

# Il Mondo Cancelloni

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

## IL CLUB DELLA FORCHETTA

Nel 2010 la Società Cancelloni Food Service Spa ha istituito **Il Club della Forchetta**, un club riservato alla propria rete vendita per coinvolgere e premiare gli agenti che durante l'anno si sono distinti per importanti meriti quali il servizio al Cliente, la competenza, la disponibilità e la lealtà. L'anno 2014 ha incoronato "tre forchette" che si sono guadagnate il podio unendo alla professionalità la passione di chi ogni giorno si alza con il desiderio di affrontare con entusiasmo sempre nuove sfide.

Ai vincitori i più vivi complimenti della Redazione, dei colleghi e di Fabio e Simona Cancelloni che hanno consegnato i premi e dato il via alla nuova gara per il 2015.



La Forchetta D'Oro

**Lorenzo Ferretti**



La Forchetta D'Argento

**Daniele Fiorucci**



La Forchetta Di Bronzo

**Mauro Ricci**





# IL SAN PIETRO

PESCE FRESCO



## Il Mondo Cancelloni

a cura di

**Roberto Coli**  
Specialista in Scienza  
dell'Alimentazione



## Lo scenario

## LE NOSTRE PROPOSTE

280012

**TONNO IN OLIO D'OLIVA "ALBA"**  
gr.1730



330021/22

**BOTTARGA DI TONNO E DI MUGGINE "RIUNIONE"**  
gr.80/150



500099

**CALAMARETTI MAR MEDITERRANEO (ZONA FAO N.37.1, 37.2,37.3)**



500202

**SAN PIETRO MAR MEDITERRANEO (ZONA FAO N.37.1, 37.2,37.3)**



Il pesce San Pietro (Zeus Faber, Linnaeus, 1758) è un pesce di mare appartenente alla Famiglia delle Zeidae, molto ricercato dai buongustai per il pregio delle sue carni, molto saporite e gradevoli ma pur sempre delicate. Si presenta con un corpo ellissoidale, schiacciato ai lati, con una bocca grande e protrattile per catturare la preda, con degli occhi grandi inseriti in una testa irta di protuberanze e di spine. La sua livrea è di colore biancastro-grigiastro con screziature oro-giallastre e brune, più scuro sul dorso, ed il ventre bianco si caratterizza per le lunghe appendici filamentose (in numero di 9 o 10) che si dipartono dalla spina dorsale e per due grandi macchie rotonde di colore blu/nero bordate di chiaro (una per lato). Queste, secondo la leggenda, costituirebbero l'impronta lasciata dalle dita di San Pietro, il quale, si racconta, apostrofato e schernito da alcuni individui increduli nel riconoscerlo come il famoso pescatore di Galilea, mise una mano nel

mare presso cui si trovava e ne afferrò un pesce che, subito liberato, grato e a conferma dell'accaduto, reca da allora i segni di quella santa presa. Il pesce San Pietro può raggiungere dimensioni di un certo rilievo (circa 80-90 cm e 8 kg di peso, circa). Vive sui fondali sabbiosi delle acque del Mediterraneo, del Mar Nero e dell'Oceano Atlantico Occidentale, a volte avvicinandosi anche alle coste ed è abbastanza diffuso anche nei mari italiani. Si nutre di piccoli pesci, seppie e crostacei che, da cattivo, lento e solitario nuotatore quale è, cattura con movimenti fulminei della sua bocca protrattile. Si pesca con reti a strascico, da posta e palamiti e, più raramente, a bolentino, con la barca a motore spento e con l'uso soprattutto della togna. Le sue carni, considerate tra le migliori in assoluto, si prestano molto bene per essere cucinate nelle maniere più varie come, per esempio, arrostiti, fritte, all'acquapazza, in padella, al cartoccio, etc.

### BOX TECNICO

Il pesce San Pietro è un pesce magro, dalle carni pregiate, molto saporite, tenere e delicate, dalle ottime proprietà nutrizionali. Le proteine, contenute in quantità intorno al 16%, sono di elevato valore biologico, estremamente digeribili e con contenuti interessanti di alcuni aminoacidi essenziali, come i solforati. I lipidi, presenti in quantità veramente basse, intorno all'1% ed anche meno, sono caratterizzati da trigliceridi ricchi di acidi grassi insaturi, in particolare di quelli della serie  $\omega$ -3 a lunga catena ed elevato grado di insaturazione, come l'EPA (acido eicosapentaenoico) ed il DHA (acido docosaesaenoico). In particolare, l'EPA è importante per il buon mantenimento dei vasi sanguigni, del cuo-

re, delle funzioni cerebrali e possiede anche proprietà antiaggreganti piastriniche, anti infiammatorie e benefiche nei confronti del sistema immunitario, mentre il DHA, altamente concentrato nella retina (dove è fondamentale per la funzione visiva) e nel cervello, aiuta le sue cellule al mantenimento della loro integrità e funzionalità proteggendole da patologie degenerative come l'Alzheimer. Tra i minerali presenti ricordiamo il potassio, il fosforo, il sodio, il calcio, il ferro, lo zinco, lo iodio, il selenio e, tra le vitamine, la niacina, la piridossina, la riboflavina, la A, la D, la E e la K. L'apporto calorico del pesce S. Pietro, per la sua estrema magrezza, è estremamente basso: circa 70 kcal/100 g di parte edibile.



## La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef **Elis Marchetti**



### ROLLATINA DI SAN PIETRO CON CUORE DI PATATA VIOLA AL TIMO LIMONCINO SU CREMA DI CARCIOFO VIOLETTO

**Ingredienti:** 1 kg di S. Pietro, 300 gr di patate viola, 400 gr di carciofo violetto, 30 gr di carote, 30 gr di sedano, 30 gr di cipolle, olio extravergine, sale, pepe, timo limoncino, 1 spicchio d'aglio, pepe in grani, brodo vegetale, porro, olio di semi di girasole e farina di riso.

**Preparazione:** eviscerate e mondate il S. Pietro, sfilettatelo e ricavatene la polpa. Prendete le lisce e ponetele in una casseruola con sedano, carota, cipolla, aglio e pepe in grani. Fate tostare il tutto a fuoco dolce con un filo d'olio. Unite acqua fredda fino a

coprire tutti gli ingredienti. Fate bollire per circa un'ora aggiungendo ogni 15 minuti dei cubetti di ghiaccio. Filtrate il tutto e passatelo in un'altra casseruola con le patate viola precedentemente mondate, lavate, sbucciate e tagliate a cubetti. Portate a cottura fino a riduzione del liquido, salate, pepate, aggiungete il timo limoncino sminuzzato e lasciate raffreddare. Ponete la polpa del S. Pietro su un foglio di pellicola termoresistente e battete delicatamente sino ad ottenere un rettangolo uniforme. Correggete di sale e pepe e lasciate raffreddare. Stendete la crema di patate viola e create la rollatina. Sigillate bene e cuocete a vapore a 60°C per circa 40 minuti e lasciate raffreddare. Mondate e lavate i carciofi, ricavatene il cuore, tagliateli e cuoceteli in una casseruola con acqua e brodo vegetale. Correggete di sale e pepe, emulsionate con olio e setacciate la crema ottenuta. Pulite e lavate il porro, tagliatelo a fiammifero e lasciatelo a bagno in acqua fredda. Sgocciolate il porro, infarinatelo e frigetelo sino a doratura. Tagliate la rollatina a becco di flauto, ponetela su un piatto da portata, aggiungete la crema di carciofi, il porro e guarnite con un rametto di timo.



CARNE FRESCA

a cura di

**Roberto Coli**  
Specialista in Scienza  
dell'Alimentazione



## Lo scenario

**I**l cappello del prete è un taglio di carne del quarto anteriore, posizionato sotto il muscolo di spalla, tra il girello ed il fesone, sulla superficie interna della scapola. Si caratterizza per essere molto magro, ma moderatamente ricco di tessuto connettivo, blandamente venato di grasso, proprietà che contribuiscono a conferire a questo pezzo morbidezza, succulenza ed un gusto estremamente gradevole. Va anche sottolineato il fatto che il cappello del prete di cui stiamo parlando proviene da un bovino denominato "scottona", che non sta a significare una razza come si potrebbe immaginare, bensì semplicemente un animale di sesso femminile, di età inferiore ai sedici mesi d'età e che non abbia mai partorito. Ovviamente, la scottona è una tipologia di bovino, femmina, che può appartenere a tutte le razze (limousine, marchigiana, romagnola, chianina, etc.) e che non può avere caratteristiche e qualità sue proprie: queste dipenderanno sempre, oltre che dalla

razza d'appartenenza, anche e, forse soprattutto, dal benessere dell'animale, cioè dalle modalità di allevamento, alimentazione, etc.. Le variabili che determinano la denominazione di "scottona" (sesso, età, assenza di parto), però, sono in grado di garantire un ottimale sviluppo delle masse muscolari, di eccezionale tenerezza, succulenza e di pregevole gusto a causa anche della moderata marezatura. Generalmente, poi, la carne delle femmine risulta sempre di qualità e bontà superiori rispetto a quella degli animali di sesso maschile, sempre più fibrosa e stoppacciosa. Il cappello del prete, che nelle varie regioni italiane assume molteplici denominazioni (copertina, girello o magro o palotta di spalla, sorra, spalla, etc.), rappresenta senza ombra di dubbio la pezzatura più pregiata della spalla e, per le sue spiccate caratteristiche organolettiche, si presta molto bene per la preparazione di bolliti, brasati, spezzatini e cotture in umido.

## BOX TECNICO

Il valore nutritivo di questo taglio di carne bovina scottona è molto interessante in quanto, pur mantenendo le caratteristiche generali proprie della specie, assume proprietà abbastanza standardizzate legate al fatto che si parla di animali di sesso soltanto femminile, che non abbiano mai partorito e di un'età ben definita alla mattazione. Tutte queste condizioni fanno sì che la carne abbia un contenuto proteico decisamente buono, di qualità molto elevata, e lipidico estremamente basso, intorno all'1% soltanto. Questo grasso, oltretutto, come si riscontra nei tagli del quarto anteriore, si caratterizza per la più elevata concentrazione, nei trigliceridi, degli acidi grassi monoinsaturi (dove prevale l'acido

oleico). I minerali sono rappresentati prevalentemente da potassio e fosforo (in quantità consistenti), seguiti da magnesio e ferro ed, infine, da sodio e calcio. Uno dei punti di forza della carne, ineguagliabili da altre tipologie di alimenti, è la preziosa forma organica (eme) con cui è presente il ferro, quella più facilmente, più rapidamente e maggiormente assorbibile. Per quanto riguarda il contenuto di vitamine, quelle più rappresentate sono, tra le idrosolubili, la niacina, la piridossina, la riboflavina, la tiamina e la vitamina B12 e, tra quelle liposolubili, la vitamina A (sotto forma di retinolo), la vitamina D e la E. L'apporto energetico, vista la bassissima quantità di lipidi presenti, è molto limitato, addirittura leggermente al di sotto delle 100 kcal/100 di parte edibile.



## La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef Massimo Infarinati

### CAPPELLO DEL PRETE ALLA "SCURA" CON PURE DI SEDANO RAPA

**Ingredienti:** 500 gr di Cappello del prete, 200 gr di sedano, 200 gr di cipolla, 200 gr di carote, aglio, birra scura doppio malto, 200 gr di sedano rapa, 100 gr di patata rossa, ½ lt di panna da cucina, 50 gr di timo, sale e pepe q.b.

**Preparazione:** fate rosolare il sedano, le carote, la cipolla, l'aglio ed il timo, unite il Cappello del prete e cuocete il tutto a fuoco vivo unendo la birra scura fino a coprire il tutto. Aggiustate di sale e pepe. Fate cuocere per almeno tre ore aggiungendo, all'occorrenza, altra birra o brodo vegetale. Nel frattempo fate bollire le patate per poi passarle al setaccio. In una casseruola a parte rosolate la cipolla, unite il sedano normale ed il sedano rapa. Aggiustate di



sale e pepe, unite la panna e fate cuocere. A cottura ultimata frullate il sedano e unitelo alle patate lesse. Servite la carne in un piatto da portata unendo il fondo di cottura frullato ed il tortino di sedano rapa e patate.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

## LE NOSTRE PROPOSTE

**200430**  
CAPPELLO DEL PRETE SCOTTONA PREMIUM XXX



**200426**  
CONTROFILETTO SCOTTONA PREMIUM XXX



**200428**  
FILETTO SENZA CORDONE SCOTTONA PREMIUM XXX



**200429**  
SCAMONE CUORE SCOTTONA PREMIUM XXX



**200423**  
TOMA HAWK STEAK SCOTTONA PREMIUM XXX



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



## IL PROSCIUTTO DI NORCIA



**Il Mondo**  
**Cancelloni**

SALUMI

a cura di

**Roberto Coli**  
Specialista in Scienza  
dell'Alimentazione



## Lo scenario

### LE NOSTRE PROPOSTE

240083

PROSCIUTTO  
DI NORCIA  
"LANZI"

kg.9\*



240253/52

SALAME  
DI PROSCIUTTO  
ALPE LUNA CON  
ANIMA DI LARDO

kg.1\*

LONZINO  
NAZIONALE  
CON LARDO IN  
CARTA PAGLIA  
"C.B. SALUMI  
TOSCANI"

kg.2,3\*



240105

BRESAOLA  
"RIGAMONTI"

kg.2,2\*



240059

PROSCIUTTO  
COTTO DI  
PRAGA  
"TRINITÀ"

kg.8\*



240067

PROSCIUTTO  
FOCOLARE  
DI BASSIANO  
SENZA OSSO  
"CLAI"

kg.7,8\*



Norcia è nota in tutto il mondo, oltre che per avere dato i natali a San Benedetto (patrono d'Europa) e a Santa Scolastica (sorella del Santo e fondatrice dell'Ordine femminile delle Benedettine), per il ben più prosaico termine che da essa deriva: quello di "norcino". Questa parola sta a significare, nel contempo, sia l'antico mestiere di sapere sezionare il maiale e di lavorarne ottimamente le sue carni, sia, addirittura la riconosciuta e consolidata capacità di un lavoro, unico, divenuto "arte". È da secoli che le caratteristiche di questa parte dell'Umbria sono riconosciute particolarmente adatte alla lavorazione e, soprattutto, alla stagionatura delle carni di maiale, grazie alla presenza di una corona di alte montagne che, circondando la zona, evita l'afflusso dell'aria umida dal vicino Adriatico, alla dispersione delle acque piovane dovuta alla prevalente origine calcarea dei terreni ed alle particolari condizioni climatiche legate al clima freddo, asciutto ed all'aria particolarmente sana ed incontaminata. Le tecniche di lavorazione e stagionatura del maiale adottate trovano, forse, il culmine nel prosciutto, sicuramente il vero fiore all'occhiello di quest'ampia tipologia di prodotti locali, al quale è stata riconosciuta fin dal 1997 l'Indicazione Geografica Protetta (IGP) da parte dell'Unione Europea. La sua produzione, proveniente dalle cosce

di suini pesanti adulti (verri e scrofe esclusi) di razze bianche incrociate e selezionate, deve essere effettuata nei territori dei comuni della Valnerina, tradizionalmente vocati, ed identificati in quelli di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto e Poggiodomo, ad altitudini superiori ai 500 metri, condizioni ritenute fondamentali ed indispensabili nella determinazione delle caratteristiche del prodotto finale. Dopo la macellazione le cosce, opportunamente rifilate per conferire al prosciutto la caratteristica forma "a pera", vengono salate con sale marino, pepate e, dopo un certo periodo di riposo, lasciate stagionare, per non meno di dodici mesi (il Prosciutto "tipico di Norcia") o per due anni ("antico di Norcia"). Le selezioni genetiche dei suini e la loro attenta alimentazione attuata con l'uso di mangimi sempre più idonei (crusca, cereali integrali, semi di leguminose, etc.) hanno ridotto la quantità di grasso ed attenuato il contenuto di colesterolo. Al momento dell'immissione al consumo, il Prosciutto di Norcia, dal peso non inferiore agli 8,5 kg e provvisto di proprio contrassegno apposto con marchiatura a fuoco che identifica il prodotto, si presenta, al taglio, compatto, con un profumo caratteristico, lievemente speziato, un colore che va dal rosato al rosso e con un sapore intenso e deciso ma non salato.

### BOX TECNICO

Il prosciutto è senza ombra di dubbio il tipo di salume più apprezzato dal consumatore per le sue specifiche caratteristiche organolettiche che lo rendono molto appetibile e gradito. Anche i vecchi pregiudizi sulla "pericolosità" della carne di maiale, ritenuta poco idonea per una sana alimentazione, hanno lasciato spazio, invece, alle sue più giuste e veritiere proprietà nutritive, apprezzabili per contenuto e qualità dei suoi componenti. La carne di maiale (magra), infatti, è una delle più valide dal punto di vista nutrizionale per l'elevata presenza di proteine di alta qualità, di minerali (fosforo, magnesio, potassio, zinco e ferro in particolare) e di vitamine (tiamina, riboflavina, niacina, piridossina, vitamina B12), in grado di apportare un contributo molto importante, in alcuni casi anche sufficiente, al soddisfacimento dei bisogni giornalieri. Inoltre, le carni di suino oggi utilizzate, grazie a

specifiche selezioni genetiche, all'innovazione delle tecniche d'allevamento e all'attenzione rivolta verso il benessere dell'animale, sono diventate molto più magre rispetto agli anni passati ed il ridotto contenuto in grassi è migliorato anche dal punto di vista qualitativo, con la predominanza di acidi grassi insaturi (prevalentemente acido oleico) rispetto a quelli, dannosi, saturi. Netamente diminuita anche la concentrazione di sodio, per l'attenzione rivolta nei confronti del suo coinvolgimento nei confronti dell'ipertensione arteriosa, riducendo sensibilmente la quantità di sale utilizzata per la sua concia. Il prosciutto crudo di Norcia IGP costituisce, quindi, un prodotto d'eccellenza, per le sue notevoli caratteristiche organolettiche e compositive, contribuendo sensibilmente al soddisfacimento dei bisogni nutrizionali giornalieri, con un moderato apporto energetico, ma sempre nel rispetto dell'antica tradizione.



### La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef **Lorenzo Mecarelli**



#### SFORMATINO DI PATÈ CON PROSCIUTTO DI NORCIA

**Ingredienti:** 500 gr di fegatini di pollo, 500 gr di dorelli di pollo, 1 spicchio d'aglio, rosmarino e salvia q.b., sedano, carota, cipolla, sale e pepe, aceto q.b., 4 o 5 fette di prosciutto di Norcia.

**Preparazione:** in una casseruola fate rosolare l'olio con il sedano, la carota, la cipolla, un mazzetto di erbe aromatiche ed aggiungete i fegatini. Aggiustate di sale, pepe e aceto. A cottura ultimata frullate i fegatini ottenendo così il patè. A parte tagliate il prosciutto di Norcia a fette dello spessore di un centimetro. Prendete degli stampini dove, nella parte inferiore, metterete il prosciutto e in quella superiore il patè e poneteli in frigo per circa 2 ore. Trascorso questo tempo, togliete il tutto dagli stampini e servite gli sformatini con dei crostini caldi.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.



# LA PANNA COTTA

Il Mondo  
Cancelloni



FORMAGGI

a cura di

**Roberto Coli**  
Specialista in Scienza  
dell'Alimentazione



## Lo scenario

La panna cotta è, forse, attualmente, uno dei dolci al cucchiaio tra i più diffusi ed apprezzati dalle popolazioni di tutto il mondo. La sua preparazione è molto semplice, non richiede molto tempo, ad eccezione di quello necessario (da trascorrere in frigorifero) per poter raggiungere un giusto grado di consistenza, simile a quello di un budino. Anche gli ingredienti necessari per la sua preparazione sono, oltre che veramente pochi, certamente semplici, di facile reperimento ed estremamente economici. Questo classico dessert al cucchiaio, originariamente conosciuto prevalentemente nelle zone di montagna, nelle vallate o, comunque, laddove era fiorento o semplicemente attuato ed apprezzato l'allevamento dei bovini e delle mucche da latte in particolare, ha subito negli ultimi anni una diffusione molto ampia e la più diversificata sia dal punto di vista geografico che

produttivo. Il pregio principale, e vincente, che gli viene riconosciuto è sicuramente quello dovuto al suo sapore delicato, gradevole ed alla semplicità dei sani ingredienti della sua ricetta. Per preparare una buona panna cotta, infatti, servono soltanto panna fresca non montata (o da sola o, eventualmente, addizionata di una certa quota di latte per diluire il tutto), zucchero, un pizzico di vaniglia ed un addensante alimentare, in genere gelatina o colla di pesce. Ma il modo originario di preparazione, vista anche la sua origine piemontese, prevedeva, per addensare la panna, non certo la colla di pesce, bensì l'utilizzo del più disponibile e comune albume d'uovo, ben noto tra le popolazioni montane anche per queste sue particolari caratteristiche.

### BOX TECNICO

La panna cotta, come facile intuire, si ottiene per opportuna lavorazione della panna: questa, altro non è che la parte grassa del latte, ottenuta dal latte fresco, crudo, messo a riposo, per semplice affioramento spontaneo (scrematura), oppure, per centrifugazione, tecnica che velocizza e standardizza il suo processo di ottenimento. Successivamente subisce un processo di pastorizzazione che ne permette di ottimizzare le caratteristiche organolettiche ed il tempo di conservazione. Ovviamente, la panna così ottenuta, costituisce un alimento ad elevata concentrazione lipidica e che può essere utilizzata per la produzione del burro, di alcune tipologie di formaggi, come ingrediente di numerose ricette culinarie, in pasticceria, etc., con concentrazioni

di grasso, anche molto variabili, da un 10% circa, nella panna da caffetteria, ad un 35-50% circa, per quella da montare o da pasticceria e per la doppia panna, rispettivamente. È ovvio che, incorporando nella panna quantità di latte più o meno consistenti (con effetto di "diluzione") e zucchero, le caratteristiche nutrizionali ed energetiche in particolare, possono variare in maniera anche molto consistente. Complessivamente, la panna cotta, rimane sempre un alimento piacevole, gustoso, con buoni contenuti di calcio, fosforo e potassio tra i minerali e di vitamina A ed E tra le vitamine, ma dalla elevata concentrazione in acidi grassi saturi, colesterolo e decisamente energetico (dalle 300 alle 500 ed oltre kcal/100 g di parte edibile, circa).

## LE NOSTRE PROPOSTE

**310205**  
PECORINO  
CANESTRATO  
DI PIENZA  
"VAL D'ORCIA"  
kg. 1\*



**310070**  
FORMAGGIO  
FRESCO  
"MONTEVECCHIA"  
TIPO CAPRINO  
"LATBRI"  
gr.90x7



**310105**  
PANNA COTTA  
"ELENA"  
lt.1x12



**310184**  
GRANA PADANO  
GRATTUGIATO  
MONO  
"BRAZZALE"  
gr.5x200



**310138**  
PECORINO ROMANO  
GRATTUGIATO  
"BASSO  
SEBASTIANO"  
gr. 500



## La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef **Massimiliano Infarinati**

### CUBOTTO DI CREMA ALLA PANNA COTTA

**Ingredienti:** Crema pasticcera: 10 tuorli, 350 gr di zucchero, 100 gr di farina, 2 baccelli di vaniglia, buccia di un limone. Purea di lampone: 1 kg di lamponi congelati, 1 limone, foglie di menta, colla di pesce.

**Preparazione:** Battete i tuorli con lo zucchero, unite successivamente la farina. Scaldate il latte con i due baccelli di vaniglia e la buccia di limone. Unite il composto nel latte e portate ad ebollizione. Stendete la crema in una gastronomia e mettete al centro uno strato di purea di lamponi fredda. Ricoprite con altro strato di crema e congelate. Tagliate successivamente a cubotti la crema. Portate ad ebollizione la panna cotta. Immergete il cubotto nella panna cotta aiutandovi con uno stecco infilato e riportate di nuovo in frigo. Servite con lampone e menta.



Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



# IL FARRO

ALIMENTARI



## Il Mondo Cancelloni

a cura di

**Roberto Coli**  
Specialista in Scienza  
dell'Alimentazione



## Lo scenario

## LE NOSTRE PROPOSTE

**300039**  
POLPA A CUBETTI "GRAZIELLA"  
kg.3x6



**280204**  
ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.  
lt.2



**270339**  
POMODORI SECCHI ITALIA "BORGHINI"  
kg.1



**290077**  
BONN AL CIOCCOLATO "DAL COLLE"  
gr.42x18



**800101**  
FARRO PERLATO BIO "AGRIBOSCO"  
kg.1



**I**l Farro (*Triticum Dicoccum*) è un cereale di origine molto antica (Ezechiele ne parla addirittura nella Bibbia), originario della zona detta della Mezza Luna Fertile, quella compresa tra l'attuale Iran, Siria e Palestina, da cui si è poi diffuso prima in Egitto (se ne è ritrovato nelle tombe egizie) e poi nel bacino del Mediterraneo ed in Italia. Ha costituito per secoli l'alimento base per gli antichi Romani che lo utilizzavano per preparare pane e focacce (*puls*, *libum*), ma anche come merce di scambio (per esempio, come paga per i soldati), come dono propiziatorio in alcune cerimonie religiose e come simbolo nei matrimoni. Con l'avvento di altre varietà di cereali (frumento, riso, granturco) la sua coltivazione è andata pian piano scomparendo nel tempo per poi ricomparire, da qualche anno a questa parte, in alcune località marginali costituite prevalentemente da terreni poveri, poco adatti alle moderne varietà di frumento e resistenti al freddo come quelli di medio-alta collina e di montagna. In Italia se ne ritrovano tre varietà:

il *Triticum Monococcum* (farro piccolo), il *Triticum Dicoccum* (farro comune) ed il *Triticum Spelta* (farro grande). Lo si ritrova commercializzato sotto forma di farro integrale, decorticato, semiperlato, perlato, spezzato e intero a seconda del tipo di lavorazione e raffinazione che subisce la cariosside. Il farro è detto anche cereale "vestito" per la perfetta aderenza della pellicola esterna (*glumetta*) al chicco che solo con tecniche specifiche si riesce ad allontanare, come nel farro perlato che si distingue per essere di un colore molto più chiaro dell'originario. In cucina viene utilizzato, in chicchi, per la preparazione di zuppe (insieme a verdure o legumi), minestrini, insalate, piatti freddi e, sotto forma di farina, per preparare pane, biscotti, pasta, dolci e, attualmente, anche per la fabbricazione di birre artigianali. Le principali zone di produzione italiane sono quelle della Garfagnana, dell'alta Valnerina, di Monteleone di Spoleto, di Leonessa nel reatino e dei territori laziali-abruzzesi.

### BOX TECNICO

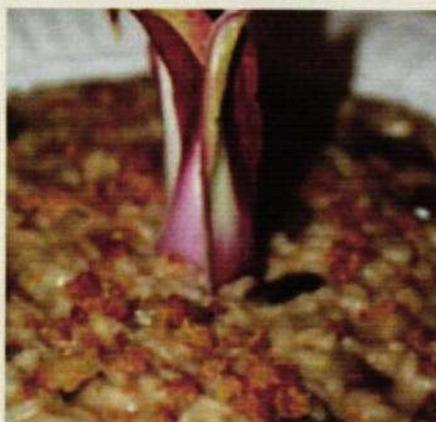
Dal punto di vista nutrizionale, il farro è un cereale ad elevato valore biologico, dalle caratteristiche molto simili a quelle del grano tenero dal quale si distingue, però, soprattutto per la più elevata quantità di fibra alimentare che lo rendono interessante per gli effetti che questo complesso componente alimentare è in grado di comportare a livello del tratto gastroenterico, della composizione quali-quantitativa della flora batterica intestinale e dell'assorbimento di alcuni nutrienti. Presenta un massiccio contenuto di carboidrati complessi (amido), uno apprezzabile di proteine, anche se, in verità, di bassa qualità per la scarsa concentrazione di alcuni aminoacidi essenziali (tra cui uno

in particolare, la lisina), ed uno decisamente basso di lipidi, in cui prevalgono però gli acidi grassi insaturi. Assente il colesterolo. Contiene molti minerali e vitamine (potassio, fosforo, calcio, zinco, ferro, magnesio, manganese, rame, acido folico, niacina, tocoferolo, tiamina, riboflavina, piridossina ed acido pantotemico) in particolare in quello meno raffinato, visto che molti di questi nutrienti si ritrovano nel pericarpo che riveste la cariosside. Per questo motivo è forse consigliabile consumare il farro decorticato piuttosto che quello perlato, anche se richiede una preparazione (ammollo) e tempi di cottura più lunghi. Cento grammi di farro apportano circa 350 chilocalorie, uno dei valori più bassi tra tutti i cereali.



## La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef **Samuele Bovini**



### ZUPPA DI FARRO IN TIMBALLO CON BATTUTO CROCCANTE DI BARBOZZO E RADICCHIO

**Ingredienti:** 1kg di farro perlato, 80 gr di cipolle, 50 gr di carote, 50 gr di sedano, pomodori, patate, zucchine, 1 bicchiere di vino bianco, radicchio, guanciale e vino rosso.

**Preparazione:** insaporite il farro perlato con la cipolla, la carota ed il sedano tritati a "brunoise". Nel frattempo, a parte, preparate un brodo vegetale leggero usando gli scarti delle stesse verdure utilizzate per il soffritto (bucce di cipolla e carota e foglie di sedano) ed aggiungete anche qualche altro sapore, come pomodori, patate o zucchine. Con lo stesso brodo portate a cottura il farro insaporito con gli odori, dopo averlo bagnato con un bicchiere di vino bianco che lascerete evaporare. Aggiungete poco liquido alla

volta, come se fosse un risotto. A cottura ultimata versate il farro dentro a degli stampini di alluminio monoporzione imburrati e gratinate in forno a 200°C per 7-10 minuti. Servite su un letto di radicchio e guanciale o "barbozzo" entrambi tagliati a julienne e saltati in padella antiaderente sfumando con vino rosso per dare la giusta consistenza.



## LE POLPETTE DI MELANZANE

Il Mondo  
Cancelloni



SURGELATI

a cura di

**Roberto Coli**  
Specialista in Scienza  
dell'Alimentazione



## Lo scenario

Uno dei piatti preferiti dagli italiani è sicuramente quello costituito dalle "polpette" che, almeno all'origine (ma lo si dovrebbe anche oggi, particolarmente in un periodo di lunga crisi economica come quello che stiamo attraversando), venivano preparate con la sapienza di chi stava in cucina, con gli ingredienti più diversi, costituiti, in genere se non quasi sempre, con gli avanzi del giorno precedente. Sia che fossero rotonde o schiacciate (pensiamo al successo degli hamburger di oggi!), cotte al forno o fritte o al sugo, con la carne o con le verdure, presentavano sempre, come legante, ma anche come "diluente", il pangrattato, estremo utilizzo dell'alimento sacro per eccellenza: il pane, anche se "vecchio". Con il miglioramento delle condizioni di vita e delle condizioni economiche, gli ingredienti necessari per la preparazione delle polpette vengono utilizzati direttamente a partire da alimenti freschi, di primo utilizzo, appositamente preparati

per quest'uso: carni e/o verdure varie, patate, che si lessano o si caldellano per essere poi amalgamate, formaggi, uova, spezie, etc.. Una maniera molto gradita, sfiziosa, alternativa e gradita a tutti i palati è sicuramente quella di utilizzare come ingrediente base le melanzane che, opportunamente mondate, tagliate a tocchetti, mescolate con un trito di prezzemolo o basilico, aglio, uova, formaggio grattugiato (grana o pecorino) e pangrattato, vengono poi plasmate con le mani a forma di polpetta per essere poi cotte in olio (fritte) o al forno o in umido. Servite calde, costituiscono una pietanza appetitosa, scarsamente calorica e ben equilibrata, in cui prevalgono i componenti di origine vegetale, come prevede la sana alimentazione attuale.

### BOX TECNICO

Le proprietà nutritive delle polpette di melanzane dipendono, ovviamente, dalla tipologia degli ingredienti utilizzati per la loro preparazione. Resta il fatto, comunque, che, rimanendo la melanzana il componente prevalente della ricetta, il risultato finale, dipenderà sempre e comunque, grosso modo, dalla composizione chimica di questo ortaggio. Ma l'aggiunta, eventuale, oltre all'uovo, necessario a legare l'insieme, anche di un po' di parmigiano o di pecorino grattugiato, tonno, olive, o quant'altro ancora, non stravolge negativamente le qualità nutrizionali di questo prezioso piatto, che rimane

sempre di prevalenza vegetale, ma, casomai, ne esaltano e completano ulteriormente le sue proprietà, dal punto di vista sia degli equilibri dei componenti che della razionalità. Alla corretta ripartizione energetica dei principi alimentari (proteine, carboidrati e lipidi), vanno sottolineate anche le concentrazioni di potassio, fosforo, calcio, sodio, ferro e zinco tra i minerali e quelle di acido folico, vitamina C, tiamina e riboflavina tra le vitamine. Questa pietanza è decisamente interessante, buon esempio anche di piatto unico, completo e ben proporzionato dal punto di vista nutrizionale e capace, nel contempo, di apportare una modesta quantità di energia.



## La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef  
Samuele Bovini



### POLPETTINE FRITTE DI MELANZANE AL PEPERONCINO

**Ingredienti:** 1 kg di melanzane, una manciata di foglie di menta, 50 gr di olive nere, 1/2 l d'olio di semi di arachide, 2 cucchiaini di pecorino grattugiato, 1 limone, 1 uovo, 1 peperoncino, sale, farina "0" qb, pangrattato qb.

**Preparazione:** sbucciate le melanzane, tagliatele a cubetti e scottatele in acqua salata; riducete le melanzane in purea, unite l'uovo sbattuto, il pecorino e, da ultimo, un fine trito ottenuto con le olive, la menta ed il peperoncino. Per dare maggiore consistenza al composto, aggiungete il

pangrattato. Formate delle polpettine piccole da 40-50 grammi, leggermente schiacciate. Infarinatelo e frigatele in abbondante olio di semi bollente. Appena dorate, toglietele dall'olio con un ragno o una schiumarola; poggiatele su carta assorbente e servitele in breve tempo, prima che perdano calore.

## LE NOSTRE PROPOSTE

252214

CIABATTA  
PRETAGLIATA  
"FORNO DELLA  
ROTONDA"

gr.100x40



250367

BARRY EXQUIS  
FRAMBOISE

gr.80x12



251114/15

POLPETTINE DI  
MELANZANE PANATE  
"C.G.M." kg.1

CIAMBELLINE  
DI RISO CON  
SPECK E PROVOLA  
"C.G.M." gr.500



250003

CREPES RICOTTA  
E VERDURA  
"CANUTI"

kg.3



252251

MINI KRAPPEN  
ALLA CREMA  
"FRESYSTEM"

gr.25x120





## LA CIPOLLA



**Il Mondo  
Cancelloni**

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



### LE NOSTRE PROPOSTE

**100027**  
**CARCIOFI**



**100120**  
**CAVOLO  
VERZA**



**272005**  
**ARACHIDI  
SALATE  
"LIFE"**  
kg.1



**280195/98/97**  
**CIPOLLE/  
POMODORI/  
ZUCCHINE  
ALLA BRACE  
"ORTOCORI"**  
ml.1700



### Lo scenario

La cipolla (*Allium cepa* L.), appartenente alla Famiglia delle Liliaceae, è uno tra gli ortaggi più conosciuti, apprezzati e lodati fin dall'antichità, in quanto era già conosciuta dagli Assiri, dai Sumeri, dai Babilonesi ed utilizzata poi dagli Egizi e dai Greci che la introdussero in Europa dove trovò immediato gradimento, prima, tra i Romani e poi tra le popolazioni di tutte le epoche successive. Nel Medioevo, la cipolla aveva grande importanza oltre che come cibo, anche in medicina dove era usata a scopo terapeutico per alleviare disturbi di vario genere. Attualmente la cipolla, per le sue indiscusse ed inimitabili caratteristiche organolettiche, ha assunto uno spazio insostituibile in cucina, tanto da rappresentare, quasi sicuramente, la pianta da orto più coltivata in Italia. Anche a livello mondiale la sua produzione risulta tra le più importanti (si colloca al quarto posto, dopo pomodoro, coccomero e cavolo) e vede i paesi asiatici tra i maggiori produttori (la Cina e l'India, con più di 22 e 15 milioni di tonnellate, rispettivamente) seguiti da Pakistan, Stati Uniti, Egitto, Russia e Turchia. L'Italia, con una superficie coltivata di circa 12.000 ettari ed una produzione di 358.000 tonnellate (dati FAO - 2005), si colloca intorno al 25° posto. L'odore ed il sapore della cipolla, molto specifici, sono dovuti all'abbondante presenza di particolari componenti (solfossidi) in grado, non solo, di esaltarne le caratteristiche organolettiche, ma anche, al momento del taglio, di combinarsi con un enzima (allinasi) formando acidi che provocano il fastidioso effetto urticante della secrezione lacrimale da parte dell'occhio, proprio come reazione di difesa mirata a diluire la pur modesta concentrazione di acido solforico che si viene a creare nella cipolla. A seconda della tipologia di utilizzazione, si distinguono cipolle (bianca, bionda, rossa) destinate al consumo fresco (in genere quelle precoci), alla disidratazione (impiegate per i cibi precotti, nelle mense, nei ristoranti) ed all'industria (per la produzione dei sottaceti). La cipolla si presta ad un uso molto duttile e variegato nelle preparazioni culinarie di tutto il mondo, sia cruda che cotta, da sola (insalate varie, sottaceti, marmellate, etc.) o come ingrediente per la realizzazione di tantissime pietanze o come base per minestrone, risotti, carni, frittate, sughi, salse, minestre, soffritti.



## IL PROSECCO DOC



**Il Mondo  
Cancelloni**

BEVERAGE

### LE NOSTRE PROPOSTE

**390040**  
**SUCCO  
ARANCIA  
"BRAVO"**  
lt.2x6



**390151**  
**SUCCO ACE  
CONCENTRATO  
"LIOTTI"**  
kg.7



**402350**  
**PROSECCO DOCG  
VALDOBBIADENE  
"S.OSVALDO"**  
cl.75x6



**390298/97**  
**ACQUA  
FRIZZANTE/  
NATURALE  
"FRASASSI"**  
lt.1x6



### Lo scenario

Il Prosecco è uno dei vini italiani più diffusi nel mondo. La sua terra di elezione è stata trovata nel trevigiano, in particolare in due aree collinari, quella tra Conegliano e Valdobbiadene e quella nei dintorni di Asolo. Si tratta delle due aree storiche di produzione, oggi disciplinate dalla DOCG. Dal 2009 l'area di produzione del Prosecco DOC è estesa a tutto il Veneto (ad esclusione delle province di Verona e Rovigo) e tutte le provincie friulane. Il Vitigno utilizzato per il Prosecco è il Glera, che deve rappresentarne almeno l'85% dell'uvaaggio, a cui possono essere aggiunte altre varietà non aromatiche per il restante 15%. Il Glera è un vitigno autoctono dal carattere vigoroso, con grappoli grandi, lunghi e spargoli, con una o due ali. Gli acini si presentano di colore giallo dorato, foglia medio-grande, pentagonale, tri o pentalobata verde brillante. Un perlage fine e dall'invidiabile persistenza è il biglietto da visita di questo Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG. San Osvaldo, che si presenta con un bel giallo paglierino brillante. Al naso il profumo è ricco, con generosi sentori di frutta, tra cui spicca la pera, nota tipica della varietà. Ma nel bouquet emergono anche sentori agrumati e note floreali che si riscontreranno anche al palato. In bocca è morbido, asciutto, discretamente sapido e con una buona acidità. Si consiglia di servire a 8 - 10° C e di stappare al momento del consumo. Alla flute sempre più spesso si preferisce il calice da degustazione; la scelta è libera. Accompagna spuntini a base di prosciutto crudo e formaggi freschi. Eccellente a tavola, accanto a primi piatti a base di sughi di carne bianca o piatti di pesce. Vino da consumare giovane, meglio se entro il primo anno.

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



# IL SACCO PATTUMIERA



Il Mondo  
Cancelloni

NO FOOD



## Lo scenario

A cura della Dr.ssa Rita Orioli - Eurolab

**G**li oggetti che usiamo ogni giorno hanno tempi molto lunghi per biodegradarsi; per questo, quando buttiamo qualcosa dobbiamo stare attenti a ciò che facciamo, da una corretta differenziazione dei rifiuti, alla scelta del giusto

sacchetto, anche noi possiamo dare il nostro contributo. La legge, allo stato attuale, prevede che dal 1° gennaio 2013, possano essere commercializzati solo sacchetti biodegradabili-compostabili conformi allo standard UNI EN 13432.



### BOX TECNICO

In commercio è presente una vasta gamma di sacchi per rifiuti, biodegradabili e non, per tutte le esigenze, la casa, l'ufficio, la raccolta differenziata e quella indifferenziata; diverse varietà di misure, spessori e colorazioni per le varie destinazioni d'uso e necessità di raccolta dei rifiuti.

Alcuni sacchi sono dotati di pratiche maniglie che offrono diversi vantaggi sia in termini di praticità d'uso che di igiene, rapidità di chiusura, evitando il solito sottile filo di scomodo utilizzo, un trasporto comodo e sicuramente una maggior igiene. Le saldature laterali rinforzate, sono una ulteriore caratteristica che alcuni sacchetti possono avere, assicurando la tenuta di liquidi, che non sempre, al contrario è garantita con i sacchetti in materiale biodegradabile.

Tutta la gamma dei sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti è prodotta seguendo le linee guida delle varie normative vigenti nel settore. I differenti colori servono per identificare la diversa tipologia di contenuto che può variare in base alle normative di ogni comune, provincia o regione. I sacchi possono essere utilizzati per la

raccolta di carta, plastica, alluminio e vetro e per la raccolta dell'umido che richiede materiali biodegradabili, meglio ancora compostabili, capaci quindi di distruggersi in poco tempo, in maniera tale da ridurre notevolmente l'impatto sulla natura. L'industria è in grado di produrre materiali, le cosiddette "bioplastiche" a partire da amido di mais, grano, tapioca, patate, cellulosa e zuccheri, materiali che poi ritroviamo non solo nei sacchetti dei rifiuti quanto in bicchieri, posate ed una vastissima varietà di oggetti di uso comune. Ultimamente, in alcuni comuni è inoltre incentivato l'utilizzo di materiali di questo tipo, pensiamo ad esempio alle posate e piatti utilizzati durante le feste e sagre paesane.

Questo rappresenta una sorta di rivoluzione ecologica, permettendoci di sostituire sempre più, questi materiali con quelli derivati dal petrolio come polietilene o polipropilene. In più la bioplastica, dopo l'uso, consente di ricavare concime fertilizzante e di impiegarlo nell'agricoltura. Risulta evidente quindi, come, anche soltanto la scelta di utilizzare un sacchetto per la spazzatura biodegradabile, rispetto a quelli convenzionali, sia in grado di contribuire al rispetto dell'ambiente.

## LE NOSTRE PROPOSTE

**270403**  
CONTENITORE  
CIRCOLARE  
"CONTITAL"  
porz.1/2x100



**800157**  
VETRIPLUS  
"PIZZOLOTTO"  
ml.750x12



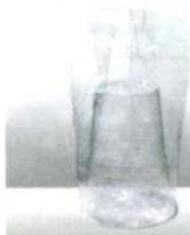
**271026**  
SACCO  
PATTUMIERA  
PICCOLI  
"REALCARTA"  
cm.50x60  
pz.20



**800090**  
SADI IGIENIC  
(HACCP)  
kg.5



**271106**  
BICCHIERE  
KRISTAL  
SINGOLO  
"ILPA"  
cc.250  
pz.1000



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



[valimarcarni@libero.it](http://valimarcarni@libero.it)



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



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



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



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



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



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



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



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



Il pollo di madre terra

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



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



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



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



[it.elafood.com](http://it.elafood.com)



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



[www.frime.es](http://www.frime.es)



[www.cappelli1892.com](http://www.cappelli1892.com)



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



[www.gec alegumi.it](http://www.gec alegumi.it)



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



[www.trevalli.cooperlat.it](http://www.trevalli.cooperlat.it)



Italiani in tutto e per tutti.

[www.e-virgilio.com](http://www.e-virgilio.com)



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

 acetificio emiliano romagnolo www.aeraceto.it	 cereginipaolo@gmail.com	 www.borghini.it	 FRESCHI. GENUINI. ITALIANI. 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.oliotrapolini.it	 www.ristora.com	 www.menz-gasser.it	 www.fresystem.com	 www.green-srl.com	 www.guerra.it
 www.pastafrescairasagnolo.it	 www.kochbz.it	 www.mccain.it	 www.darta.com	 www.rolli.it	 www.asiagofood.it
 TANTE MANI. TANTA PASTA. POCHE.	 www.canuti.com	 www.fornodellarotonda.it	 dal 1968 Specialità Alimentari www.elleesse.it	 www.sfogliatorino.it	 www.agrifood.it
 www.pizzoli.it	 www.urbanitartufi.it	 www.ladonatella.com	 www.dianasas.it	 www.bonduelle.it	 www.agritechspa.it
 www.lascolana.com	 www.lascolana.com	 www.cgmsurgelati.it	 ARTE PASTICCERIA www.ladonatella.com	 www.farmfrites.com	 www.glaxipane.it
 L'italiana preferita dalle chef. www.surgital.it	 www.risposurgelati.it	 www.acquetogni.it	 www.sanbenedetto.it	 www.rauch.cc/it	 www.liotti.it
 www.terredetrinci.com	 www.collisgroup.it	 www.cantinasangro.it	 www.moncaro.com	 VITICULTORI DAL 1921 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

### LE NOSTRE PROPOSTE

#### LINEA METRO

Vetro ad alta luminosità satinato all'interno e lucido all'esterno - disponibile in varie colorazioni e con base color cromo o nera  
mm.150x82



#### LINEA BEACON

Vetro trasparente ad alta luminosità - disponibile in vari colori - con base e cover in metallo  
mm.150x82



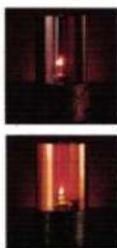
#### LINEA EDEN

Vetro ad alta luminosità, satinato all'interno e metallo esterno - disponibile in diversi colori e diversi design per un totale di 32 combinazioni  
mm.160x82



#### LINEA SAFARI

Vetro trasparente ad alta luminosità con base rivestita da eco pelle di coccodrillo o pitone  
mm.140x75



#### LINEA ETERNITY

Interamente in vetro specchiato per creare l'illusione di infinite candele - disponibile in versione singola o multipla - eternity longe  
mm.140x75



Con il brand esclusivo Special Gift la Cancelloni Food Service Spa realizza e distribuisce confezioni enogastronomiche, tutte attentamente curate nei particolari e studiate appositamente per ogni tipo di evento o ricorrenza e personalizzate in base ai desideri dei clienti: un vasto assortimento di articoli che consente di creare ogni volta omaggi originali, eleganti e raffinati. Stiamo già lavorando al nuovo catalogo per la prossima stagione natalizia e a breve usciremo con una serie di proposte per le confezioni pasquali. Special Gift si propone con le sue creazioni anche come partner ideale per chi desidera impreziosire eventi

e occasioni importanti e per questo all'interno del proprio assortimento troviamo anche degli articoli appositamente studiati per gli operatori del settore Ho.Re.Ca. come la linea di lampade ricaricabili LUMEA: non le solite candele ma una soluzione perfetta per ambienti dal design moderno o per tutti coloro che ricerchino un tocco di modernità anche in un ambiente classico. LUMEA ridefinisce la concezione classica di candela che diventa così non un semplice oggetto o punto luce ma un elemento di arredo originale, oltre che funzionale, in vetro colorato satinato o lucido, in grado di dare vita ad un ambiente gradevole e di classe.



NON SPORCANO E NON HANNO BISOGNO DI PULIZIA  
UNA RICARICA COPRE FINO A 10 GIORNI DI UTILIZZO  
COSTANO MENO DELLA CERA

### BOX TECNICO

La linea di lampade ricaricabili Lumea proposta da Special Gift è perfetta per creare un'atmosfera unica in ogni ristorante o locale. Il design elegante e la grande praticità fanno di queste lanterne degli oggetti veramente utili a ristoratori, gestori di bar, spa e hotel.

**SICUREZZA:** queste lanterne si spengono immediatamente se rovesciate. Sono approvate e certificate per l'utilizzo in locali pubblici e non producono nes-

suno tipo di fumo o odore.

**DURATA:** hanno una durata eccezionale di 45 ore a ricarica per un totale di circa 10 serate.

**RICARICA VELOCE E PULITA:** le lanterne Lumea sono ideate appositamente per non sporcare il portacandele o il tavolo e di conseguenza per non avere più la preoccupazione di pulire la cera che cola e di sostituire le candele ormai consumate.

**RISPARMIO:** oltre a risparmiare tempo e lavoro, le ricariche Lumea sono molto meno costose della cera.

## I PROGETTI DI

# ITACO

ECCELLENZA ITALIANA NEI SERVIZI PER L'HO.RE.CA.

## Itaco ad **ExpoTecnocom 2015**, un'esperienza da ripetere

**N**on poteva che essere un successo... con più di 140 mq di stand, oltre 10 aziende partner, chef stellati e tantissime novità commerciali, il nostro esordio ad **EXPO TECNOCOM 2015**.

Tantissimi i visitatori che nei tre giorni di fiera hanno affollato il nostro stand, attratti dai cooking show realizzati dagli chef executive della **Lainox** che per l'occasione hanno presentato il nuovissimo forno **Naboo**, il primo al mondo che usa la tecnologia del web 2.0.

Grande attenzione anche per le nuovissime macchine per il gelato della **Staff Ice System** e gli innovativi fabbricatori del ghiaccio **IceTech** ospiti di ITACO con macchine di nuovissima generazione.

Ad incuriosire i visitatori anche il nostro chef che, utilizzando le macchine dell'**Imperia & Monferrina**, ha realizzato tantissimi tipi di pasta fresca, dalle tagliatelle



ai ravioli, fino agli gnocchi. Curiosità ed interesse anche per le affettatrici **Swedlinghaus**, i mini chef e le piastre ad induzione de **La Felsinea**, per non parlare poi del successo riscosso dalle **KitchenAid**. EXPO TECNOCOM è stata anche opportunità di confronto diretto con gli altri operatori del settore HO.RE.CA, oltre che un'occasione unica per presenta-

re, ad un pubblico professionale, tutte le migliori produzioni in fatto di tecnologie, arredamenti, forniture, attrezzature, impiantistica, e per incrementare le proprie opportunità di new business. Insomma, come prima volta per ITACO, possiamo dire che EXPO TECNOCOM 2015 è stato un vero successo, che sicuramente ripeteremo nei prossimi anni.

## Diamo voce ai nostri Clienti

**V**ulcanico, appassionato e inevitabilmente toscano, Piero Bartoli si racconta e presenta il suo nuovo ristorante "HOSTARIA BISTROT BACCANO" di San Gimignano, per il quale abbiamo avuto il piacere di contribuire alla realizzazione.

**Piero, da dove nasce l'idea di realizzare questo locale?**

L'idea di Hostaria Bistrot Baccano è maturata lo scorso anno quando con mia moglie, siamo stati portati da un amico comune a vedere i locali che ospitano l'attuale Hostaria nel centro storico di San Gimignano, proprio fra le mura dell'antica città Turrita dove si respira ancora aria di antico, medioevale e genuinità. Dopo oltre 25 anni al servizio di questo lavoro bellissimo, ma al contempo estenuante, ho sentito il bisogno di creare un locale diverso dove poter mettere a frutto l'esperienza raccolta in tutti questi anni a contatto diretto con il pubblico.

**Musica, arte e cibo protagonisti di questa Hostaria. Cosa la caratterizza?**

L'Hostaria Bistrot Baccano vuole essere un'evoluzione

## Hostaria Bistrot Baccano

della ristorazione classica riportata in chiave moderna, che vada a soddisfare i bisogni dei sensi della gente, dall'udito all'olfatto e dal gusto alla vista. Da Baccano si può mangiare e bere a tutte le ore, di tutto e per tutti i palati, a prezzi adatti a tutte le tasche. Insomma un locale dei giorni nostri, adatto ai turisti sì ma non solo, dove la cucina tradizionale toscana fa da padrona proponendo piatti fatti in casa che spaziano dai dolci agli antipasti, dai primi piatti ai secondi di carne e la pizza, che nella tradizione culinaria italiana non può mancare. Il tutto accompagnato dal buon generoso vino della nostra terra del chianti e dall'olio fragrante e saporito usato per condire e cucinare quasi tutti i nostri piatti.

**Perché un cliente dovrebbe scegliere "HOSTARIA BISTROT BACCANO"?**

Dovrebbe scegliere Baccano per l'atmosfera, l'accoglienza e la cortesia sempre discreta, per la genuinità dei prodotti usati per cucinare, per l'attenzione verso il cliente che deve essere primaria e per l'attenzione dedicata alla cucina e ai piatti, che devono soddisfare ogni palato. Da Baccano ci si deve venire perché



chi viene a San Gimignano in visita non deve essere schiavo degli orari, ma deve sentirsi libero di mangiare o di fare una pausa quando vuole. Qui da Baccano si viene per stare in intimità o in convivialità, infatti il nome non vuole significare confusione come potrebbe dare adito, ma deriva dai Baccanali, feste banchetto fatte anticamente in onore del Dio Bacco, all'insegna del buon vino, del cibo, dell'allegria e della musica. Vi aspetto tutti, buon appetito da Piero.

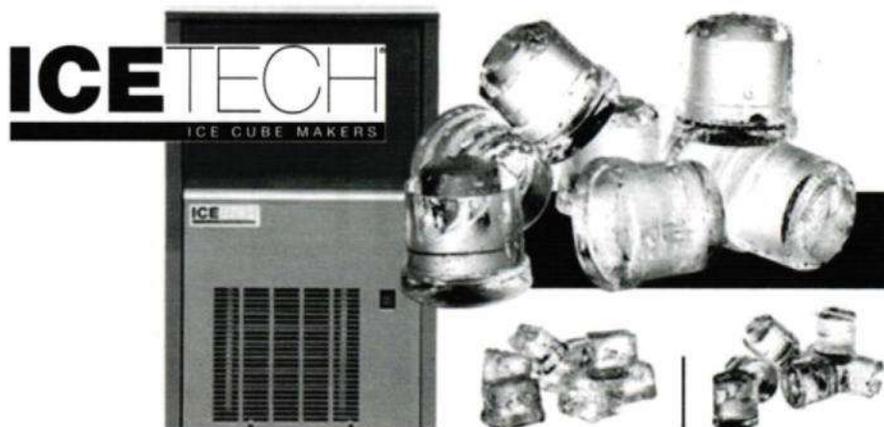
## ICE TECH: UN VERO E PROPRIO REGNO DEL GHIACCIO

**È** dal ghiaccio che nascono innovazione, cultura ed esclusività con le nuovissime macchine per il ghiaccio progettate per il settore dell'ospitalità: bar, ristoranti, pubs.

Macchine che rappresentano una nuova era per la produzione di ghiaccio, adatte per ogni specifica necessità: cubetti, cubetti vuoti, granulare, scaglie piatte.

La serie **SS ICE TECH** permette di ottenere un cubetto di ghiaccio gourmet grande e compatto, il formato più desiderato sia da professionisti che consumatori. Ideale per essere utilizzato con bibite analcoliche e liquori. I cubetti di ghiaccio si sciolgono molto lentamente, consentendo ai clienti di gustare più a lungo le loro bevande raffreddate. Disponibili in tre diverse misure: S, M e L, per coprire tutte le necessità del mercato.

Macchine che presentano una finitura esterna di alta qualità in acciaio inossidabile AISI 304, con sportello integrato che migliora lo stile pulito della macchina. Con un isolamento eccezionale in poliuretano espanso



iniettato senza HCFC, la macchina manterrà la compattezza e la qualità del ghiaccio prodotto, più di qualsiasi altra macchina.

Tutte le parti a contatto con l'acqua sono state progettate in modo da minimizzare il loro attrito e per garantire la massima tensione di superficie, riducendo notevolmente il livello sonoro.

Sin dalla sua fondazione del 2000, ICE TECH è una protagonista fondamentale del settore delle apparecchiature per la produzione del

ghiaccio. Nello stabilimento in Spagna, che ha una superficie di 35.000 metri quadrati, la società progetta, produce e commercializza una linea completa di macchine per ghiaccio che comprende più di 100 modelli con capacità produttive comprese tra 21 e 10.000 kg al giorno.

Macchine di ghiaccio distribuite in tutto il mondo, più di venti nazioni, con più di 500.000 macchine in funzione.

Il futuro è arrivato all'industria delle macchine di ghiaccio. Quelle di ICE TECH ne sono la prova.

**ICE TECH**  
ICE CUBE MAKERS  
[www.icetechice.com](http://www.icetechice.com)



## DALL'HIMALAYA ALLA TAVOLA CON LE PIASTRE DI SALE ROSA

Il sale rosa dell'Himalaya è un sale marino fossile e viene estratto a mano direttamente nelle miniere. Il particolare colore rosa dei suoi cristalli, deriva dall'alto contenuto di oligoelementi, a differenza del normale sale da cucina che è composto prevalentemente dal semplice cloruro di sodio.

Per questa sua estrema ricchezza, viene usato anche in ambito estetico e curativo, ma la vera novità del suo utilizzo è in cucina.

Novità assoluta è infatti la piastra di sale rosa dell'Himalaya, che può essere utilizzata per la cottura, congelata per servire piatti freddi, come ad esempio per il sushi, può essere invece posizionata direttamente sul fuoco o nel forno per la cottura a vista appoggiata sulla tavola o addirittura anche per il barbecue.

Antipasti freddi o caldi, pesce, verdure, carni, molte sono le soluzioni dove poter utilizzare al meglio questa straordinaria piastra di sale, adatta per dare un tocco di qualità e purezza in più ai cibi che consumiamo abitualmente. Utilizzabile per servire in tavola o anche per cucinare direttamente sopra il fornello.

Queste piastre poggiano su un telaio in metallo o in legno e sono poste su una fiamma bassa per poter diffondere il calore in modo uniforme.

La piastra di sale Bisetti è adatta a tutti i tipi di cibo, dalla carne battuta, alle uova, verdure, ma è molto consigliata per il pesce, cibo delicato che tramite questo tipo di cottura rimane morbido senza risultare salato e senza l'aggiunta di grassi per la cottura, come olio o burro.

Il sale è un ottimo metodo per poter cucinare i cibi in modo naturale senza rinunciare al gusto e al sapore, in nessun modo alterati, bensì esaltati. Allora cosa aspetti a provarle... da ITACO le trovi disponibili in varie forme e misure, passa a trovarci!

Bisetti produce dal 1945 articoli di qualità per la tavola e la cucina. Il prodotto che ha caratterizzato maggiormente la produzione aziendale dalla sua costituzione è stato il macina pepe e le sue varianti di funzione per il sale e le spezie. Alla storica produzione dei macina pepe si è affiancata negli anni '80 la produzione di articoli in legno per la tavola e la cucina e solo recentemente l'introduzione delle pietre ollari.



**bisetti®**

ITALY  
1945



## I NOSTRI EVENTI

### 1° corso dimostrativo sui processi di abbattimento: Cook & Chill

MARTEDI 3 MARZO 2015  
ore 10.00

Evento dimostrativo a cura dell'azienda Friulinox, produttrice di abbattitori. Uno chef qualificato, illustrerà ai presenti il processo di abbattimento Cook & Chill, un particolare tipo di legame refrigerato secondo il quale, al termine della cottura, gli alimenti subiscono un rapido raffreddamento con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici, garantendo allo stesso tempo il rallentamento del processo di proliferazione di agenti in grado di alterarli. Il risultato di tale procedura sono dei prodotti alimentari più duraturi rispetto a quelli preparati con metodi di conservazione tradizionali.

**friulinox**  
First, quality.

#### Si terrà presso:

Sala Cooking Cancelloni Food Service Spa  
Strada L. Ariosto 41, 06063 Magione (Pg)  
*Presentazione con degustazione*

Per info:

**Segreteria organizzativa**

Tel. 075 8472548 - info@itaco-horeca.it

### Presentazione del nuovo forno Lainox "Naboo" con degustazione

MARTEDI 18 MARZO 2015  
ore 15.00

Evento riservato al mondo della ristorazione, gastronomia professionale e del catering, per presentare l'esclusiva tecnologia del forno Naboo Lainox, azienda leader a livello mondiale nella produzione di forni. Naboo è il primo forno che potendo accedere ad un cloud di ricette è in grado di rendere l'esperienza in cucina priva di stress e di facilitare il tuo business.



#### Si terrà presso:

Sala Cooking Cancelloni Food Service Spa  
Strada L. Ariosto 41, 06063 Magione (Pg)  
*Presentazione con degustazione*

Per info:

**Segreteria organizzativa**

Tel. 075 8472548 - info@itaco-horeca.it

#### ITACO

Str. L. Ariosto, 39  
06063 Magione (PG)  
t. 075.8472548  
f. 075.8478051  
info@itaco-horeca.it  
www.itaco-horeca.it

#### Orari di apertura

Lun-Ven dalle 9 alle 18  
Sab mattina su appuntamento

seguici su



ITACO



@ITACO\_Meridiano

Divisione MERIDIANO srl

#### VISITA IL NOSTRO SHOWROOM

