



Il Mondo Cancelloni

Anno 13 | Numero 3

**MAGGIO
GIUGNO 21**

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

Essere PARTNER... una scelta che vale!



Condividiamo con tutti VOI CLIENTI l'entusiasmo per questa tanto attesa e desiderata "ri...partenza".

Oggi più che mai pensiamo che le persone siano al centro di ogni realtà e il rapporto umano faccia sempre più la differenza. L'intera squadra della Cancelloni Food Service, composta da oltre 200 persone, rimane concentrata sulla soddisfazione dei propri CLIENTI, guidata da gratitudine e innovazione senza dimenticare le nostre origini.

Origini legate a un territorio che va rivitalizzato diffondendo un'economia di vicinato che porti ad ACQUISTARE LOCALE.

Nati nel 1962, siamo presenti in Umbria, Toscana, Lazio, Marche ed Emilia Romagna e per ognuna di queste splendide regioni possiamo offrire prodotti tipici e di filiera, affinché sia possibile valorizzare e far risorgere i nostri territori.

A nome di tutta la grande famiglia Cancelloni CI IMPEGNIAMO AD ESSERE IL VOSTRO PARTNER DI FIDUCIA con la volontà e la consapevolezza di avere gli strumenti per poter prosperare insieme, coltivando il presente per costruire il futuro.

Collaboriamo oggi per donare il presente e costruire un domani alle nostre attività.

Fabio e Simona Cancelloni



200057
LOMBO CON FILETTO
BOVINO ADULTO NA-
ZIONALE kg 18/22

Taglio che si trova nel quarto posteriore di bovino di età inferiore a 24 mesi. Comprende le vertebre lombari e parte delle vertebre toraciche. Viene venduto con testa di filetto.



210075
FILONE DI SUINO
NAZIONALE
kg 4*

Le carni provengono da fornitori qualificati che operano in conformità alle vigenti norme sanitarie e gli animali sono macellati in stabilimenti dotati di riconoscimento CE.



230038
AGNELLO NAZIONALE
kg 7/9

La carne è attentamente selezionata e monitorata in ogni passaggio come da piano di autocontrollo aziendale, al fine di garantire la tracciabilità del singolo pezzo.



200521
BISTECCHES DI BOVI-
NO ADULTO NAZIO-
NALI IN ATM g 500*

Ottenuta dal taglio anatomico della lombata della mezzena bovina e confezionata in atmosfera modificata, ogni bistecca pesa mediamente g 500.



200038
SCAMONE DI BOVINO
ADULTO NAZIONALE
kg 5*

Rappresenta il pezzo di congiunzione tra la lombata e la coscia di bovino adulto. È praticamente privo di grasso di infiltrazione ed è venduto confezionato in sottovuoto.

*peso medio



La Ricetta dello Chef

Filetto di maiale

Ingredienti: un filetto di maiale, burro, odori vari, aglio, cipolle, frutti rossi.

Procedimento: prendere un filetto e legarlo come fosse un roast beef. Rosolarlo in padella con burro, odori e aglio, poi metterlo in forno a 180° per 12 minuti. Servire con cipolle caramellate e con una salsa di frutti rossi.



A cura di **Serafino Tosi**



www.demetrafood.it

340001
CREMA DI SCAMPI
'DEMETRA'
ml 580



www.unileverfoodsolutions.it

380071
FONDO DI CROSTACEI
'UNILEVER'
kg 1



www.fratelliordlandosrl.com

280003
FILETTI DI ACCIUGHE
IN OLIO
'F.LLI ORLANDO'
g 720



PESCATO ZONA FAO 27

500547
FILETTO DI BACCALÀ
SALATO



PESCATO ZONA FAO 27

500043
CODA ROSPO
g 1000/2000



Filetto di baccalà

Ingredienti: un filetto di baccalà, latte, acqua, prezzemolo, olio, pane.

Procedimento: una volta dissalato il filetto, farlo sobbollire in acqua e latte per 10 minuti. Inserirlo poi in una planetaria insieme a un po' di prezzemolo; aggiungere olio a filo e montarlo con una maionese.

Formare delle quenelle e adagiarle su un crostino di pane della stessa grandezza.

La Ricetta dello Chef





240314
SPECK TOP QUALITY
'SENFTER'
kg 2,5*



www.senfter.it



240252
LONZINO CON LARDO
IN CARTA 'ETRURIA'
kg 2*



240125
SALAME D'OCA
CRUDO STAGIONATO
'BERNARDINI' g 500



www.bernardinigastone.it



240179
MORTADELLA DI
CINGHIALE 'LANZI'
kg 4*



www.lanzisrl.it



240059
PROSCIUTTO COTTO
PRAGA 'MOJOLI'
kg 8*



www.mortadellabologna.com



La Ricetta dello Chef

Mortadella alla brace o alla piastra

Ingredienti: mortadella, aceto balsamico, pane.

Procedimento: tagliare al coltello una fetta di mortadella spessa circa mezzo centimetro. Posizionarla su una piastra rovente e farla sudare dolcemente, senza che si presentino le classiche righe d'appoggio. Servire le fette condite con dell'aceto balsamico e con alcune molliche di pane appena tostate.



A cura di **Serafino Tosi**



www.pinnaspa.it

310079
RICOTTA SARDA
BIANCA SALATA
'F.LLI PINNA'
kg 2



www.consortio-virgilio.it

310103
BESCIAMELLA
'LATTERIE VIRGILIO'
ml 500



www.valgardena.it

310169
LATTE INTERO
'VALGARDENA'
l 1



www.brazzale.com

310388
FORMAGGIO GRAN
MORAVIA 'BRAZZALE'
kg 4



www.granarolo.it

310453
BEVANDA DI RISO
'GRANAROLO'
l 1



Plumcake al caffè vegano

Ingredienti: 200 g di latte di riso, 175 g di caffè della moka, 80 g di olio di semi, una bustina di lievito per dolci, 400 g di farina, 200 g di zucchero di canna, 150 g di cioccolato fondente, 100 g di zucchero a velo.

Procedimento: mescolare in una ciotola la farina, il lievito per dolci, lo zucchero, l'olio di semi, il latte di riso e 150 g di caffè. Alla fine aggiungere il cioccolato a pezzetti. Ungere lo stampo e versarvi il composto. Infornare a 180° per 20 minuti e continuare la cottura a 160° per altri 45 minuti. Sfornare il plumcake e lasciarlo raffreddare; nel frattempo preparare la glassa versando in una ciotola lo zucchero a velo e 25 g di caffè e mescolando con una frusta. Decorare il plumcake con la glassa al caffè e le gocce di cioccolato.

A cura di **Cecilia Chinaia**

La Ricetta dello Chef





www.amadori.it

www.lachianina.com

www.bugincarni.it

www.centrocarnicompany.com

www.fileti.it



www.kometa.hu/en

www.lanzasrl.com

www.rusti.it

www.sicilianispa.it

www.vandriegrup.it

www.lacquachiarra.it



www.circeopesca.it

www.cromaris.hr/it

www.fiorital.com

www.frime.es

www.iwaifood.com

www.lariunione.it



www.nordfish.it

www.selonda.com

www.alcaruno.it

www.grandisalumificitaliani.it

www.battistimeatpassion.it

www.trinitasalumi.it



www.bernardinigastone.it

www.clai.it

www.labottegadelfuturo.it

www.lanzisrl.it

www.bresaolepini.it

www.salumeriadimontesansavino.com



www.caseificiolongo.it

www.tusciaformaggi.it

www.brazzale.com

www.caseificiovaldoria.com

www.debic.com

www.dianocasearia.com



www.granarolo.it

www.parmareggio.it

www.pinnaspa.it

www.trevalli.cooperlat.it

www.valgardena.it

www.conorzio-virgilio.it



www.zarpellon.it

www.acetum.it

www.agribosco.com

www.agugiarofigna.com

www.alfafood.it



www.callebaut.com

www.bondolfiboncaffè.it

www.borghini.it

www.caffeguglielmo.it

www.dalcolle.com

www.dececco.it



www.demetrafood.it



www.develey.it



www.divita.it



www.eurovo.com



www.fratelliorlandosrl.com



www.fabianelli.it



www.ficacci.com



www.fooditaliae.com



http://formec.it



www.ilfornodigargani.it



www.graziella.com



www.grissinbon.it



www.heinz.it



www.hero.it



www.italcarciofi.com



www.lamolisana.it



www.mainapanettoni.com



www.molinospadoni.it



www.moratopane.com



www.morettini.com



mutti-parma.com



LA TRADIZIONE DI DOMANI.

www.olitalia.it



www.ristora.com



www.rodolfimansueto.com



www.eridania.it



www.unigra.it



www.unileverfoodsolutions.it



www.vandemoortele.com



www.asiagofood.it



www.bonduelle.it



www.canuti.com



www.cgmsurgelati.it



www.fornodellarotonda.it



www.cupiello.com



www.gelatigelasko.it



www.glaxipane.it



www.greensfood.it



www.pastafrescairasagnolo.it



www.rolli.it



www.kochbz.it



www.ladonatella.com



www.lascolana.com



www.mccainfoodservice.it



www.rogel.it



www.pizzoli.it



www.urbanitartufi.it



www.fiorital.com



www.ittitalia.it



www.moyseseafood.com



www.marepiusrl.com



www.noordzeeurk.nl



www.seaqueen.it



www.neriortofrutta.it



www.barbaneravini.it



www.benedettiigrigi.it



www.liotti.it



www.moncaro.com



www.montelvini.it



www.rauch.cc



www.sanbenedetto.it



www.schenkitalia.it



www.acquetogni.it

ZONIN 1821

www.zonin1821.it



www.cavit.it



www.contital.com



www.ilip.it



www.realcarta.com



www.italchimica.it



www.coleschi.it



www.usobio.it



www.criocabin.com



www.felsinea.com



www.ginori1735.com



www.wegrillandmore.eu



www.mecnosud.com



www.tognana.com



www.icetechitaly.it



<https://lubiana.com>



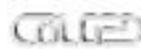
www.friulinox.com



www.vermobil.it



www.aluminox.it



www.colged.it



www.baron.alibelunno.it



www.frigomeccanica.com



www.metalcarrelli.com



www.saturnia.net



www.ballarini.it



www.steno.it



www.lainox.it



www.inoxbim.com



www.la-monferrina.com



www.rastal.it



www.swedlinghaus.com



www.sagispa.it



www.coolheadeurope.com



www.isacco.it



www.primeat.it



www.primeat.it



www.paderno.it

ARREDAMENTO OUTDOOR: LA CHIAVE PER UNA RIPARTENZA PERFETTA!

In questo momento l'arredo esterno delle strutture ricettive è un punto fondamentale per la riuscita di un'attività. In questo particolare momento, sfruttare al meglio gli spazi esterni dei locali - ristoranti, bar, trattorie, pizzerie, hotel, alberghi, caffetterie - è diventato necessario e inevitabile per poter accogliere e lasciare gli ospiti a bocca aperta. Non sempre si hanno a disposizione grandi spazi, ma il segreto è valorizzarli e sfruttarli al meglio creando il perfetto angolo outdoor. La scelta dell'arredamento deve trasmettere la sensazione di un ambiente confortevole e accogliente ma, che sia vintage,

moderno, Boho Chic, mediterraneo, shabby chic, industrial, il primo passo da fare è sicuramente la scelta dello stile che si vuole adottare, senza dimenticare l'importanza di una continuità visiva tra interno ed esterno.

A questo punto potrai divertirti con la scelta dei complementi d'arredo che possiamo riassumere in tre macro-categorie:

- Coperture per spazi esterni come ombrelloni, vele e gazebo.
- Sedute, divani, poltrone e tavolini.
- Accessori d'arredo.





Moderni ombrelloni da giardino, vele, gazebo possono trasformare completamente i tuoi spazi all'aria aperta, valorizzandoli e rendendoli funzionali e vivibili. Infatti, creando zone d'ombra, consentirai ai tuoi ospiti di sfruttare le aree esterne anche nei periodi più caldi e assolati. Divani, poltrone, tavoli e tavolini che abbiano una linea tradizionale, più moderna o di tendenza, sono invece indispensabili per aumentare la fruibilità del tuo spazio outdoor. Va da sé che la scelta della tipologia di arredo va fatta in linea con lo stile del locale e del servizio offerto. Se lo spazio lo permette non potrai fare a meno di dedicare alla tua zona outdoor un'area per le cene e gli aperitivi. In questo caso ti serviranno un tavolo e un tavolino da posizionare di fronte a un divano o a delle poltrone. Per la scelta del tavolo il consiglio è di privilegiarne uno dalle linee

semplici e anche abbastanza leggero, così da poterlo spostare facilmente. Lo stesso discorso vale anche per le sedie che dovranno richiamare l'estetica del tavolo stesso. Per quanto riguarda le forme, ormai il mercato offre molteplici soluzioni da cui potrai trovare ispirazione. Questo spazio verrà sfruttato in particolar modo nel periodo estivo, sia di giorno sia di sera; pertanto, per renderlo fruibile ed enfatizzarne l'atmosfera, dovrai pensare anche agli accessori, creando un sistema di illuminazione ad hoc. Le lampade da terra, per esempio, possono rendere l'ambiente molto piacevole e creare zone di illuminazione dal sapore romantico, perfetto per le calde serate estive. In alternativa potresti scegliere delle candele da posizionare sul tavolino in bocce di vetro oppure delle lanterne, vasi luminosi a led di design o ghirlande di lampadine. Per dare un sapore mediterraneo al tuo dehor, potresti pensare di inserire anche delle amache. Che siano sospese dall'alto o a forma allungata tra due sostegni, di corda o di vimini, le amache conferiscono sempre un respiro importante al tuo spazio relax esterno.



Crea, migliora, amplia ora il tuo outdoor, ti guideremo nella realizzazione del tuo spazio all'aperto! Itaco si occupa della progettazione e realizzazione chiavi in mano di spazi da esterno per ogni tipologia di struttura ricettiva (bar, ristoranti, pizzerie, stabilimenti balneari...). I nostri agenti, insieme al nostro Arch. Chiara Margaritelli, sapranno suggerirti ogni soluzione più adatta per la realizzazione del dehor del tuo locale!

NON FOOD**VASCHETTA CON COPERCHIO COMPOSTABILE**

Sempre di più lo stile di vita ci porta a consumare pasti veloci fuori casa e diventano utili quei contenitori, lavabili o usa e getta, che ci permettono di conservare i piatti preparati. Esiste a tal proposito una vastissima gamma di contenitori e di materiali: quelli adatti al microonde, quelli che possiamo riscaldare in forno o quelli ai quali possiamo togliere l'aria, così da conservare al meglio gli alimenti.

Esiste poi la linea ecologica, con materiali compostabili o biodegradabili, materiali usa e getta ma riciclabili e, come tali, con una "seconda vita"; si tratta spesso di bioplastiche o materiali biodegradabili di origine vegetale: nella maggior parte dei casi, amido di mais, canapa e barbabietola. Oppure si tratta di materiali prodotti con cellulosa e in grado di resistere alle temperature del freezer come a quelle del microonde, comodi in particolar modo ora che è cresciuta la vendita da asporto. I materiali certificati, biodegradabili e compostabili, in accordo con la Norma Europea EN 13432, se correttamente smaltiti possono costituire in parte il compost creato dagli impianti di compostaggio industriale, impiegato in agricoltura. È sbagliato poi considerare questi oggetti di uso comune come poco resistenti: essi sono progettati con criteri strutturali che ne garantiscono rigidità, leggerezza e consistenza anche a contatto con cibi in temperatura. Occorre fare un po' di chiarezza quando parliamo di materiali compostabili e biodegradabili. Tutto dipende, oltre alla possibilità o meno di riutilizzo in agricoltura, dalla loro capacità di dissolversi velocemente nell'ambiente, in genere il 90% entro sei mesi per un materiale biodegradabile e circa la metà del tempo per un materiale compostabile. Non ci resta quindi che l'imbarazzo della scelta nell'acquistare il contenitore che meglio si presta alle nostre esigenze, ricordandoci sempre di rispettare l'ambiente in cui viviamo.

A cura di Rita Orioli, **Eurolab**

280450
DETERGENTE PAVIMENTI A BASE
ALCOLICA 'MODUS' l 5



310042
ALLUMINIO BOX
'CONTITAL' m 150



271359
VASCHETTA TRASPARENTE CON
COPERCHIO COMPOSTABILE
'ILIP' cl 250



271242
ROTOLONE 2VELI
PURA CELLULOSA
'MODUS'



260036
BUSTE SHOPPER DI CARTA
'ESSEBICARTA'
22x10x30 cm



DNA Trentino, eleganza autentica e uno stile inconfondibile: la *Cantina Altemasi*, inaugurata da *Cavit* nel 1993 è situata alle porte di Trento. All'interno di una struttura a elevato livello tecnologico e grande funzionalità, viene prodotta una linea di prestigiosi spumanti realizzati secondo il *Metodo Classico*, con la denominazione *Trento DOC*.

Altemasi affonda le sue radici nelle colline più alte del Trentino, tra i 450 e i 600 metri s.l.m., dove maturano le uve *Chardonnay* e *Pinot Nero* dei vigneti più vocati. Qui le uve sono sottoposte a forti escursioni termiche che determinano e favoriscono il deposito aromatico e, con la maturazione, mantengono un contenuto acido importante, consentendo al vino di affrontare lunghi periodi di affinamento sui lieviti.

La linea *Altemasi* è composta da spumanti caratterizzati da uno stile unico, dotati di grande struttura e ricchezza: dallo storico e pluripremiato *Altemasi Riserva Graal* ad *Altemasi Millesimato 100% Chardonnay*; dal profumo intenso di *Altemasi Pas Dosé* alla nuova referenza *Altemasi Blanc de Noirs* fino alle note delicate di *Altemasi Rosé*.



Altemasi è il fiore all'occhiello di *Cavit*, nome di punta del comparto vitivinicolo italiano, che riunisce undici cantine sociali, collegate ad oltre 5.250 viticoltori distribuiti su tutto il territorio.

a cura di **Cantina Altemasi**
Tel. 0461 381791
www.altemasi.it

Gli spumanti della linea *Altemasi* sono piacevoli, equilibrati ed eleganti, ognuno con le proprie caratteristiche. *Altemasi Rosé* è il risultato dell'armonica unione tra l'eleganza dello *Chardonnay* e la struttura del *Pinot Nero*, uno spumante che conquista grazie alla sua freschezza, al sapore ricco e al profumo fruttato. Spumante *Metodo Classico Trentodoc* ha un colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, una spuma bianca cremosa e un perlage fine e persistente. Il profumo è complesso, con note fruttate che ricordano la ciliegia matura, il ribes e la mela rossa. Il sapore ricco e di buon equilibrio fa sì che questo spumante possa valorizzare un aperitivo sfizioso, ma anche un pranzo gustoso con delicate vellutate e secondi a base di carne bianca o pesce alla griglia.

Le nostre proposte

390484
ACQUA NATURALE
VETRO 'S.BENEDETTO' l 0,66



390244
SUCCO MIRTILLO IN
VETRO 'BRAVO' ml
200



402332
PROSECCO DOC
EXTRA DRY
'MONTELVINI' l 0,75



390569
BIRRA TRIPLE
'COLLESI'
l 0,75



400215
ROSATO NEGROAMA-
RO ZINZULA
'ALTEMURA' l 0,75



La Ricetta dello Chef



Trancetto di salmerino alpino alle mandorle su vellutata ai frutti di bosco

Ingredienti filetti di salmerino alpino, filetti di mandorle pelate, piccoli frutti di Sant'Orsola, menta piperita, olio extravergine di oliva, carota, sedano verde, porro, prezzemolo riccio, basilico, patate.

Procedimento: in un pentolino aggiungere un filo d'olio, le patate sbucciate e

tagliate a cubetti e i piccoli frutti. Cuocere con del brodo vegetale, emulsionare con olio e menta piperita. Tagliare il filetto di salmerino in 3 pezzi, infarinarlo e passarlo nelle mandorle a filetti. Cuocerlo in forno a 170° per 6-7 minuti. Tagliare carote, sedano, porro, prezzemolo riccio e basilico, infarinarle e friggerle. Adagiare sul piatto un letto di vellutata, sovrapporre il salmerino e le lamelle di verdure croccanti. Guarnire infine con dei frutti di bosco. Abbinare ad *Altemasi Rosé Trentodoc*.

A cura di **Cantine Altemasi**



www.ildia.com

340246
ZAFFERANO ILDIA
g 0,120



www.barry-callebaut.com

275566
SPECIAL DECORATION
'BARRY CALLEBAUT'
pz. 575



340287
GRANELLA DI PISTACCHIO
'NUOVO SOLE'
kg 1



www.italcariofi.com

272093
CARCIOFI SPICCHI IN
OLIO 'ITALCARIOFI'
kg 3



www.molinogatti.it

372293
FARINA
MULTICEREALI TIPO
1 'GATTI' kg 25



Carciofi in umido

Ingredienti: carciofi, aglio, acqua, prezzemolo tritato, timo.

Procedimento: in padella, dorare due spicchi d'aglio con un po' di olio. Inserire i carciofi, far dorare e coprire con dell'acqua già calda. Aggiungere del prezzemolo e del timo e far cuocere al vapore per 20 minuti circa. Spolverizzare con altro prezzemolo e timo.

La Ricetta dello Chef





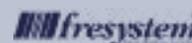
259931
SOUFFLE' AL
CIOCCOLATO E PI-
STACCHO 'LIZZI'
 g 100



www.lizzisrl.com



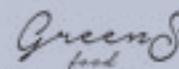
250290
TRIS COFFEE BREAK
'FRESYSTEM'
 g 33



www.fresystem.com



251457
ASPARAGI TIPS&CUTS
'GREENS FOODS'
 kg 1



www.greensfood.it



252281
PATATE CRISPY KING
'PIZZOLI'
 kg 2,5



www.pizzoli.it



259801
QUINOA CONVERDURE
E BACCHE DI GOJI
'OROGEL' kg 1



www.rogel.it



La Ricetta dello Chef

Spaghetti al pesto di asparagi e stracciatella

Ingredienti: asparagi, alici, stracciatella, spaghetti.

Procedimento: nell'acqua di cottura della pasta, già salata, sbollentare gli asparagi. Estrarre una parte, ancora croccante, per creare la guarnizione; gli altri lasciarli cuocere un po' di più per crearvi il pesto. Una volta scolata la pasta, mantecare il tutto guarnendo con alici e stracciatella.



A cura di **Serafino Tosi**



www.fiorital.com

251737
MAZZANCOLLE
ECUADOR CON TESTA
'FIORITAL' pz. 60/70
al kg



www.ittitalia.it

250289
TENTACOLI DI
TOTANO COTTI IQF
'ITTITALIA' kg 0,8



www.moyseafood.com

259765
POLPI MAROCCO T6
'MOYSEAFOOD'
g 1000/2000



www.marepiusrl.com

251976
PANNOCCHIE
MEDITERRANEO
'MAREPIÙ' kg 1



www.seaqueen.it

259669
ANELLI DI CALAMARI
E CIUFFI 'SEA QUEEN'
kg 0,8



Totani alla piastra

Ingredienti: totani, humus, fagiolini verdi.

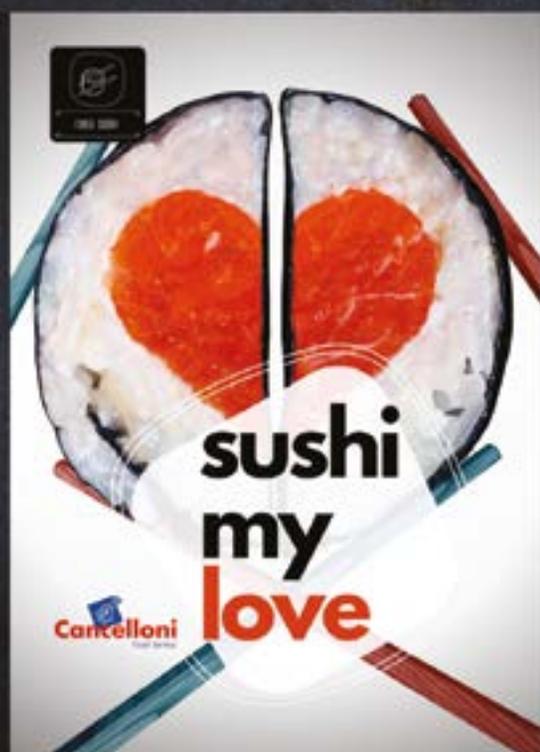
Procedimento: far sobbollire dolcemente i tentacoli di totano affinché le ventose rimangano attaccate.

Passarli su una piastra rovente facendo un po' di pressione, cosicché il calore arrivi all'interno. Disporli su un piatto accompagnati da humus e da fagiolini verdi.

A cura di **Serafino Tosi**

La Ricetta dello Chef





VENITE A SCOPRIRE I NOSTRI CATALOGHI!
