinacio ha basse esigenze termiche e una buona resistenza al freddo. Predilige terreni tendenzialmente sciolti, non acidi e senza ristagni idrici. Si semina direttamente in campo su terreno molto ben affinato, alla profondità di 1-2 cm. Lo spinacio si può coltivare un po' tutto l'anno anche se le coltivazioni a ciclo autunno-invernale e di fine inverno-inizio primavera sono da preferire a quelle primaverili-estive che possono favorire la salita a

## Box tecnico

Lo spinacio per il mercato fresco si raccoglie in cespi tagliando la pianta al colletto, mentre quello per l'industria viene raccolto a macchina asportando le foglie con non più di 10 cm di picciolo; queste vengono poi lavate, bollite, ulteriormente cernite e surgelate entro poche ore dalla raccolta. L'industria preferisce cultivar con foglia liscia (maggior facilità di lavaggio), ampia, con elevato rapporto lamina/picciolo e portamento eretto per favorire la raccolta meccanica; il mercato fresco preferisce spinaci a foglia bollosa, con picciolo breve, con cespi compatti e di media grandezza. Si crede erroneamen-

Realizzato in collaborazione con **Università degli Studi di Perugia**  
Corso di Laurea Ecolal  
[www.agr.unipg.it/ecocal](http://www.agr.unipg.it/ecocal)



fiore della coltura (prefioritura). La durata del ciclo, dalla semina alla raccolta, varia ovviamente con la temperatura ed oscilla indicativamente fra 50 e 100 giorni. La produzione viene destinata sia al mercato fresco sia all'industria di trasformazione, per la produzione di disidratati e, soprattutto, di surgelati. Lo spinacio è coltivato in Italia su circa 7.000 ha con una produzione di circa 92.000 t, di cui la maggior parte (circa il 70%) destinata all'industria di surgelazione e la restante al mercato fresco. Le principali aree di coltivazione sono situate in Campania, Toscana, Lazio, Lombardia e Veneto. In Italia, nel 2004 (dati ISMEA) il consumo di spinaci freschi è stato di 21.000 t (1% del totale degli ortaggi freschi), con una spesa di circa 30 milioni di Euro, mentre il consumo di spinaci surgelati è stato di 24.000 t (pari al 3.3% degli ortaggi trasformati e al 14.2% degli ortaggi surgelati) per una spesa di circa 66 milioni di Euro.

te che lo spinacio abbia un elevato contenuto in ferro. In realtà il contenuto non è particolarmente elevato, è molto inferiore rispetto ai legumi, e, oltretutto, come tutto il ferro contenuto nei vegetali, scarsamente assimilabile dal nostro organismo rispetto al ferro proveniente da alimenti di origine animale. Le foglie di spinacio sono invece ricche in vitamine A, C ed E e contengono anche molto acido folico, che ha proprietà antianemiche. Le sue proprietà dietetiche si esaltano mangiando giovani foglie crude (in insalata), mentre le foglie cotte perdono, con l'acqua di cottura, gran parte del loro valore nutritivo; per questo è preferibile cuocerle in pochissima acqua e velocemente o al vapore.

## /// La Ricetta dello Chef

a cura dello chef Antonini Eden dell'Hotel Giotto di Assisi



### Risotto mantecato al camembert con code di gamberi di fiume e spinaci croccanti

**Ingredienti:** 350 gr di riso camaroli, 800 gr di spinaci freschi, 20 gamberi di fiume, 1/2 cipolla tritata, 200 gr di camembert, 1/2 bicchiere di vino bianco, brodo vegetale q.b., burro q.b. **Preparazione:** Tostare il riso con la cipolla e sfumare con il vino bianco, sbollentare i gamberi e mondarli del guscio. Successivamente ultimare la cottura del riso con il brodo precedentemente preparato, unire le code di gambero e mantecare con burro e camembert, aggiustando di sale. In una padella antiaderente saltare "a fuoco vivo" gli spinaci per pochi secondi. Per la presentazione posizionare il risotto al centro del piatto, adagiarsi sopra gli spinaci croccanti e servire il piatto con un filo d'olio extra vergine di oliva.

# Le nostre proposte

Validità dall'11 luglio al 4 settembre

**250765**  
**TRIS DI VERDURE PASTELLATE "PIZZOLI"**  
kg.1  
/// Speciale



**1 PARANNANZA IN OMAGGIO OGNI 5 PZ**



**320004**  
**CROSTATA FRUTTI DI BOSCO PRETAGLIATA IN PORZIONI "LA DONATELLA"**



**250367/59/70**  
**HAUTE PATISserie "BARRY CALLEBAUT"**  
/// Speciale



**1 BRIK DI SALSA ALLA VANIGLIA "CARMA" IN OMAGGIO OGNI 2 CRT**



**250784**  
**SPINACI FOGLIA A FOGLIA "AGRIFOOD"**  
kg.2,5x2



Le offerte sono riservate ai lettori de Il Mondo Cancelloni che potranno accedere alle promozioni contattando l'Agente o l'Ufficio Ordini Cancelloni.

/// BEVERAGE

/// Il Grechetto



Il Mondo  
Cancelloni

In collaborazione con:



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
SOMMELIERS UMBRIA  
Ennio Baccianella

## Le nostre proposte

Validità dall'11 luglio al 4 settembre

402404  
PROSECCO  
EXTRA DRY  
DOC "TOSO"



/// Speciale

1 CRT DI 6  
FLUTE  
IN OMAGGIO  
OGNI 4 CRT



402010  
VERDICCHIO  
DI JESI DOC  
"COLTIVA" QB  
lt.0.25



402219  
FALANGHINA  
RAMI '09  
"DI MAJO"



/// Speciale

1 CRT DI 6  
BICCHIERI  
IN OMAGGIO  
OGNI 4 CRT



402185  
GRECHETTO '10  
"SCACCIADIAVOLI"



## Lo scenario

Il Grechetto è un vitigno a bacca bianca probabilmente originario della Grecia. E' coltivato soprattutto in Umbria ma anche nel Lazio, nella Toscana e nelle Marche. Presumibilmente è stato importato in Italia in momenti storici differenti, oltre che dai greci, anche dai romani e dagli etruschi.

Fu Plinio il Giovane nel I secolo d.C., nella sua Naturalis Historia, a parlare dei vini tuderti inserendoli tra i più conosciuti dell'epoca, sin d'allora infatti questo vino era consumato e ben noto agli abitanti della zona di Todi.

Esiste una sicura documentazione storica che attesta l'uso giornaliero del Trebbiano di Todi e del Vino Greco e pare che venne bevuto per

festeggiare il compimento del frontespizio della chiesa di San Fortunato nel Quattrocento, e "gustato" durante le riunioni conviviali della nobiltà tuderte nel XVII e XVIII secolo.

Considerata ormai un'uva autoctona umbra, è composta essenzialmente da due ceppi diversi: Grechetto di Todi e Grechetto di Orvieto, con peculiarità ampelografiche leggermente diverse. Le più moderne analisi tecnologiche effettuate sul suo DNA, hanno dato interessanti risultati. Infatti esisterebbero delle somiglianze tra il Grechetto di Todi e i vitigni Pignoletto e Ribolla Riminese, mentre risulterebbero diversi il Grechetto di Orvieto e il Greco di Tufo, al principio ritenuti uniti da una solida familiarità.

## Box tecnico

Il Grechetto viene vinificato molte volte in purezza, dove dà il meglio delle sue peculiarità, altrimenti, in maniera più frequente viene unito a vitigni come il Trebbiano Toscano, il Trebbiano Spoletino, il Verdello, il Canaiolo Bianco e a uve internazionali come lo Chardonnay. I vini sono di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, mentre quelli che hanno subito un passaggio in legno tendono al giallo dorato.

All'olfatto donano aromi di mandorla amara e nocciola, notevoli sentori minerali e fruttati di pera, pesca e frutti esotici di ananas e pompelmo. Intense le sensazioni floreali di fiori bianchi e acacia, sambuco e biancospino che si arric-

chiscono di vaniglia e tostatura con affinamento in barriques o botti. Al gusto risulta sapido e fresco. Con l'affinamento acquista maggiore eleganza e morbidezza, risulta molto gradevole da degustare, più corposo, mantenendo la sua caratteristica componente acido-sapida. Il Grechetto viene utilizzato principalmente per la creazione di vini bianchi secchi per la quale è maggiormente conosciuto, ma anche di eccellenti spumanti, del Vin Santo e di alcuni muffati. Si abbina perfettamente a primi e secondi piatti, anche strutturati, di pesce, formaggi freschi, e frittate con verdure. Nella versione più strutturata con carni bianche, pappardelle al cinghiale con sugo senza pomodoro, minestre. I muffati a dolci secchi, pecorini stagionati e patè di fegato.

## /// La Ricetta dello Chef

a cura dello chef Domenico D'Imperio  
del Ristorante "Le Tre Vaselle" di Torgiano



Tagliolini di pasta all'uovo con fricassé di faraona e resina del lago

### Ingredienti:

320 gr di tagliolini all'uovo, 100 gr di faraona, 1 bicchiere di Grechetto, 1 dl di brodo di pollo, 100 gr di fagiolina lessata, 1 zucchina, 1 porro giovane, sale olio e mandorle q.b.

### Preparazione:

Tagliare la faraona a cubetti e rosolarla in una padella con poco olio extra vergine di oliva e glassare con il Grechetto. Aggiungere il brodo di pollo, la fagiolina, le zucchine e il porro lessati precedentemente salando q.b. Cuocere i tagliolini in acqua salata per 4 minuti, scolarli e mantecarli con la salsa. Servire in piatti caldi e decorare a piacere con filetti di mandorle tostate.



/// I contenitori di alluminio



Il Mondo Cancelloni

## Lo scenario

Oggi più che mai si pone la massima attenzione perché ogni alimento venga conservato in confezioni adatte, che ne preven- gano eventuali alterazioni dovute a microrganismi, luce, ossigeno, acqua. Le vaschette in alluminio per la conservazione degli alimenti rispondono a precise caratteristiche: contengono il prodotto permettendone la distribuzione; proteggono l'alimento dalla luce che è causa di alterazione

A cura della Dott.ssa Patrizia Bianchi

degli alimenti e favorisce lo sviluppo dei microrganismi; garantiscono l'impermeabilità ai gas e al vapore acqueo.

L'alluminio è un metallo malleabile che non altera le caratteristiche chimiche ed organolettiche dei cibi. Non teme né il caldo né il freddo grazie alla sua resistenza sia alle alte temperature di cottura che alle basse temperature di congelamento.

## Box tecnico

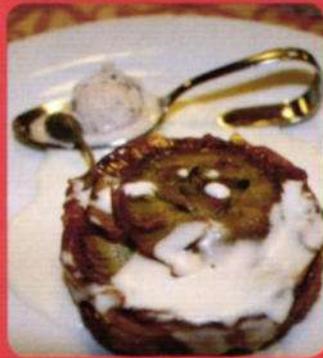
Le vaschette in alluminio devono rispondere al Decreto 18/04/07 n. 76 emanato dal Ministero della Salute che definisce i requisiti di purezza che tale materiale deve avere, le caratteristiche di composizione, i coadiuvanti tecnologici, gli oli vegetali o minerali del tipo alimentare e/o conformi alla Farmacopea europea consentiti. Sono regolamentate anche le condizioni d'uso a seconda del tempo di utilizzo: contatto breve (per tempi inferiori alle 24 ore in qualunque condizione di temperatura); contatto prolungato (sia per tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata che a temperatura ambiente). Il contatto prolungato a temperatura

ambiente deve essere limitato ad alcuni alimenti quali: determinati prodotti di cacao e cioccolato, caffè, spezie ed erbe infusionali, zucchero, cereali e prodotti derivati, paste alimentari non fresche, prodotti di panetteria, legumi secchi e prodotti derivati, frutta secca, funghi secchi, ortaggi essiccati, prodotti di confetteria e prodotti da forno fin a condizione che la farcitura non sia a diretto contatto con l'alluminio.

Ogni partita dovrà essere corredata da una dichiarazione del produttore attestante che i materiali ed oggetti sono conformi alle norme vigenti o, in alternativa, da una dichiarazione di conformità rilasciata da un laboratorio di analisi.

## /// La Ricetta dello Chef

a cura dello chef Antonini Eden dell'"Hotel Giotto" di Assisi



### Sfornato di carciofi e bufala su crema di parmigiano e mosto d'uva cotto

#### Ingredienti:

8 carciofi, 1 mozzarella di bufala da 200 gr, 200 ml di panna liquida, 200 gr di parmigiano reggiano, 100 gr di zucchero, 100 ml di acqua, 200 gr di uva nera.

#### Preparazione:

Mondare i carciofi, tagliarli alla julienne e saltarli in una padella antiaderente a fuoco vivo con un filo d'olio, sale e pepe per circa 2 minuti. Successivamente sciogliere a bagnomaria il parmigiano con la panna. Preparare in una casseruola uno sciroppo con acqua e zucchero; una volta portato ad ebollizione, aggiungere gli acini d'uva, ultimare la cottura, frullare e filtrare con lo chinois. Imburrare infine gli stampini monodosi e riempirli alternando i carciofi scottati e le fette di mozzarella di bufala. Infornare per 10 minuti circa. Presentazione: Adagiare la crema di parmigiano a specchio nel piatto, posizionandoci sopra lo sfornato e guarnire il tutto con delle gocce di mosto.

## Le nostre proposte

Validità dall'11 luglio al 4 settembre

271011  
TOVAGLIOLI  
GIALLI 2 VELI  
38x38 pz.50



/// Speciale

1 PORTA  
ASCIUGAMANI  
IN OMAGGIO  
OGNI 5 CRT



270073  
CONT. RETT.  
ALLUMINIO x8  
"CONTITAL"



/// Speciale

1 CONF. DI CONT.  
ALLUMINIO x6  
IN OMAGGIO  
OGNI 12 CONF



800002  
SUMAZON  
DISINCROSTANTE  
"DIVERSEY  
LEVER" lt.5



/// Speciale

1 GUANTO DA  
FORNO  
IN OMAGGIO  
OGNI CRT



800155  
PAMMENTI  
AMMONIAC  
"PIZZOLOTTO"  
lt.5



Le offerte sono riservate ai lettori de Il Mondo Cancelloni che potranno accedere alle promozioni contattando l'Agente o l'Ufficio Ordini Cancelloni.



**Il Mondo Cancelloni**

Le offerte sono riservate ai lettori de Il Mondo Cancelloni che potranno accedere alle promozioni contattando l'Agente o l'Ufficio Ordini Cancelloni.

## Le nostre proposte

Validità dall'11 luglio al 4 settembre

### PORTAMENU

in ecopelle  
interno in cartoncino  
plastificato  
formato menù:  
24x33 cm  
formato carta:  
21x29,7 cm  
foto  
cucita+serigrafia



### PORTAMENU

in ecopelle  
interno in cartoncino  
plastificato  
formato menu:  
24,5x24,5 cm  
formato carta:  
21x21 cm  
stampa a caldo a  
secco



### PORTAMENU

in cartoncino  
plastificato  
formato menu:  
23x18 cm  
formato carta:  
21x15 cm  
serigrafia



### PORTAMENU

da tavolo  
12x22 cm

### PORTAMENU

in ecopelle bicolore  
interno in cartoncino  
plastificato  
formato menu:  
18x33 cm  
formato carta:  
15x29,7 cm  
stampa a caldo d'oro



## Lo scenario

**N**on c'è hotel, ristorante o bar senza lista delle portate. Questo strumento vanta infatti un importantissimo quanto insospettabile percorso storico che ha accompagnato nei secoli la storia della ristorazione e della gastronomia registrandone i cambiamenti. Già nel passato infatti si era compresa la forza evocativa della carta delle vivande, utilizzata per sottolineare la magnificenza degli apparati conviviali delle casate reali e aristocratiche o per fermare il ricordo di un momento importante vissuto intorno alla tavola: ne sono testimonianza le splendide collezioni di menu "storici" risalenti all'epoca de-

In collaborazione con



gli zar e di Napoleone, senza dimenticare le raffinatissime carte utilizzate nei conviti della Belle Epoque così come quelle delle trionfali mense rinascimentali.

La lista delle vivande, così come la carta dei vini, rimane oggi tra i primi ed indispensabili strumenti della ristorazione, veri e propri biglietti da visita dei locali messi a disposizione dei clienti per essere letti, osservati e "toccati con mano" suscitando sensazioni positive che fanno pregustare quello che lo chef vuole proporre.



## Box tecnico

Il mercato offre oggi un'ampia gamma di soluzioni in grado di soddisfare le molteplici richieste degli addetti alla ristorazione, partendo dalla lista più essenziale, quella da lasciare direttamente sul tavolo a disposizione dei clienti per un servizio take-away, passando poi per la più classica con pagine interne protette da buste trasparenti, adatta per lo più a chi svolge un servizio rivolto a famiglie e a una clientela di tipo

allargato, fino ad arrivare alla lista più raffinata che racchiude al suo interno carte preziose e ricercate, compilate con dovizia di particolari mentre all'esterno vanta accurate personalizzazioni su ricercati pellami e tessuti. Potremmo quindi dire che ad ogni locale corrisponde una lista menu che lo rappresenta, lo contraddistingue e differenzia dagli altri.

Offerta riservata agli operatori commerciali. Valida fino ad esaurimento scorte e salvo errori di stampa e/o omissioni. Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

/// In collaborazione con

Il Mondo  
Cancelloni



www.olitalia.it



www.formec.it



www.divita.it



www.anticarocca.it



www.demetrafood.it



www.orojel.it



www.develey.it



www.ristora.com



www.dalcolle.com



www.zuegg.it



www.agugiarofigna.com



www.pizzoli.it



www.asiagofood.it



www.elleesse.it



www.mantovagnocchi.it



www.agrifood.it



www.oliotrampolini.it



www.fornodellarotonda.it



www.ladonatella.com



Il pollo di madre terra

www.fileni.it



www.amadori.it



www.cufrol.com



www.martinialimentare.com



valimarcarni@libero.it



www.carim.net



www.bonometticarni.com



www.bugin.it



www.centrocarnicompany.com



www.sicilianispa.com



www.sanbenedetto.it



www.rauch.cc/it



www.coltiva.it



www.canuti.com



www.cacao-barry.com



www.moncaro.com



www.liotti.it



www.scacciadiavoli.it



www.zonin.it



Sponsor del Benessere

www.sterilgarda.it



www.trevalli.cooperlat.it



www.caseificiovaldorcia.com



www.debic.com



www.e-virgilio.com



www.lifeitalia.com



www.trinitaspa.it



www.rigamontisalumificio.it



www.bresaolepini.it



www.zaffagnini.it



www.lanzisri.it



www.clai.it



www.contital.com



www.togni.it



www.diversey.it



www.ortoromi.it



ortofrutticola@hotmai.it



www.neriortofrutta.it



www.sciarria.com



www.elafood.com



www.lariunione.it



www.pescapronta.it



toscopesce@toscopesce.it



info@goropesca.it



www.lacquiara.it



www.cobalspa.it



www.bianconi1947.it



www.consorziograrioerugia.it



www.green-srl.com



www.salumificioviani.eu



cereginpaolo@gmail.com



www.valfruttagranchef.it



www.starfish.nl



www.sanosvaldo.com



www.borghini.it



www.toso.it



www.fruttagei.it



www.caffeguglielmo.it



www.sfogliatorino.it



www.latbri.it



www.italcarciofi.com



# SALUMIFICIO VIANI dal 1922



SALUMIFICIO  
**VIANI**  
CASA FONDATA NEL 1922

**L**e origini del Salumificio Viani risalgono al 1922 ad opera di Sollecito Viani, ma è con il figlio Alvaro che l'attività si sviluppa tanto da rappresentare oggi una delle maggiori realtà sul territorio che meglio trasmettono i valori della salumeria toscana.

Attualmente Alvaro è affiancato dai figli Fabio e

Marta nella conduzione aziendale.

La qualità ha sempre rappresentato il primo impegno di Viani nei confronti dei consumatori, caratteristica che contraddistingue tutti i suoi prodotti fra i quali menzioniamo tra i più apprezzati: il Prosciutto Toscano DOP, la Finocchiona, il Salame Toscano, gli Arrostiti, i Salumi di Cinghiale. Qualità che è anche il risultato dell'impegno di Viani ad investire nel costante sviluppo della propria azienda sotto tutti gli aspetti, primo fra tutti quello tecnologico con impianti sempre all'avanguardia per il settore. Il risultato di tale impegno è stato sicuramente premiante e l'azienda negli ultimi anni ha potuto raggiungere incrementi delle vendite veramente considerevoli grazie all'apporto significativo delle risorse umane che rappresentano un altro fattore d'investimento determinante ed indiscutibile da parte di Viani. Come già detto uno dei prodotti di spicco di Viani è senz'altro il PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P., garantito dall'omonimo Consorzio di Tutela, al quale il Salumificio Viani ha aderito sin dalla costituzione e del quale, da Febbraio 2010, Fabio Viani ricopre il Ruolo di Presidente. Un riconoscimento importante e di responsabilità per lo sviluppo del Prosciutto Toscano DOP, che ad oggi è arrivato a coprire il terzo posto nella

classifica dei crudi nazionali, dopo il Parma ed il San Daniele, ma prima del Modena DOP. Un risultato sicuramente prestigioso che assegna alla Toscana un sicuro ruolo da protagonista.

Nonostante il momento di crisi economica che stiamo affrontando, Viani sta continuando a credere nel proprio lavoro e nelle proprie potenzialità, scommettendo ancora sullo sviluppo con un ampliamento importante rappresentato da un nuovo prosciuttificio adiacente alla sede storica. Questo consentirà di accrescere notevolmente la capacità produttiva di tutte le linee dei crudi stagionati, pronti a rispondere e consolidare la domanda di prodotto in tutta Italia, con uno sguardo importante sull'Europa e sul mondo.

Nel contesto attuale dove le certezze da offrire ai consumatori sono una priorità, il Salumificio Viani opera in conformità a schemi volontari di certificazione aziendale come: IFS, BRC, Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2000, Certificazione di Rintracciabilità di Filiera UNI EN ISO 22005:2008, pronto a garantire tutte le fasi della propria attività.

Sentiamo spesso dire che la tecnologia tende a trascurare l'artigianalità di un prodotto. La famiglia Viani ha creduto invece nel fatto che tecnologia, artigianalità e tradizione possono convivere fra loro con profitto ed i risultati confermano questa importante realtà sia ai nostri occhi che al nostro palato...

**SALUMIFICIO VIANI**

loc. Cusona - SAN GIMIGNANO (SI)  
Tel. 0577 989212  
E-Mail: [commerciale@salumificioviani.com](mailto:commerciale@salumificioviani.com)  
[www.salumificioviani.com](http://www.salumificioviani.com)





/// NOTIZIE

/// Dal Mondo Cancelloni



**Il Mondo  
Cancelloni**

# LA CANCELLONI FOOD SERVICE SPA ENTRA A FAR PARTE DI GEL GROUP

"L'unione fa la forza": proprio con questo intendimento la Società Cancelloni è entrata a far parte del network distributivo rappresentato da Gel Group, che raggruppa aziende operanti nel mercato nazionale del-

l'ho.re.ca. come fornitori di prodotti alimentari secchi, congelati, surgelati e refrigerati. All'attività di selezione e all'approvvigionamento sui mercati di produzione nazionali ed esteri delle migliori materie prime alle condizioni più vantaggiose, con un occhio particolarmente attento all'innovazione, si affianca l'impegno delle aziende associate nella commercializzazione delle referenze attentamente scelte con due marchi di cui Gel Group ha l'esclusiva: **AMICO FREDDO** e **NATURA'S**.

Conoscere il mercato, capirne le evoluzioni, anticipare le esigenze dei Clienti per soddisfarle con la massima tempestività sono gli elementi che sicuramente caratterizzano una politica acquisti competitiva e proiettata al futuro. La forza del network risiede proprio nella capacità di offrire vantaggi competitivi sia dal punto di vista della varietà e ampiezza dell'assortimento che da quello della competitività economica. Questa ricerca costante si pone un unico obiettivo che è quello della centralità del Cliente e delle Sue esigenze e trova una perfetta corrispondenza proprio con quella che è la nostra mission aziendale. Comprare alle condizioni migliori significa offrire ai nostri Clienti professionisti la materia prima fornendo un indispensabile contributo al quotidiano svolgimento del loro lavoro e conseguentemente al loro business di successo.



"Il Mondo Cancelloni" è un'iniziativa:



Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Strada L. Ariosto, 41  
06063 Magione (PG)  
T. 075.847.771  
F. 075.847.77.77  
[www.cancelloni.it](http://www.cancelloni.it)  
[info@cancelloni.it](mailto:info@cancelloni.it)

Progettazione "Il Mondo Cancelloni" a cura di:



**iktome**ADV

via alessi 28 perugia

Tel. 328.455.51.82 / Fax 075.571.76.78

[www.iktome.it](http://www.iktome.it) / [info@iktome.it](mailto:info@iktome.it)

- Comunicazione integrata
- Immagine coordinata
- Editoria
- Web
- Multimedia

**Offerte esclusive riservate ai lettori de Il Mondo Cancelloni.**

/// Linea Pesce Fresco

# Cancelloni Food Service dal mare alla tavola

  
**Cancelloni**  
Food Service SpA  
Prodotti e Servizi per la Ristorazione



Il settore Pescheria della Cancelloni Food Service SpA si arricchisce di nuove figure professionali che, operando direttamente nel mercato, sono in grado di portare sulla tavola del tuo Ristorante, con mezzi appositamente dedicati, prodotti ittici di qualità, attentamente selezionati e sempre freschissimi.

Ti invitiamo a vivere con noi, direttamente nel tuo Ristorante, tutto il sapore del mare!