

# Il Mondo Cancelloni

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

*“Continuiamo a spingere noi stessi e i nostri clienti a ripensare ciò che un ristorante può essere”*



**C**ome funziona la cucina di un grande ristorante? E com'è la gestione del "dietro le quinte"? Cosa avviene prima e dopo l'apertura della sala ai Clienti? Quello che si respira sempre è il ritmo frenetico e coordinato di tutti i lavoratori: dai cuochi, ai camerieri, agli addetti alla sala e alle prenotazioni, a chi fa le pulizie. In un ristorante tipo si comincia alle 9:00 di mattina, si apre al pubblico verso le 12:00, si chiude verso le 15:00, si riapre per la cena intorno alle 19:00 e si chiude intorno alle 23:00. Fatti i dovuti calcoli sono minimo 12 ore di lavoro, che a volte diventano 14 o addirittura 16 a contatto con il pubblico, correndo avanti e indietro tra sala e cucina, ascoltando nel mentre i vari Clienti! E nel bel mezzo di questa frenetica quotidiana operatività il titolare ha un compito ben preciso: quello di far tornare i conti e quindi di dover elaborare un budget commerciale sia per le vendite che per gli acquisti che si prevede di effettuare a partire dalla varietà dei piatti e delle bevande proposti a menu.

*A fronte di una giornata così fitta di impegni, tra incombenze burocratiche, gestione finanziaria e delle risorse umane unitamente all'attenta cura del rapporto con la Clientela, quale la soluzione migliore per la gestione degli acquisti? Impiegare ore di tempo per recarsi direttamente a fare spesa frazionando i fornitori, gli arrivi della merce e la contabilità o individuare sul mercato un fornitore che sia soprattutto un partner alleato di business in grado di offrire un servizio adeguato, reso in modo ineccepibile e a condizioni competitive? Per servizio va intesa la con-*

sulenza sui prodotti, sulle novità di mercato in tema di attrezzature e arredo sala e cucina, sulla ricerca di spunti da inserire a menu anche a partire dal corretto utilizzo dei tagli anatomici di carne in relazione al gusto e al food cost del prodotto. Per servizio leggesi una consegna puntuale e in regola con tutte le normative relative al trasporto degli alimenti e soprattutto un rapporto umano di fiducia con colui che consegna la merce per conto del fornitore prescelto. Nel servizio stesso rientra anche l'impegno nella ricerca della qualità che non può di certo essere abbassata o sacrificata: mai lasciarsi ingannare da mascherati risparmi o farsi tentare da falsi "low cost" che, profumando di saggezza e convenienza, chiudono un occhio sulla qualità, soprattutto in questi venti di crisi dove si assiste ad un aumento dei tentativi di spacciare a buon mercato prodotti non degni delle abitudini e delle attese dei consumatori. Il Ristoratore non può permettersi di rischiare nello sperimentare forniture "miracolose" nuove, alternative, a basso costo perché potrebbe pagare un caro prezzo: quello di perdere il Cliente e minare irrimediabilmente l'immagine e la percezione all'esterno del proprio locale.

Il Cliente è infatti la vera insostituibile risorsa che non può essere delusa in alcun modo: il ristorante non è semplicemente una struttura edile nella quale vengono serviti cibi e bevande, ma deve essere un luogo magico, capace di creare emozioni e di convincere divenendo oggetto di desiderio.



## ***L'ingrediente vincente che fa la differenza*** *Dedicato ai Professionisti della Ristorazione*



**Più di un fornitore... Voi la torta, Noi la ciliegina**

*Oltre i prodotti i servizi*

*Oltre i servizi le soluzioni*

*Oltre le soluzioni i Nostri Clienti e il loro sorriso*

  
**Cancelloni**  
Food Service SpA



Cancelloni Food Service SpA - Strada L. Ariosto 41, 06063 - Magione (Perugia)  
Tel. 075 847771 - Fax 075 8477777 - [info@cancelloni.it](mailto:info@cancelloni.it) - [www.cancelloni.com](http://www.cancelloni.com)

Prodotti e Servizi per la Ristorazione



CARNE FRESCA



## Lo scenario

I tagli bovini, in base alla loro collocazione nell'animale, hanno caratteristiche di costituzione ed organolettiche tali che ne permettono una loro classificazione qualitativa che si traduce poi anche nel prezzo di vendita. Le parti dell'animale più pregiate, di I° categoria, sono quelle appartenenti alla massa muscolare della coscia e della regione lombare, oltre che le più costose. Il reale è un taglio, invece, di II° categoria, quindi meno pregiato, che appartiene al quarto anteriore, al collo dell'animale in particolare, ricavato dalla parte sovrastante la spalla e più precisamente, dai muscoli intercostali e del gran dorsale che coprono le prime cinque vertebre dorsali. E' costituito da una grande massa muscolare, del peso di circa 3 kg nel vitello e di circa il doppio nel vitellone, suddivisa in tre parti dalle caratteristiche anche abbastanza diverse fra loro: quella vicina alla lombata e quella centrale, decisamente più magre e fibrose e quella distale che evidenzia una venatura di grasso abbastanza visibile. La sua carne,

nel complesso molto saporita e gustosa, morbida e non asciutta dopo cottura, ben si adatta, per tutte queste sue caratteristiche, a pietanze che richiedono una cottura lenta e protratta nel tempo, come brasati, stracotti, spezzatini in umido, ma anche bolliti e macinati da utilizzare per varie tipologie di preparazione, come hamburger, polpette, ragù e bistecche alla tartara. A volte viene anche utilizzata per ottenere bistecche, pur non costituendo una priorità, mentre dalla sua bollitura si ottiene un brodo di eccellente qualità per la presenza dei numerosi strati di tessuto connettivo che si interpongono alle fibre muscolari. Il reale bovino, pur essendo un taglio di seconda scelta, quindi meno pregiato di altri più noti, costituisce però una pezzatura molto apprezzata dal consumatore per le sue caratteristiche di sapore, di gusto e di appetibilità. Qualitativamente molto valido, deve essere scelto, oltre che per il suo basso costo, anche in base al tipo di preparazione culinaria cui è destinato.

a cura di

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



### BOX TECNICO

Le proprietà nutrizionali dei vari tagli di carne bovina, oltre che per caratteristiche proprie dovute alla loro ubicazione nell'animale che ne determina la composizione chimica, possono variare anche a seconda dell'età, del sesso, dello stato fisiologico e dell'alimentazione dell'animale stesso, variabili capaci di influenzare soprattutto i contenuti di acqua e di grasso. Una pezzatura magra come il reale, anche se di seconda categoria, si caratterizza per l'elevata quantità di proteine di elevato valore biologico ed il basso contenuto di lipidi. Le proteine, in particolare, sono costituite da un'ottima percentuale ben bilanciata di tutti gli aminoacidi essenziali, determinanti per la sintesi, l'accrescimento ed il mantenimento del nostro organismo, tra cui alcuni come la lisina, il triptofano, etc. che sono scarsamente

presenti negli alimenti di origine vegetale. Ricco è anche il contenuto di minerali tra i quali spiccano il potassio, il fosforo, il ferro e lo zinco; il magnesio prevale sul calcio, mentre scarso, per fortuna, è il contenuto di sodio. Ricca anche la presenza di vitamine, in particolare di tiamina (vitamina B1), riboflavina (B2), niacina (PP), piridossina (B6), acido pantotenico, vitamina B12 e tracce di vitamina A e D. Il reale costituisce un ottimo esempio di come, anche una pezzatura non classificata tra quelle di valore, ma di sicuro altrettanto gustosa e saporita (se non di più!), possa vantare ugualmente un valore nutritivo complessivo di rilevante pregio ad un prezzo decisamente più abbordabile. Sarebbe bene, pertanto, che si cominciasse a mangiare carne bovina, oltre che in quantità e frequenza di consumo più consone, anche tra quella appartenente al quarto anteriore.



## La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef  
Samuele Bovini



### PORTAFOGLIO DI MANZO ALLA GIARDINIERA CON SALSA AL MADERA

**Ingredienti:** 1,2 kg di reale di manzo, 300 gr di zucchine, 240 gr di sedano, 200 gr di carote, 200 gr di porro già pulito, 60 gr di olio extravergine di oliva, 2 spicchi di aglio, 2 dl di vino maderese secco, 60 gr di burro, sale e pepe q.b., un cucchiaino di maizena, 6 foglie di bietola grandi, 12 foglie di radicchio grandi.

**Preparazione:** Tagliate il reale in sei porzioni. Aprite ogni porzione a metà senza dividerla completamente, nel classico taglio "a portafoglio", e farcitele con le verdure precedentemente tagliate a julienne saltate con parte dell'olio aromatizzato con l'aglio. Saltate in padella i portafogli con l'olio, facendoli rosolare da entrambi i lati. Trasferite il tutto in una pirofila e ricoprite con il burro ogni porzione e terminate la cottura in forno a 200°C, per circa 10 minuti. Nel frattempo deglassate il fondo di cottura con il maderese e fate restringere rapidamente legando, se necessario, con la maizena. Servite i portafogli ricoperti con la salsa e guarnite con la bietola e il radicchio in julienne fritti in olio caldo.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

## LE NOSTRE PROPOSTE

**200312**  
CONTROFILETTO  
DI BOVINO  
ADULTO  
IRLANDA



**200376**  
CUBEROLL  
DI REALE  
IRLANDA



**200313**  
CUBEROLL  
DI BOVINO  
ADULTO  
IRLANDA



**200294**  
REALE  
SQUADRATO  
SENZA OSSO  
IRLANDA



**200118**  
LOMBO DI  
BOVINO ADULTO  
3 COSTE CON  
FILETTO IRLANDA





# LE UOVA DI LOMPO

PESCE FRESCO



Il Mondo  
Cancelloni

a cura di

Roberto Coli  
Specialista in Scienza  
dell'Alimentazione



## Lo scenario

## LE NOSTRE PROPOSTE

**330035/36**  
UOVA DI LOMPO  
NERE/ROSSE  
"RIUNIONE"  
gr. 340



**280014**  
TONNO  
IN OLIO DI SEMI  
"ALBA"  
gr. 1730



**500606**  
SCAMPI VIVI  
PESCATO FAO 27  
ATLANTICO ZONA  
NORD-ORIENTALE  
10/15 pz./kg.



**500270**  
OSTRICHE  
BELON



**500111**  
STORIONE



Le uova di pesce costituiscono, oltre che una vera e propria prelibatezza anche per i palati più sofisticati, anche una delle fonti alimentari più pregiate, soprattutto per il contenuto di alcuni nutrienti specifici. Non potendo, però, sempre acquistare il "top di gamma", costituito dal caviale, si ricorre sempre più spesso ad uova appartenenti ad altre specie di pesci, come quelle, appunto, di lompo. Quest'ultimo è un pesce di acqua salata che appartiene alla famiglia "Cyclopteridae" ordine "Scorpaeniformes". Di taglia medio-grande (può raggiungere i 60 cm circa di lunghezza) si presenta con una bella livrea verde-bluastro scura a livello del dorso che si schiarisce sul ventre in un colore bianco-giallastro. E' poco noto alle nostre latitudini, in quanto classico abitante dei mari del Nord e del Mar Baltico in particolare, dove vive di preferenza su fondali rocciosi,

da pochi centimetri d'acqua fino ai 400 metri ed oltre di profondità. Il suo interesse commerciale, anche se viene consumato in alcuni Paesi del Nord sia fresco che salato o affumicato, è dovuto quasi esclusivamente alle sue uova, dal colore naturale che varia dal giallo/rosa pallido al verde e che vengono utilizzate per la preparazione di un succedaneo del caviale. Ciascuna femmina di lompo può deporre una quantità di uova stimata, numericamente, in un numero di circa 130.000. Una volta lavorate, salate e colorate di nero e di rosso artificialmente, con miscele di coloranti alimentari, le uova sono pronte per essere messe in commercio, con la denominazione da riportare in etichetta, secondo la normativa italiana, di "succedaneo del caviale". Il loro valore commerciale risulta decisamente inferiore a quello del caviale.

### BOX TECNICO

Le caratteristiche delle uova di lompo, come le uova di pesce in generale, sono dovute all'elevato contenuto di proteine, di ottima qualità, a quello moderato di lipidi ed a quello decisamente basso di carboidrati, molto simile a quello delle ceneri. Le peculiarità della qualità proteica sono legate non soltanto alla presenza di tutti gli aminoacidi essenziali, ma anche alla proporzione in cui sono presenti, ottimale per esaudire le esigenze di questo tipo di nutrienti da parte dell'organismo umano. Tra i minerali spiccano le percentuali del fosforo, del potassio, del sodio, del selenio, del calcio, del magnesio e, in misura minore, del ferro, dello zinco e del rame. Il contenuto vitaminico evidenzia la presenza di vitamina A, tiamina, riboflavina, niacina, acido pantotenico, piridossina, folati, cobalamina (vitamina B12), acido ascorbico, vitamina D e vitamina E. Ma la nota nutrizionale più interessante è senza ombra di dubbio dovuta alla qualità dei lipidi che, a parte l'elevato contenuto di colesterolo, mette

in evidenza la spiccata prevalenza nella composizione acidica, degli acidi grassi polinsaturi, rappresentati, non tanto dai due classici essenziali (il linoleico, capostipite della famiglia degli  $\omega$ -6 e dal linolenico, capostipite della famiglia degli  $\omega$ -3), ma da quegli acidi grassi a lunga catena, prevalentemente  $\omega$ -3, che da loro si originano nell'organismo per elongazione e desaturazione della catena carboniosa (con una reazione, oltretutto, dal rendimento estremamente basso) dovuto ad azione enzimatica: l'EPA (acido eicosapentaenoico) e il DHA (acido docosaesaenoico). Questi sono responsabili di una vasta gamma di funzioni metaboliche positive per la fluidità ematica, per il rafforzamento del sistema immunitario, contro le malattie cardiovascolari, ipertensione, depressione, diabete, scarso sviluppo del sistema nervoso e riproduttivo. Pur consumate nelle piccole quantità con cui si ritrovano nelle preparazioni loro dedicate, le uova di lompo costituiscono un alimento prezioso proprio per tutte queste caratteristiche peculiari in grado di apportare.



## La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef  
Francesco Rossi della Pizzeria Ristorante  
Valleverde, Ospedalichio di Bastia Umbra

### GNOCCHETTI ROSSO - NERI



**Ingredienti:** 1/2 kg di gnocchetti, 1 bicchiere di panna, 4 cucchiaini di uova di lompo rossi, 4 cucchiaini di uova di lompo neri, olio extra vergine d'oliva q.b., 1 spicchio d'aglio, prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.

**Preparazione:** In una padella soffriggete l'aglio con un filo d'olio e quando si sarà dorato aggiungete la panna e le uova di lompo facendo sobbollire il tutto per circa 1 minuto. Togliete la padella dal fuoco e aggiustate di pepe e sale. Nel frattempo cuocete gli gnocchetti in acqua bollente e, a cottura ultimata, scolateli e versateli nella padella. Amalgamate e saltate il tutto per circa 2 minuti aggiungendo il prezzemolo tritato. Servite gli gnocchetti ben caldi in un piatto da portata.



ORTOFRUTTA

# LA MOUSSE DI FRUTTA



Il Mondo  
Cancelloni

## Lo scenario

Esistono in commercio dei dessert preparati con frutta fresca ed opportunamente selezionata che trovano un sempre più ampio consenso tra i consumatori, frettolosi e pigri, soprattutto nelle mense per le collettività. Sono a base di frutta, con o senza zucchero aggiunto e senza aggiunta di particolari sostanze grasse. Per questi motivi non preoccupano assolutamente per il loro apporto energetico, sempre decisamente basso, a meno che non si ecceda, come già accennato, nelle concentrazioni di zucchero aggiunto. Soltanto quando questo genere di prodotti viene confezionato con ingredienti di qualità scadente, con l'aggiunta di additivi aventi lo scopo di accentuare l'aroma, il colore ed il sapore, allora le loro caratteristiche possono diventare criticabili sotto diversi punti di vista. La stragrande maggioranza delle ditte che producono mousse alla

a cura di

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



frutta sono, però, della massima serietà e mettono in commercio prodotti dalla qualità eccellente, con contenuti di frutta che raggiungono anche il 100% e senza alcuna aggiunta di additivi come conservanti, succo di limone ed acido ascorbico (come antiossidanti) compresi. Alcuni produttori commercializzano anche mousse con frutta derivante da agricoltura biologica per soddisfare le esigenze di quella fetta di consumatori più consapevoli. E' possibile reperire in commercio anche preparazioni sotto forma di purea e di composte di frutta e zucchero ottenute tramite un trattamento termico, setacciatura e pastorizzazione. Le mousse alla frutta rappresentano, pertanto, un modo di accesso facilitato al consumo della frutta, un'alternativa ed una possibilità in più per il consumatore.

### BOX TECNICO

Le proprietà nutritive di una mousse alla frutta dipendono, ovviamente, dalla quantità e dalla qualità dei prodotti di partenza. Nel nostro caso, quello di un prodotto a base di mela e pesca, ammettendo che esso venga preparato con il 100% di frutta e che le due specie siano utilizzate in pari quantità, osserveremo caratteristiche nutrizionali derivanti dalla media della loro composizione chimica, anche se alcuni componenti possono risentire delle condizioni pedoclimatiche di coltivazione e del grado di maturazione al momento della lavorazione. L'acqua è il costituente

a più elevata concentrazione, seguito dai glucidi disponibili (rappresentati in prevalenza da zuccheri semplici), dalle proteine (0,2-0,8%) e dai lipidi (0,1-0,3%). Il contenuto in fibra alimentare è di circa il 2%. Interessante il contenuto in minerali (potassio, fosforo, calcio, sodio, ferro, zinco, i più rappresentati) ed in vitamine, sia idro (soprattutto vitamina C, B6 e folati) che liposolubili (vitamina A, sotto forma di  $\beta$ -carotene, vitamina E). L'apporto calorico, risentendo dell'eventuale quantità di zucchero aggiunto, è molto basso e si attesta tra le 30 - 60 kcal/100 g di parte edibile.

Buona la capacità antiossidante.



## La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef  
Marco Viali



### BARCHETTA DI FROLLA MONTATA, MOUSSE ALLA FRUTTA, MERINGA ALL'ITALIANA E CREMA INGLESE ALL'ARANCIO

**Ingredienti:** per la mousse: 250 gr di purea di frutta ottenuta da mela, pera e pesca in uguale quantità, 180 cl di panna fresca, 2 fogli di colla di pesce da 8 gr, 1 yogurt alle ciliege da 125 gr. Per la barchetta: 125 gr di burro, 125 gr di zucchero, 300 gr di farina bianca, 2 rossi d'uovo e 1 intero, ¼ di busta di lievito pane degli angeli per dolci, ¼ buccia di limone grattugiata. Per la crema inglese: 180 gr di zucchero metà semolato e metà a velo, 3 rossi d'uovo e 1 intero, 250 cl di panna, 250 cl di latte parzialmente scremato, succo di 1 arancia rossa le cui bucce vanno cosparse abbondantemente di

zucchero a velo e caramellate a bassa temperatura per 2 ore a 40-50°C. Per la meringa: 50 gr di albumi, 100 gr di zucchero semolato e 1 cucchiaino di farina bianca 00.

**Preparazione:** Per la mousse: montate la panna con un cucchiaino da cucina di zucchero a velo. Sbucciate, grattugiate la frutta e ponetela su una padella a fuoco lento. A questo punto aggiungete la colla di pesce sciolta, la panna montata e lo yogurt. Ponete il composto su stampi bassi per 6-8 ore. Per la meringa: montate le chiare con lo zucchero e la farina e cuocete in forno a 100°C. A parte preparate la frolla montata battendo uova e zucchero fino ad ottenere il classico zabaione aggiungendo poi un quarto del lievito, il burro sciolto e freddo e la buccia di limone lasciando riposare il tutto in frigo per un'ora. Stendete un disco di pasta di circa mezzo centimetro su di una barchetta bassa da pasticceria precedentemente imburrata ed infarinata, riempitela di fagioli secchi ed informate a 180°C per circa 15'. Per la crema inglese mettetevi sul fuoco latte e panna con una stecca di cannella. A parte, su una bastardella, a bagno maria, sbattete uova, zucchero e succo d'arancia portando l'acqua in ebollizione e aggiungendo latte e panna fino a far far stringere il composto. Disponete la crema inglese su un piatto, ponete la barchetta al centro con un po' di crema all'interno e sbriciolate la meringa per guarnirla aggiungendo arancio caramellato, zucchero a velo e mentuccia.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

## LE NOSTRE PROPOSTE

300037  
POMODORI  
PELATI  
"GRAZIELLA"  
kg. 3x6



273195  
MOUSSE  
DI FRUTTA  
MELA PESCA  
"NATURA NUOVA"  
gr. 100x60



272032  
FARINA DI COCCO  
RAPE  
"LIFE"  
gr. 500



100399  
GRANADILLA  
gr. 28



100222  
FRUTTI DELLA  
PASSIONE  
kg. 1,8  
pz. 40



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



## LA COPPA DI SUINO



Il Mondo  
Cancelloni

SALUMI

a cura di

Roberto Coli  
Specialista in Scienza  
dell'Alimentazione



## Lo scenario

### LE NOSTRE PROPOSTE

**240037**  
SALSICCE SECCHIE  
"ETRURIA"  
kg. 1\*



**240028**  
PROSCIUTTO  
STAGIONATO CON  
OSSO TOSCANO  
D.O.P. "SALUMERIA  
DI M.S.SAVINO"  
kg. 9\*



**240038**  
SALAME TOSCANO  
"SALUMIFICIO  
F.LLI LOMBARDI"  
kg. 3\*



**240004**  
COPPA DI SUINO  
"LANZI"  
kg. 3\*



**240252**  
LONZINO NAZIONALE  
CON LARDO IN CARTA  
PAGLIA  
"C.B.SALUMI  
TOSCANI"  
kg. 2\*



La coppa è un insaccato tipico dell'antica tradizione contadina, quella abituata, per necessità, ad utilizzare tutto ciò che era possibile per cercare di contribuire alle magre disponibilità alimentari del tempo. Per la sua preparazione, infatti, ora come allora, vengono impiegate le parti meno nobili del maiale, se non, addirittura, quelle di scarto: la testa, le orecchie, il nasello, il muso, le cotiche e tutte le ossa avanzate dalla macellazione. Tutte queste parti, opportunamente ripulite, vengono messe a bagno per un paio di giorni, poi bollite a lungo e, dopo raffreddamento, poste sopra un bancone per procedere alla rimozione delle parti commestibili della testa e delle ossa, consistenti soprattutto di carne ma anche di nervi, tendini e cartilagini ed alla loro sezionatura grossolana in piccoli pezzi. Si procede poi alla fase del condimento con sale, pepe, pochissimo aglio, buccia di limone e arancia ed al rimescolamento manuale di tutto il composto. La concia può subire alcune varianti nella composizione delle spezie utilizzate a seconda della zona di confezionamento ed includere, per esempio,

anche alloro, noce moscata, peperoncino e addirittura il tartufo nero, come in Valnerina e nel Nursino in particolare. Questa fase, come facilmente intuibile, è forse la più delicata di tutto il processo di preparazione della coppa in quanto è quella che determina la caratteristica finale del prodotto, con le tipiche note di sapidità e di aromaticità capaci di apportare. Dopo l'inserimento dell'impasto in sacchi di tela per permettere la fuoriuscita dei liquidi in eccesso, si procede all'insaccamento in budello naturale o sintetico e le grosse pezzature in cui viene confezionata (variabili dai 7-8 ai 15 kg circa) vengono messe sotto peso assumendo la caratteristica forma finale rettangolare/ovoidale. Questo insaccato presenta, al taglio, fette compatte, morbide ed elastiche che evidenziano i vari colori della carne dovuti alla diversità delle parti adoperate per la sua preparazione che vanno dal bianco opalescente al rosato-cupo fino al rosso-brunastro. Per apprezzarne tutte le sue caratteristiche proprietà aromatiche e di fragranza è preferibile che la coppa sia consumata entro un lasso di tempo piuttosto breve dalla sua preparazione.

### BOX TECNICO

Per poter mettere in evidenza le caratteristiche nutrizionali della coppa, prima ancora di procedere ad un'analisi correlata alla sua composizione chimica, possiamo soffermarci al semplice commento che può seguire dopo la degustazione di una sua fetta! Insieme agli aromi tipici utilizzati per la sua preparazione, notiamo la sua sapidità dovuta al contenuto di sale, la consistenza a volte anche piuttosto elastica conferita dalle proteine e la morbidezza e la viscidità data dal contenuto in grassi (che possiamo constatare anche dalle nostre dita rimaste unte!). Tutte osservazioni che collimano con quelle analitiche che evidenziano un elevato contenuto di proteine, di lipidi e di sodio. Oltre alla concentrazione elevata di sodio, notoriamente coinvolto con il processo dell'ipertensione arteriosa, è anche quella lipidica a costituire motivo di grossa attenzione nu-

trizionale per il suo coinvolgimento con l'insorgenza di molte patologie, in particolare di quelle cardiovascolari, in relazione anche alla prevalente presenza di acidi grassi saturi, direttamente coinvolti nell'aumento del colesterolo ematico (collegato al rischio di malattie cardiovascolari). Tra le vitamine si ritrovano la riboflavina, la B6, la B12, la E e, in quantità molto buone, la tiamina e la niacina. Il contenuto di minerali evidenzia, oltre a quello già citato, esagerato, di sodio, quello di potassio, fosforo, magnesio, zinco, selenio, ferro e rame. L'apporto energetico fornito da 100 g di coppa, decisamente elevato, può attestarsi tra le 400 e le 500 kcal, a seconda della modalità di preparazione. Il consumo della coppa, generalmente limitato ad un periodo dell'anno breve, per queste sue caratteristiche, deve essere gestito con attenzione.



### La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef  
Francesco Rossi della Pizzeria Ristorante  
Valleverde, Ospedalichio di Bastia Umbra

#### CROSTONE DI COPPA E ZESTE

**Ingredienti:** 2 fette di pane di Altamura, 6 fette di coppa di testa di suino, 3 arance, olio extra vergine di oliva q.b., 1 spicchio d'aglio.

**Preparazione:** tostate il pane e strofinatelo bene con l'aglio. Adagiate le fette di coppa sopra al pane e spolverando il tutto con la buccia di 3 arance precedentemente grattugiata con uno zester. Servite i crostoni ben caldi con un filo d'olio.





# LA CREMA PASTICCERA



Il Mondo  
Cancelloni

FORMAGGI

## Lo scenario

La "crema" rappresenta da sempre una delle prelibatezze dell'arte dolciaria più utilizzate ed apprezzate dai buongustai di tutti i continenti per essere gustata da sola o come ingrediente per la farcitura di torte al pan di Spagna, cannoli, bomboloni, bigné, crostate o per confezionare dolci al cucchiaio, tipo zuppa inglese. La sua preparazione, piuttosto variegata negli ingredienti e nelle modalità di lavorazione, risulta, tutto sommato, abbastanza semplice, ma richiede grande attenzione per la buona riuscita del prodotto finale. Per poter ottenere una buona crema è molto importante fare attenzione alla freschezza ed alla buona qualità delle materie prime da utilizzare, all'igiene degli operatori, delle attrezzature e degli ambienti in cui essi operano, nonché ad una buona gestione del prodotto finito. Le tipologie classiche delle creme sono due: quelle cotte e quelle crude. Per le prime, una volta riuniti gli ingredienti, si procede a farli rapprendere a fuoco moderato con molta abilità ed attenzione;

a cura di

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



per le seconde, il procedimento risulta più veloce e semplificato. Tra le creme cotte ricordiamo, per esempio, la crema pasticcera, la crema inglese e la crema zabaione mentre, tra quelle crude, la crema al burro, la crema di latte e la crema Chantilly. La crema pasticcera, che prevede una preparazione a base di uova, zucchero, latte e farina, è una delle più utilizzate in pasticceria e, a seconda delle tipologie e delle modalità di utilizzo dei suoi possibili ingredienti (tuorlo, albume, uovo intero, farina di frumento, amido di mais, di riso o fecola di patate, latte intero, parzialmente o totalmente scremato, vaniglia, scorza di limone, cacao, etc.) assume caratteristiche organolettiche di consistenza, morbidezza, sapore e aroma diversi. Un'attenzione particolare va riservata anche al periodo che segue la sua preparazione, che non può superare le 24 ore al massimo, in frigorifero a 4°C, in quanto facilmente contaminabile essendo un eccellente terreno di coltura.

### BOX TECNICO

Conoscendo la tipologia e le proporzioni degli ingredienti utilizzati per la preparazione della crema pasticcera (per esempio, per 900 g di crema pasticcera: 3-4 tuorli d'uovo, 125 g di zucchero, mezzo litro di latte, circa 60 g di farina, metà stecca di vaniglia e scorza di limone grattugiata e/o intera), si può facilmente intuire la sua densità energetica ed il contenuto in principi alimentari. Il componente principale risulta, così, costituito dall'acqua (circa il 59%), seguito dai glucidi disponibili (circa il 31%), dai lipidi (circa il 6%) e dalle proteine (circa il 5%). Tra i minerali, quelli maggiormente rappresentati risultano il fosforo, il potassio, il calcio, il sodio, il ferro e lo zinco. Tra le vitamine spiccano i contenuti di vitamina A (sia sotto forma di retinolo che, in parte più ridotta, di  $\beta$ -carotene), di acido folico, di vitamina D, vitamina E, riboflavina e

tiamina. Il contenuto lipidico evidenzia una netta rappresentanza di acidi grassi insaturi, rispetto a quelli saturi, con prevalenza dell'acido oleico tra i monoinsaturi e del linoleico tra i polinsaturi. Il colesterolo, presente con circa 70 mg/100 g di parte edibile, ha un contenuto simile a quello che si riscontra nel petto di pollo. Relativamente ai carboidrati, gli zuccheri solubili prevalgono nettamente nei confronti dell'amido. Visto l'apporto calorico di 100 grammi di crema pasticcera (compreso tra le 200 e le 300 kcal, in base alle ricette) e considerati anche il contenuto in acidi grassi saturi, in colesterolo ed in zuccheri semplici, se ne consiglia un consumo attento ed oculato, sia come tale che come ingrediente dei prodotti che ne prevedono il suo utilizzo.

(Banca Dati di Composizione degli Alimenti per Studi Epidemiologici in Italia, Istituto Europeo di Oncologia)



## La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef

**Francesco Rossi della Pizzeria Ristorante  
Valleverde, Ospedalichchio di Bastia Umbra**

### CREMA PASTICCERA AL CAFFÈ

**Ingredienti:** 6 tuorli d'uovo, ½ lt di latte, 50 gr di farina 00, 20 gr di burro, 150 gr di zucchero, 2 tazzine di caffè, buccia di 1 limone.  
**Preparazione:** Scaldate il latte in un pentolino senza portarlo ad ebollizione, aggiungete metà zucchero e la buccia di un limone e togliete il tutto dal fuoco. A parte, sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero rimanente e la farina versando lentamente il latte caldo continuando a mescolare. Riportate il composto sul fuoco fino a raggiungere la densità desiderata. Successivamente aggiungete il caffè ed il burro e lasciate raffreddare tutto il composto. Servite la crema ben fredda in una coppa.



Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

## LE NOSTRE PROPOSTE

**310155**  
VECCHIO CACIO  
DI PIENZA  
"COOP. VAL  
D'ORCIA"  
kg. 2\*



**310146**  
FORMAGGIO  
FRESCO  
SPALMABILE  
"STUFFER"  
kg. 1



**310008**  
FORMAGGIO  
GRATTIGIATO  
GRATTI'  
"MASER"  
kg. 1x10



**310388**  
FORMAGGIO  
CONFEZIONATO  
"GRAN  
MORAVIA" 1/8  
kg. 4\*



**310104**  
CREMA  
PASTICCERA  
"ELENA"  
lt. 1x12



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



L'OLIO EXTRAVERGINE  
D'OLIVA DOP "UMBRIA"



Il Mondo  
Cancelloni

ALIMENTARI

a cura di

Roberto Coli  
Specialista in Scienza  
dell'Alimentazione



## Lo scenario

### LE NOSTRE PROPOSTE

800103  
LENTICCHIE  
BIO  
"AGRIBOSCO"  
kg. 1



274240  
CAFFÈ ESPRESSO  
IN GRANI  
"GUGLIELMO"  
kg. 1



290020  
OLIO EXTRA  
VERGINE D.O.P.  
UMBRO "CUFROL"  
cc. 750x6



280073/74/75/76  
INFUSI VARI GUSTI/KARADÈ  
"RISTORA"  
gr. 2,3x15 filtri/ gr. 2,3x15 filtri/  
gr. 1,5x15 filtri/gr. 2x15 filtri



277205  
POMODORINI  
DEL SALENTO  
"GRANCHEF"  
1/1x6



La coltivazione dell'olivo in Umbria ha origini antichissime. Tra i primi a curare questa specie da frutto furono gli Etruschi, seguiti dai Romani che, utilizzandolo molto nella propria alimentazione, apprezzavano in particolare proprio quello umbro, ritenuto tra i migliori. Dopo alterne vicissitudini nel corso dei secoli, la coltura dell'olivo subì, in Umbria, un grande incremento, soprattutto grazie alle intelligenti misure di incentivazione messe in atto nell'800 dallo Stato Pontificio. Attualmente, la superficie interessata alla coltivazione dell'olivo è pari a circa 28.000 ha, con una produzione di olive variabile, a seconda dell'annata, dalle 30.000 alle 60.000 tonnellate e con una quantità di olio prodotta di 5.500 - 11.000 tonnellate. L'olivo in Umbria occupa, da sempre, un posto di rilievo nella cultura e nelle tradizioni, tanto da far parte integrante del suo paesaggio. I sei milioni circa di piante di olivo, oltre a consentire, in maniera determinante e discreta, la regimentazione delle acque e la stabilità del suolo, adornano l'intero paesaggio, fondendosi,

come se da sempre fosse un tutt'uno, con il resto della vegetazione e con i manufatti dell'uomo, dando luogo a suggestivi effetti decorativi ed emanando, nel contempo, un immenso, gratuito, sentimento di pace! All'eccellente qualità dell'olio extra vergine d'oliva prodotto in Umbria è stata riconosciuta la menzione DOP "Olio extra vergine d'oliva Umbria" (titolo ottenuto in ambito U.E. come Denominazione di Origine Protetta con il Decreto 6 Agosto 1998 del Ministro per le Politiche Agricole) con cinque sottozone legate alle variazioni del microclima, tipico di questa regione e all'influenza di questo sulle variabili compositive cosiddette "minori" dell'olio. Ciascuna sottozona è caratterizzata da alcune variabili sensoriali: da quelle che esprimono oli tendenzialmente "dolci" prodotti nell'areale dei "Colli del Trasimeno" fino a quelli "amari e pungenti" dei "Colli di Assisi e Spoleto". Al di là delle sue eccellenti caratteristiche qualitative e sensoriali, l'olio extra vergine d'oliva DOP Umbria, forse unico esempio, è in grado di offrire tutto quanto detto!

### BOX TECNICO

Ormai da tempo l'intera Comunità Scientifica Internazionale è concorde nel ritenere che l'uso di una dieta ricca di olio extra vergine d'oliva, a parità di apporto calorico con altre diete, sia in grado di consentire la prevenzione delle due più importanti patologie che affliggono la società attuale: quella cardiovascolare e quella neoplastica. Ciò è ritenuto possibile per la sua composizione acidica ritenuta ottimale (addirittura "di riferimento"), costituita per la maggior parte (circa il 70-80%) da un acido grasso monoinsaturo (l'oleico) e per la rimanente quota da acidi grassi saturi e polinsaturi. L'altra componente fondamentale, esclusiva dell'olio extra vergine d'oliva, quella insaponificabile, pur costituendo solo il 2% circa, è capace, con le sue oltre 200 sostanze, di esercitare effetti fisiologici utili per la conservazione della salute. Parliamo, quindi, di polifenoli (tiroso, idrossitiroso e derivati),  $\alpha$ -tocoferolo (forma attiva

della Vitamina E),  $\beta$ -carotenoidi (precursori della vitamina A), triterpeni, tutti dotati di intensa capacità antiossidante, di steroli (in particolare il  $\beta$ -sitosterolo) dotati di proprietà ipocolesterolemizzanti e di squale, accreditato di potere antitumorale. La particolare composizione in acidi grassi e l'insieme di tutta questa ricca varietà di componenti differenzia l'olio extra-vergine d'oliva da tutti gli altri oli vegetali e lo rende unico per le sue molteplici proprietà salutari. Quello DOP "Umbria" in particolare, per la varietà di cultivar impiantate, la qualità del terreno, del clima, delle modalità di raccolta delle olive, del tempo che intercorre per la loro lavorazione e della modalità di estrazione, legate all'antica tradizione di coltivazione dell'olivo ed accresciute dall'affinamento delle procedure relative alla produzione dell'olio, fanno sì che l'olio extra-vergine d'oliva DOP prodotto in Umbria si caratterizzi proprio per una particolare ricchezza di tutti quei micronutrienti, tanto da renderlo così prezioso.



### La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef  
Massimo Infarinati



#### GELATINA DI VINO PASSITO, CRUMBLE ALLA VANIGLIA, SALSA DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

**Ingredienti:** Per la gelatina: 1,5 kg di zucchero, 1 lt di Sagrantino passito, 40 gr di pectina, 100 gr di sciroppo di sorbitolo, 500 gr di glucosio. Per il crumble: 250 gr di farina, 50 gr di sciroppo di zucchero, 100 gr di sciroppo di zucchero di canna, 70 gr olio extra vergine di oliva, 12 gr di lievito chimico per dolci, sale q.b.. Per la salsa: 100 gr di olio extra vergine di oliva, 10 gr di glicerilmonostearato.

**Preparazione:** Fate dissolvere la pectina con lo zucchero, unite il vino e portate il tutto ad ebollizione. Unite il sorbitolo ed il glucosio e portate a 110°C. Versate il tutto in uno stampo rettangolare poggiato su un foglio di silpat. Fate raffreddare per almeno 12 ore, zuccherate e tagliate le gommose con la "chitarra". Per il crumble: unite tutti gli ingredienti nella planetaria. Una volta pronto, fate riposare il composto in frigo per almeno 24 ore. A questo punto versate il composto in una gastronomia e cuocete in forno a 165°C per circa 20 minuti. Successivamente, una volta raffreddato, sbriciolate a piacere il composto. Portate l'olio a 40°C, unite il glicerilmonostearato e mescolate fuori dal fuoco. Fate raffreddare fino ad ottenere la consistenza voluta.



# LA POLENTA STICK

Il Mondo  
Cancelloni



SURGELATI

a cura di

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



## Lo scenario

La polenta è un piatto tipico dell'alimentazione contadina, soprattutto di periodi passati, specialmente del nord Italia. La sua origine è molto antica, tanto che se ne hanno tracce fin dall'epoca dei Babilonesi e degli Egizi prima, preparata con farina di miglio, grano, sorgo e dei Romani poi, preparata a partire da farine di farro e nota con il nome di puls. Fu però, ovviamente, con la scoperta dell'America che si iniziò a confezionarla con quello che è poi diventato l'ingrediente di base per antonomasia, cioè la farina di mais, macinata sottilissima o grossolana. Dopo un consumo snobistico nei ceti abbienti (come cibo esotico), divenne successivamente un alimento tipico delle classi più povere (si prepara miscelando farina di mais ed acqua!), a volte anche come unico sostentamento contro la fame dominante. E proprio perché ha costituito a lungo, in certe zone, l'unico sostentamento, la polenta è ben nota per essere stata causa di una patologia carenziale, la pellagra, dalle caratteristiche endemiche e sociali di grande rilevanza, per le conseguenze che provocava: dermatite, diarrea, demenza. Da cui, patologia delle tre "D". Ciò era dovuto alla carenza di una vitamina,

la niacina, che, pur essendo presente nel mais, non poteva essere utilizzata dall'organismo per la sua mancata biodisponibilità. Scoperta la causa di tale forma di malnutrizione, a tale vitamina fu attribuito anche il termine di vitamina PP (cioè Pellagra Preventing). L'utilizzo della polenta ai tempi attuali, nell'ambito di una dieta fin troppo ricca, sarebbe da auspicare, per le note proprietà che i cereali (soprattutto integrali) rivestono nel mantenimento della razionalizzazione della dieta, nella regolazione del tratto gastrointestinale (dovuto alla presenza di fibra alimentare), nella capacità anticolesterolemica, nel controllo della glicemia e nella conseguente regolazione del numero dei pasti. La possibilità di poter consumare la polenta confezionata sotto forma di comodissimi sticks, oltretutto gradevolmente aromatizzata con il rosmarino, costituisce un ottimo esempio non soltanto per accompagnare succulente pietanze a base di carne nei pasti più importanti della giornata, ma anche come aperitivo o stuzzichino di metà mattina, allorché siamo presi dai classici vuoti di stomaco. Nutrizionalmente parlando, forse, è da preferire al dolcetto!

## BOX TECNICO

Le caratteristiche nutrizionali della polenta, di questo cibo "povero", sono da ritenersi, tutto sommato, interessanti. Ad un deciso, prevalente, contenuto di carboidrati (pressoché totalmente costituiti da amido), segue quello delle proteine, circa il doppio di quante se ne ritrovano nelle patate\*, simile a quello della pizza al pomodoro\* e circa la metà di quello presente nel pane\*. Il contenuto lipidico è molto basso, superando di poco l'1% ed è costituito solo in minima parte da acidi grassi saturi e prevalentemente da quelli insaturi, con una netta prevalenza dei due essenziali, il linolenico (-3) e, soprattutto, il linoleico (-6). Assente il colesterolo. Tra i minerali prevale il potassio, seguito dal fosforo, anche se si ritrovano minime quantità di calcio, zinco, ferro e sodio. Il contenuto vitaminico mette in evidenza quello del  $\beta$ -carotene (circa 200  $\mu$ g/100 g di parte edibile) e

quello decisamente più basso di tiamina e riboflavina; la niacina, per quanto presente, non è però biodisponibile. Relativamente agli sticks di polenta al rosmarino, i contenuti sopra riportati possono subire alcune modificazioni dovute alla modalità di cottura cui vengono sottoposti per essere addensati: saranno minime con l'arrostitura e più sensibili con la frittura e, soprattutto, con la frittura. L'aggiunta del rosmarino, oltre a conferire le gradevoli caratteristiche organolettiche derivanti dall'aroma capace di conferire, attribuisce anche un ulteriore apporto di fibra alimentare e, soprattutto, di potere antiossidante. Cento grammi di sticks di polenta al rosmarino apportano circa 200 kcal, circa un 30-40% in meno rispetto al pane\* e meno più della metà rispetto alle merendine tipo pan di Spagna\*.

\* (Banca Dati di Composizione degli Alimenti per Studi Epidemiologici in Italia, Istituto Europeo di Oncologia)



## La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef  
Samuele Bovini

### CROSTONI DI POLENTA GRIGLIATA CON VERDURE E BACON

**Ingredienti:** 450 gr di farina di mais a cottura rapida, 200 gr di bacon, 300 gr di cicoria catalogna, 1 mazzetto di rucola, olio extra vergine d'oliva, aceto di mele e sale q.b.

**Preparazione:** Mettete a bollire l'acqua e salatela. Versate a pioggia la farina di mais e cuocerla, mescolando continuamente, in base ai tempi e alle modalità indicate sulla confezione. Una volta cotta, stendete la polenta su una teglia da forno,



lasciandola e dandole un'altezza di circa 2 cm e copritela con un foglio di carta da forno umido e lasciatela raffreddare. Mondate e lavate la rucola e la cicoria quindi asciugatela e tagliatela a julienne non esageratamente sottile. Mettete entrambe le verdure in una ciotola condendole con un pizzico di sale, l'olio d'oliva e un po' di aceto di mele. Tagliate la polenta in 12 rettangoli e posizionateli per 2 minuti sulla bisticchiera ben calda. Una volta che saranno grigliati, cuocete il bacon tagliato a fette sulla stessa bisticchiera, finché sarà croccante e tenderà ad arricciarsi. Quando tutti gli ingredienti saranno pronti, componete i piatti di portata, sistemando su ognuno di essi un rettangolo di polenta, unite le verdure e qualche fetta di bacon e chiudete con un'altra fetta di polenta. Guarnite con un'ultima fetta di bacon.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

## LE NOSTRE PROPOSTE

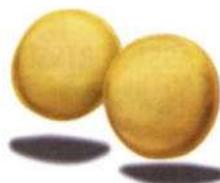
250655  
CARCIOFI  
PASTELLATI  
"INDUSTRIE  
ROLLI"  
kg. 1



251098  
POLENTA STICK  
AL ROSMARINO  
PREFRITTA  
"C.G.M."  
kg. 1



250475  
PANCIOTTI  
CAPESANTI  
E GAMBERI  
"SURGITAL"  
kg. 2



250546  
SOUFFLE' AL  
CIOCCOLATO  
"MARTINUCCI"  
gr. 100x12



250372  
TRADITION 3  
CHOCOLATS  
"BARRY  
CALLEBAUT"  
gr. 82x21



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



# IL SAGRANTINO DI MONTEFALCO



Il Mondo Cancelloni

BEVERAGE



## Lo scenario

### LE NOSTRE PROPOSTE

390159

THE' AL LIMONE "S.BENEDETTO"

lt. 1.5x6



390047

SUCCO ALL'ARANCIA ROSSA "BRAVO"

lt. 2x6



402142

CHIANTI CLASSICO RISERVA "CASTELLO D'ALBOLA"

lt. 0.75



402443

PROSECCO BRUT "TOR DELL'ELMO"

lt. 0.75x6



401529

ROSSO DI MONTEFALCO '10 "TERRE DE TRINCI"

lt. 0.75



La cantina Terre de' Trinci, è stata fondata nel 1992 all'indomani del riconoscimento della DOCG Montefalco Sagrantino. Il Suo vanta antiche radici che fanno riferimento alla lunga tradizione vitivinicola della zona. Un legame con il territorio e la sua storia: infatti i Trinci furono una potente famiglia guelfa quali Signori di Foligno. La cantina è nata con l'obiettivo di valorizzare la produzione di Sagrantino e Rosso Montefalco nel segno della qualità e di dare immagine a questa produzione più qualificata. La cantina cura tutti gli aspetti della filiera, dalla vigna, alla cantina (con una botte di circa 1.000 hl di capienza) al marketing e produce dalle 700.000 alle 800.000 bottiglie a stagione. Terre de' Trinci può contare

su 150 ettari vitati. Negli ultimi anni sono stati fatti notevoli investimenti, sia per gli impianti di vinificazione, affinamento ed imbottigliamento, sia per l'accoglienza dei visitatori. Naturalmente il Sagrantino fa la parte del leone all'interno della Cantina fregiandosi della DOCG mentre il Montefalco rosso è un ottimo DOC. Le annate attualmente commercializzate sono il Sagrantino Montefalco Docg 2008, il Rosso Montefalco Doc 2010, il Rosso Montefalco Riserva Doc 2009 ed il Cajo Rosso Umbria Igt (Merlot, Cabernet Sauvignon e Sagrantino in parti uguali) 2011. In ambito internazionale la cantina Terre de' Trinci esporta negli Stati Uniti, Germania, Belgio, Svizzera, Polonia, Cina.



### BOX TECNICO

Per il Sagrantino ed il Montefalco Rosso la ricerca della qualità comincia in vigna. La resa per ettaro è limitata a 60 quintali, inferiore ai 70 indicati dal disciplinare. Per entrambe queste tipologie, la produzione si aggira intorno alle 350.000 bottiglie l'anno. La scelta fondamentale è quella di lavorare sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni e sulla sperimentazione con i vitigni internazionali. Riguardo agli impianti, sono stati inserite all'interno del processo produttivo una nuova pigiadiraspatrice, pompe peristaltiche per trasferire i vini e mosti nei vasi

vinari in modo delicato senza ossidare, un filtro tangenziale con membrane ceramiche che lavora generalmente sui vini in pre-imbottigliamento, il quale, con la sua elevata ritenzione aiutato da una filtrazione finale sterile su cartucce, permette di abbassare drasticamente i livelli di solfiti nei vini. In merito alle chiarificazioni è cambiato totalmente l'approccio dosando accuratamente i prodotti chiarificanti in modo da non andare ad impoverire quello che è il patrimonio organolettico del prodotto. Per ultimo ma non meno importante è anche il controllo analitico e degustativo a ritmi serrati.



## IL DETERGENTE MANI

Il Mondo  
Cancelloni



NO FOOD

### Lo scenario

A cura della Dr.ssa Rita Orioli - Eurolab

**D**urante i sopralluoghi commerciali presso un'attività alimentare, uno dei controlli che di norma non viene mai fatto o che viene trascurato riguarda la verifica della pulizia delle mani e delle unghie degli operatori addetti alla manipolazione. Questo rappresenta però un aspetto fondamentale per garantire, al pari delle altre buone pratiche di lavorazione degli alimenti, la sicurezza igienico sanitaria degli stessi.

Batteri e virus, infatti, si annidano facilmente sulle mani, soprattutto in parti più difficili da raggiungere come sotto le unghie o nelle pieghe della pelle.

Il lavaggio corretto delle mani rappresenta, quindi, il mezzo più importante ed efficace per preve-

nire eventuali contaminazioni batteriche.

Spesso questa procedura viene applicata erroneamente e con superficialità nell'azione quotidiana dagli operatori alimentari, per i quali diventa fondamentale lavorare in condizioni di estrema igiene.

Lavare infatti le mani senza rispettare determinate regole o utilizzando prodotti non adatti, non serve a nulla; si potranno avere mani profumate ma con pressappoco la stessa carica batterica presente prima del lavaggio. Questo non significa che l'utilizzo di acqua e sapone sia una modalità errata di sanificazione, di certo però, non è sufficiente senza l'ausilio di un agente disinfettante.



### BOX TECNICO

In commercio esistono molti tipi di disinfettanti, alcuni più efficaci di altri, grazie al principio attivo in essi contenuto. I presidi medico chirurgici sono prodotti affidabili dal momento che sono sottoposti a test ed approvati dal Ministero della Salute. A variare è il principio attivo che in alcuni casi può risultare più efficace rispetto ad altri; alcuni sono poi a base alcolica e in tal caso alcune evidenze indicano come la presenza di alcool ne aumenti l'efficacia. È quindi importante prestare attenzione, nel momento in cui si sceglie un sanificante, alla composizione del prodotto, prima di acquistarlo. Prodotti magari molto efficaci presentano, però, componenti che possono, soprattutto dopo un utilizzo continuo ed eccessivo, alterare il pH della pelle, che normalmente crea una difesa naturale. I presidi medico chirurgici sono accompagnati da scheda tecnica e di sicurezza per renderne efficace

e sicuro il loro utilizzo.

In commercio possiamo trovare questi prodotti in forma liquida o gel, possono inoltre prevedere risciacquo, soprattutto nel caso in cui il principio attivo in essi contenuto sia più concentrato, o, non prevederne, rimanendo più persistenti con, concentrazioni tali da non alterare il pH della pelle.

Per quanto riguarda i comuni sanificanti per le mani, parliamo di disinfettanti già diluiti, quindi già pronti all'uso, in formati diversi e pratici, anche da tenere in borsa per l'utilizzo in qualsiasi circostanza.

Il consiglio che si dà spesso riguardo l'uso di questi prodotti è quello di variare tipo di disinfettante, dal momento che, con il tempo, alcuni batteri potrebbero non rispondere più efficacemente; la loro risposta, ricorda infatti quella degli antibiotici, nei confronti dei quali i batteri sono in grado di sviluppare delle forme di resistenza.

## LE NOSTRE PROPOSTE

270074

CONTENITORE CIRCOLARE ALLUMINIO "CONTITAL"

1 porzione pezzi 100



800161

IGEKINA KIT GRAND IGIENE "PIZZOLOTTO" lt. 10



271198

TOVAGLIOLI ROSSI PURA CELLULOSA 2 VELI "REAL CARTA" cm. 38X38 pezzi 40X36



800095

MANI IGIENIC "SADI" kg. 10



270089

BICCHIERI DA CAFFÈ "ILPA"

80 cc pezzi 100



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

**ITACO****SISTEMI DI LAVAGGIO  
PROFESSIONALI****Il Mondo  
Cancelloni****winterhalter**

## Lo scenario

## LE NOSTRE PROPOSTE



La gamma completa delle lavastoviglie: lavabicchieri, lavastoviglie sottobanco, lavastoviglie a capot, lavastoviglie a traino e a nastro. Una vasta scelta per soddisfare tutte le esigenze.



Trattamenti acqua: perché la qualità dell'acqua è fondamentale. Addolcitori, demineralizzatori parziali e totali e sistemi a osmosi inversa.



Detersivi, brillantanti e prodotti per la cucina: il segreto in più per un risultato assolutamente brillante.



Il cestello corretto per ogni tipologia di stoviglie. Cestelli in filo, in plastica e acciaio: perfetti per i bicchieri delicati ma anche per piatti, teglie e pentole.



Customer care: l'attenzione al cliente, la progettazione attenta, l'assistenza rapida ed efficiente, la differenza che rende il cliente soddisfatto al 100%.

**L**e aziende leader nella progettazione di sistemi di lavaggio professionali cercano oggi di offrire una vasta e completa gamma di prodotti che permettano di soddisfare al meglio ogni tipo di esigenza. L'obiettivo è quello di fornire non solo macchine affidabili e robuste ma che garantiscano la sicurezza di un risultato sempre impeccabile. A macchine assolutamente innovative le aziende che investono in ricerca puntano ad abbinare tutta una serie di prodotti studiati e creati appositamente per il lavaggio e la cura

delle diverse tipologie di stoviglie: trattamenti dell'acqua innovativi e super efficienti, detersivi specifici, una gamma completa di accessori e una progettazione sempre attenta e personalizzata. La progettazione del sistema di lavaggio parte dall'analisi delle effettive esigenze dell'esercizio, dagli spazi a disposizione e dalla tipologia di stoviglie da lavare e si sviluppa quindi prestando grande attenzione soprattutto all'analisi dell'acqua, all'ottimizzazione dei consumi e dei costi.



### BOX TECNICO

Il sistema completo formato dalle lavabicchieri della Serie UC, il nuovissimo trattamento dell'acqua compatto e flessibile RoMatik XS e i detersivi specifici di Winterhalter sono l'esempio perfetto di come questi prodotti possono garantire bicchieri brillanti e perfetti in uno spazio minimo. La progettazione del sistema, secondo lo spazio a disposizione e le esigenze del cliente, permette ai sistemi di Winterhalter di adattarsi perfettamente alle diverse realtà: le lavabicchieri della serie UC nella versione S-M-L, ad esempio, si adattano perfettamente a ogni esigenza di lavaggio e di spazio. Il sistema ad osmosi inversa RoMatik XS garantisce una qualità dell'acqua ottimale con un ingombro minimo e un'installazione flessibile sia a fianco, sia sopra alla macchina. Il tocco di classe in più per un risultato di lavaggio brillante è dato dai detersivi e dai brillantanti.

Una gamma completa di detersivi e prodotti per l'igiene efficaci e delicati nello stesso tempo, studiati per igienizzare e proteggere anche i cristalli più delicati.



Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.



## CENTRO CARNI COMPANY: TAGLIATI PER LA CARNE



### L'AZIENDA

Grazie alla particolare vocazione all'innovazione e alla ricerca di nuove lavorazioni, Centro Carni Company rappresenta oggi una delle maggiori aziende italiane nel settore della lavorazione della carne bovina ed è tra i leader nell'ambito specifico del disosso, con un volume produttivo pari a 70 tonnellate al giorno.

Centro Carni Company lavora posteriori e anteriori di vitello, scottona, bovino adulto, suino e Aberdeen Angus. I tagli possono essere confezionati in sottovuoto, in atm o in skin, ed essere lavorati in preparazioni fresche o surgelate. L'impianto produttivo si sviluppa su una superficie di 5500 mq coperti, per soddisfare le esigenze di una clientela distribuita sul mercato nazionale e in più di 20 paesi del mondo e che comprende industrie di trasformazione e piccola e grande distribuzione, per un fatturato totale superiore agli 80 milioni di euro.

### CLIENTI E FORNITORI

Continuità e servizio sono due elementi fondamentali che contraddistinguono il rapporto di soddisfazione e fidelizzazione tra Centro Carni Company e i propri clienti, con un costante trend di sviluppo che ha confermato, anno dopo anno, le scelte dell'azienda nel segno della qualità, dell'innovazione e di un servizio basato sulla personalizzazione delle richieste, sempre corrispondenti alle tipologie di carne e di taglio e alle quantità desiderate dal cliente.

L'azienda acquista carne bovina in Italia e in alcuni paesi europei particolarmente vocati all'allevamento (Francia, Germania, Polonia, Irlanda), mentre la carne suina è di provenienza italiana. La scelta dei fornitori nasce da decenni di esperienza, che hanno portato l'azienda a selezionare dal mercato solo carne di ottima qualità e di filiera rintracciabile: una garanzia oggi di legge, ma che Centro Carni Company persegue da sempre, tracciando il numero di identificazione telematicamente e fisicamente lungo tutte le fasi del ciclo produttivo - dall'acquisto, alla lavorazione, al punto vendita - e seguendo il disciplinare di etichettatura facoltativa, che permette di riportare in etichetta informazioni aggiuntive a quelle obbligatorie per un'ulteriore tutela nei confronti del consumatore.

### CERTIFICAZIONI

Diverse sono le certificazioni ottenute dopo aver superato con successo rigidi audit: tra le più recenti la certificazione delle linee di produzione Halal, l'autorizzazione all'esportazione in Customs Union (Russia, Bielorussia e Kazakistan) e il marchio Spiga Barrata. A breve si aggiungeranno anche le certificazioni BRC e IFS per i mercati inglese e tedesco.

### I NOSTRI MARCHI

Accanto alle referenze convenzionali, Centro Carni Company ha sviluppato nel tempo varie linee specifiche di prodotto, con la creazione di marchi dedicati.

UNIKA è una linea di carne selezionata e lavorata perfettamente tenera, gustosa e rispettosa dei più alti standard qualitativi, con una copertura di grasso uniforme e shelf life di 50 giorni, per rispondere alle più elevate esigenze dei consumatori. Di fondamentale importanza è il processo di frollatura eseguita secondo il metodo WET AGING, all'interno di sacchetti sottovuoto posti in luoghi refrigerati, e il metodo DRY AGING: frollatura secca, a temperatura controllata, che causa una lenta e superficiale disidratazione, la cui durata raggiunge i 21 giorni per una maggiore intensità del sapore della carne e un elevato livello di tenerezza.

UNIKA - Selezione Superiore si sviluppa in 4 linee di prodotto identificate da 4 diversi colori: Bovino Adulto (blu), Vitello (azzurro), Scottona (rosa), e l'ultima creazione: UNIKA Aberdeen Angus Cross (nero e oro).

  
**CentroCarniCompany**  
*Tagliati per la Carne*

**CENTRO CARNI COMPANY**  
Via Sant'Antonio, 80  
35019 Tombolo (PD) - Italia  
Tel: 049 9470772  
[www.centrocarnicompany.com](http://www.centrocarnicompany.com)



valimarcarni@libero.it



www.centrocarnicompany.com



www.sicilianispa.com



www.valtiberino.com



www.azove.it



www.martinialimentare.com



www.amadori.it



www.bugin.it



www.ilmalalinocarim.com



www.mariodigrutti.it



Il pollo di madre terra

www.fileni.it



www.lacquachlara.it



www.goropesca.com



it.elafood.com



www.pescapronta.it



www.frime.es



Conservare Ittiche e Alimentari

www.cappelli1892.com



www.lariunione.it



www.ortofruicola.com



Distribuzione frutta e ortaggi

www.giottofruit.it



www.cobalspa.it



www.salumificiolombardi.com



dal 1971

www.scarlino.it



LA TOSCANERIA  
Eccellenze in Toscana  
www.cbsalunitoscani.it



www.salumeriadimontesansavino.com



www.fratelliansucani.com



www.lanzisrl.it



www.zaffagnini.it



www.bresaolepini.it



www.rigamontisalumificio.it



www.trinitaspa.it



www.clai.it



www.stuffer.it



www.pannaelena.it



www.maserformaggi.com



www.brazzale.com



Sponsor del Benessere

www.sterilgarda.it



www.trevalli.cooperlat.it



Italiani in tutto e per tutti.

www.e-virgilio.com



www.debic.com



www.brescialat.it



www.granarolo.it



www.tusciaformaggi.it



... è il Magnifico Cacio di Pienza

www.caseificiovaldoria.com



www.hero.it



www.boschetti.biz



www.cufrol.com



www.grissinbon.it



www.natura-nuova.com/it



www.bianconispa.it



www.valfruttagranchef.it



www.ficacci.com





Sabato  
**18**  
Ottobre  
2014

SCENDI IN CAMPO CON OROGEL!  
Gel Group presenta la nuova divisa di  
**AMICO FREDDO**, la squadra vincente!



Gel Group ed Orogel Food Service organizzano per la giornata del 18 Ottobre 2014 un evento di formazione e presentazione del nuovo Packaging AMICO FREDDO. Al termine dei lavori avrà luogo un torneo di calcio tra i Soci Gel Group presso il rinnovato Orogel Stadium.

Per info e adesioni: 0547 - 377232

**PROGRAMMA**  
ore 10.00 Welcome Coffe  
ore 10.30 Presentazione Orogel  
ore 11.00 Presentazione Gel group  
ore 11.50 Cooking Show del Chef Orogel  
ore 12.30 P-nostri  
ore 14.30 Ingresso in campo - Orogel Stadium

Dalle 14.30  
I SOCI GEL GROUP  
saranno in campo  
per aggiudicarsi il  
1° Torneo  
Orogel Amico Freddo



Il 18 Ottobre **Gel Group**, di cui Cancelloni Food Service Spa fa parte insieme ad altri grossisti dell'ho.re.ca., ha festeggiato i suoi **15 anni** coinvolgendo tutti i suoi soci in un incontro di formazione e presentazione del nuovo packaging del marchio 'Amico Freddo', che il gruppo distribuisce in esclusiva. Per l'occasione si è tenuto un torneo di calcio a 7 presso l'Orogel Stadium, lo 'stadio Manuzzi' di Cesena in cui si sono sfidate tutte le aziende del gruppo per aggiudicarsi il **1° trofeo Amico Freddo**. Nella foto la nostra valente squadra che si è contraddistinta per grinta, passione ed entusiasmo.



"Il Mondo Cancelloni" è un'iniziativa:

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

Strada L. Ariosto, 41  
06063 Magione (PG)  
T. 075.847.771  
F. 075.847.777  
[www.cancelloni.com](http://www.cancelloni.com)  
[info@cancelloni.it](mailto:info@cancelloni.it)

iktome

ADV

SITI WEB  
IMMAGINE COORDINATA  
ALLESTIMENTI E STAND FIERISTICI

PROMUOVI LA TUA ATTIVITÀ HO.RE.CA.

Via Alessi 28, 06124 Perugia  
[info@iktome.it](mailto:info@iktome.it) | [www.iktome.it](http://www.iktome.it)

