Supplemento al bimestrale cartaceo Orizzonte Nr. iscrizione 45/2006 R.P. Tribunale di Perugia 01/08/06

Il Mondo Cancelloni

Anno 12 | **Numero 6**

NOVEMBRE DICEMBRE 20

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



IL TAGLIERE DEI SALUMI *ETRURIA*

Dopo i formaggi *Etruria,* protagonisti del numero precedente de *Il Mondo Cancelloni*, vi presentiamo la nostra gamma di salumi sempre a marchio esclusivo *Etruria*. Questi prodotti sono frutto di un'attenta selezione operata nel panorama della norcineria, che da secoli caratterizza la nostra area geografica. Nell'Italia centrale, infatti, i norcini provenivano prevalentemente da Norcia e, ai primi del Novecento, ogni domenica venivano reclutati dai paesi e dalle frazioni vicine per essere introdotti alla professione, dopo un periodo di apprendistato presso altre norcinerie.
Preparare un tagliere di salumi perfetto è un'arte della tradizione culinaria più sfiziosa. I taglieri di salumi, infatti, oltre a essere gustosissimi e apprezzatissimi nelle tavolate e nelle feste, sono anche bellissimi da vedere. Durante le feste, ma anche durante una cena, un buffet, nelle occasioni importanti o durante una serata più *country* del solito, il tagliere di salumi è praticamente il piatto ideale. Componiamolo insieme:

COSCIA DI SUINO STAGIONATO *GIAN FIOCCO*
sia con pepe sia senza

COSCIA DI SUINO *GRANFETTA*
senza cotenna

LONZINO CON LARDO
confezionato in carta

PANCETTA TESA STAGIONATA
a metà in sottovuoto

CAPOCOLLO STAGIONATO
confezionato in carta o senza

SALAME PERUGINO

SALSICCE SECCHE
confezionate in ATM

Cancelloni Food Service

Le acciughe, o alici, (*Engraulis encrasiculus,* L.) sono pesci di piccole dimensioni dal corpo affusolato e con muso appuntito. Quelle che si pescano nel Mar Cantabrico, un tratto di Atlantico situato nel nord della Spagna di fronte all'omonima provincia hanno un bel colore marrone salmonato, molto omogeneo. Rispetto a quelle mediterranee risultano di colore diverso e di maggiori dimensioni, sono più carnose e con una polpa dal gusto molto intenso, tanto da essere considerate tra i pesci più prelibati. Oltre che far parte di gustose preparazioni, le alici vengono commercializzate per lo più conservate (sotto sale, sott'olio o sotto burro, secondo una ricetta originale), considerando anche il fatto che la loro pescosità è considerevole e continuativa per tutti i mesi dell'anno. Una delle modalità più apprezzate è quella sotto forma di filetti, ottenuti dopo l'eliminazione della lisca, delle parti pinneali e caudali, dei residui cartilaginei, della pelle e delle squame. Dopo ripetuti lavaggi i due bei filetti carnosi che si ottengono da ogni alice vengono collocati manualmente a strati negli appositi contenitori che, sommersi d'olio, saranno poi messi in commercio. I filetti sono molto apprezzati in



cucina per la loro versatilità di utilizzo: sopra una fetta di pane tostata e imburrata o come ingrediente per dare gusto a primi e secondi piatti, ad antipasti e stuzzichini vari. Purtroppo, tutto il lavoro manuale che impegna la filiera comporta un prezzo d'acquisto nient'affatto a buon mercato!

A cura di **Roberto Coli**
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

Le alici presentano proteine di ottima qualità, minerali, vitamine e una non elevata quota di lipidi che è interessante per la qualità degli acidi grassi costituenti i trigliceridi. Infatti la predominante presenza degli acidi grassi mono e polinsaturi, specie quelli della serie omega 3, conferiscono a questo alimento un ruolo importante nella prevenzione delle malattie cardiovascolari e nello sviluppo del feto, in particolare a livello cerebrale e degli occhi. Le alici, per il loro interessante contenuto di Ca, Fe, Cu, P, Se, K, Mg, Zn e Na sono anche un'importante fonte di minerali. Per quanto riguarda le vitamine, oltre alla riboflavina, alla D e A, le alici sono anche una ricca fonte di niacina, importante nella prevenzione del rischio vascolare: un consumo di 100 g di alici è in grado di coprire il suo livello giornaliero di assunzione raccomandato.

Le nostre proposte

275535
SALAME DI POLPO 'RIUNIONE'
kg 1



279830
FILETTI DI ACCIUGHE CANTABRICO O/O 'F.LLI ORLANDO'
g 500



330063
MARLIN AFFUMICATO PREMIUM 'BERNARDINI GASTONE' kg 1,5*



500082
ARAGOSTA



500000
ASTICI CANADA



La Ricetta dello Chef



Risotto ai broccoli e alici del Cantabrico

Ingredienti: alici del Cantabrico, broccoli, riso, sale, stracciatella.

Procedimento: cuocere i broccoli in acqua bollente e leggermente salata per circa 20 minuti, dopodiché scolarli e passarli in acqua ghiacciata. Toglierne alcuni per usarli come guarnizione e frullare il resto insieme a 2-3 alici del Cantabrico.
Nel frattempo cuocere il riso in una padella, aggiungendo di quando in quando del brodo vegetale. Mantecare con i broccoli precedentemente lavorati e impiattare guarnendo con le alici, i broccoli e della stracciatella.

A cura di **Serafino Tosi**

Il termine francese *entrecôte* identifica uno dei tagli di carne bovina più pregiati e succulenti. Si ricava dalla porzione tra una costola e l'altra, dalla parte anteriore della lombata, una parte del quarto posteriore situata a livello della schiena, e comprende una piccola porzione di filetto e parte del lombo. Si scarta l'osso perché, se viene mantenuto, si ottiene la bistecca.
In Italia, dove è conosciuta come *fracosta, controfiletto* o *lombata*, l'entrecôte viene spesso presentata con questa denominazione transalpina per conferire prestigio a chi la propone. Il muscolo che costituisce questa pezzatura presenta una discreta quantità di lipidi, che conferisce il classico aspetto marezzato, con piccole venature di grasso che risulteranno determinanti nella fase di cottura alla griglia, alla brace o alla piastra per dare sapore e morbidezza alla carne. Durante questo tipo di cottura è bene che l'entrecôte non sia troppo sottile e che non venga cotta eccessivamente, per evitare che indurisca perdendo la sua caratteristica succulenza. Questo pezzo si addice molto bene anche per la cottura al forno o in padella per confezionare arrosti, roastbeef e spezzatini vari o per la preparazione della tagliata. L'entrecôte di bovino argentino che si trova commercializzata sul mercato italiano costituisce senza dubbio uno dei tagli più gettonati per le sue spiccate doti organolettiche di succulenza, morbidezza, tenerezza e sapidità, per il prezzo non troppo elevato e per l'estrema duttilità.



A cura di **Roberto Coli**
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

L'ingente contenuto di proteine a elevato valore biologico rende la carne bovina importantissima per ottimizzare l'accrescimento dei tessuti, riparare e/o sostituire le cellule usurate, costruire sostanze regolatrici-protettive (enzimi, ormoni, anticorpi, etc.) e il mantenimento di innumerevoli altre funzioni (trasporto, deposito, contrattile, etc.). Il contenuto di lipidi non è elevato e di rilievo è il contenuto di minerali come K, P, Mg, Zn e in particolare del ferro, presente sotto forma eme (la stessa che si ritrova nei nostri globuli rossi), di elevata biodisponibilità, e quello delle vitamine, specie di quelle idrosolubili (tiamina, riboflavina, niacina, acido folico e B_{12}) che contrastano le forme di anemia e rafforzano il sistema immunitario. La dieta razionale che viene attualmente raccomandata, abbondantemente ricca di alimenti di origine vegetale, non può però fare a meno di comprendere anche la carne (e l'entrecôte bovina) per le sue numerose e preziose proprietà.

Le nostre proposte

200528
CUBEROLL
BOVINO ADULTO
IBERICO



200619
BISTECCHE
BOVINO ADULTO
FINLANDIA



200338
ENTRECÔTE
BOVINO ADULTO
ARGENTINA



200340
ENTRECÔTE
BLACK ANGUS
USA SKIN



200570
BISTECCHE
BOVINO ADULTO
GALIZIANA



La Ricetta dello Chef



Entrecôte al rosmarino e aglio

Ingredienti: entrecôte, rosmarino, aglio, burro, olio d'oliva, sale e pepe.

Procedimento: scaloppare l'entrecôte e legarla con dello spago insieme ad alcuni steli di rosmarino e a uno spicchio di aglio, cercando di formare un cilindro. Condire con olio, sale e pepe coprire con della pellicola; lasciare insaporire per almeno 30 minuti. Sciogliere una noce di burro sulla fiamma insieme a un cucchiaio d'olio; porre il cilindro sulla padella facendolo rosolare da tutti i lati finché non si formerà una crosticina brunita. Finire la cottura in forno per 15 minuti a 160 gradi affinché il cuore dell'entrecôte possa risultare ancora rosso ma ben caldo. Servirlo insieme a un puré al profumo di dragoncello.

A cura di **Serafino Tosi**

Il ritrovamento di una stele di epoca romana conservata presso il Museo Archeologico di Bologna riproducente sette maialini al pascolo e un mortaio (*mortarium*) con pestello, lascia supporre che la mortadella fosse nota già allora. Oggi constatiamo che questo insaccato, vanto della gastronomia emiliano-romagnola, è conosciuto in tutto il mondo semplicemente come *Bologna*, sua località consolidata d'origine, anche se la zona di produzione dell'attuale mortadella Bologna IGP si estende al Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio. L'impasto con cui viene preparata è una miscela di muscolatura della carcassa di suino - residuale del prelievo delle parti nobili - di lardelli della gola, di sale e pepe intero o macinato, che viene insaccato in involucri naturali o artificiali e cotto in stufe ad aria. Il prodotto finale, di forma cilindrica od ovale, presenta al taglio una pasta compatta e vellutata dalla bella colorazione rosa, disseminata di inserti bianco-perlacei di grasso e verdi di pistacchi, emanante un profumo e sapore unici, intensamente aromatici e delicati. La mortadella viene commercializzata intera o sfusa, affettata,



a tranci, sottovuoto o in atmosfera modificata e viene consumata a cubetti, a fette nel classico panino, per condire e insaporire involtini, polli ripieni o arrosti di vitello o tacchino e come ingrediente per la preparazione dei tortellini alla bolognese.

A cura di **Roberto Coli**
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

Il miglioramento della filiera di produzione della mortadella, a cominciare dall'alimentazione e dai sistemi di allevamento dei suini, hanno consentito di ottenere un prodotto dal profilo nutrizionale migliore rispetto a quello di qualche anno fa. In 100 g contiene meno di ¼ di colesterolo di una pari quantità di uova e lo stesso contenuto di quello presente nei filetti di spigola o nel pollo senza pelle. La mortadella Bologna IGP, che fra l'altro è anche una buona fonte di sali minerali e vitamine del gruppo B, si presenta oggi, rispetto alle analisi effettuate sullo stesso salume nel 1993, con un contenuto inferiore dell'11% di grassi totale e acidi grassi saturi, del 20% di sale, del 73% di nitrati, uno di colesterolo di soli 72 mg/100 g, una netta prevalenza di acidi grassi polinsaturi (67%) rispetto a quelli saturi (33%) e un apporto energetico molto più limitato (288 kcal/100g).

Le nostre proposte

240028
PROSCIUTTO DOP TOSCANO 'SALUMERIA MONTE SAN SAVINO'



240064
BRESAOLA PUNTA D'ANCA 'NUOVO SOLE'



240332
SALAME CASERECCIO 'LA BOTTEGA DEL FUTURO'



240010
MORTADELLA PURO SUINO IGP 'ALCISA'



240358
PROSCIUTTO DI PARMA ZUARINA 24 MESI DOP 'CLAI'



La Ricetta dello Chef



Scampi e prosciutto

Ingredienti: scampi, prosciutto.

Preparazione: una volta puliti gli scampi, avvolgerli con una fetta di Prosciutto DOP toscano (non più di 2-3 giri), infilarvi uno stecchino da spiedino per tutta la lunghezza e, avendo cura di non far fuoriuscire la punta, adagiare i cilindri su una padella precedentemente scaldata.

Usando un fuoco molto dolce, scaldare gli scampi senza arrostire il prosciutto. Servire come entrée.

A cura di **Serafino Tosi**



Il cheddar nasce presso l'omonima cittadina di inglese ed è un formaggio vaccino a pasta dura, dal caratteristico colore giallo intenso (in origine) e da una pasta unta, soda ma friabile, dal sapore dolce, terroso, deciso e leggermente piccante. Viene preparato con il latte crudo intero di due mungiture, addizionato di caglio e la cagliata, mescolato senza interruzione, riscaldato fino a circa 35°C, scolato per eliminare il siero, salato e pressato; dopo immersione in acqua a 60°, viene poi spalmato di lardo, avvolto in tessuto di cotone e messo a maturare in ambiente non umido a 12-15° di temperatura. Dopo un minimo di 6 mesi - 9 secondo gli antichi casari - è pronto. Oggi, la sua ricetta originale (nota fin dal XII secolo) è diventata un procedimento industriale e il prodotto, nella maggior parte dei casi, non ha più la prelibatezza di quello di un tempo. Il vero cheddar, anche se non facile da reperire (sembra siano rimasti soltanto tre casari a seguirne la severa procedura tradizionale), si presenta con forme massicce, con una scorza ricoperta di muffa grigia e l'interno quasi arancione per le modifiche che, nel tempo, gli stessi produttori hanno apportato con l'aggiunta di semi di annatto (tecnica nota anche agli Aztechi). Con il prolungarsi della stagionatura, che può raggiungere anche i 2-3 anni, il cheddar migliora, con il sapore e il colore che si fanno sempre più corposi e intensi.



A cura di **Roberto Coli**
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

Sostanzioso è l'apporto di energia (ca. 400 kcal/100 g) dovuto al consistente contenuto di proteine dall'elevato valore biologico - per la presenza di tutti gli aminoacidi essenziali in quantità ottimali - e a quello elevato di lipidi, dove prevalgono gli acidi grassi saturi. Quasi nullo il contenuto di carboidrati (zuccheri) che si azzera con il prolungarsi della stagionatura per idrolisi del lattosio a opera dei batteri lattici. Importante la presenza di minerali, in particolare per quanto riguarda il Ca e il P, ma anche Na, K, Mg, Se e Zn. Tra le vitamine, prevalgono i contenuti di A, riboflavina, D, folati, E e B_{12}.
Il cheddar è un alimento di tutto rilievo che sarebbe bene consumare al posto, per esempio, della carne, meglio se insieme a carboidrati, e non, come fanno gli inglesi, come ciliegina al termine di un già lauto pranzo!

Le nostre proposte

310564
CHEDDAR
'ZARPELLON' kg 3



310435
PECORINO ANTICO
DELLA GROTTA
DEFUK
'ALTA TUSCIA' kg 2



310071
FORMAGGIO MIX
GRATTUGIATO
'VIRGILIO' kg 1



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



310544
PARMIGIANO
REGGIANO DOP
GRATTUGIATO
'PARMAREGGIO' g 5



La Ricetta dello Chef



Cacio e pepe a freddo

Ingredienti: pasta, pecorino, latte, pepe.

Procedimento: in un bicchiere da frullatore a immersione, versare il pecorino assieme un po' di latte e al pepe.
Formare una crema densa e lasciarla riposare.

Nel frattempo tostare del pepe in grani e poi pestarlo al mortaio.
Scolare la pasta e, nella stessa padella dove si è tostato il pepe, ancora calda, mantecare la crema e la pasta scelta.
Servirla cospargendovi del pecorino grattugiato fresco e pepe a profumare.

A cura di **Serafino Tosi**







www.amadori.it



www.lachianina.com



www.bugincarni.it



www.centrocarnicompany.com



www.fileni.it



www.kometa.hu/en



www.lanzasrl.com



www.rusti.it



www.sicilianispa.it



www.vandriegroup.it



www.lacquachiara.it



www.circeopesca.it



www.cromaris.hr/it



www.fiorital.com



www.frime.es



www.iwaifood.com



www.lariunione.it





www.nordfish.it



www.selonda.com



www.alcaruno.it



www.grandisalumificiitaliani.it



www.battistimeatpassion.it



www.bernardinigastone.it



www.clai.it



www.labottegadelfuturoit



www.lanzisrl.it



www.bresaolepini.it



www.salumeriadimontesansavino.com



www.trinitasalumi.it



www.tusciaformaggi.it



www.brazzale.com



www.caseificiovaldorcia.com



www.debic.com



www.dianocasearia.com



www.granarolo.it



www.parmareggio.it



www.pinnaspa.it

www.trevalli.cooperlat.it

www.valgardena.it

www.consorzio-virgilio.it

www.zarpellon.it

www.acetum.it

www.agribosco.com

www.agugiarofigna.com

www.alfafood.it

www.callebaut.com

www.bondolfiboncaffe.it

www.borghini.it

www.caffeguglielmo.it

www.dalcolle.com

www.dececco.it

www.demetrafood.it	www.develey.it	www.divita.it	www.eurovo.com	www.fratelliorlandosrl.com	www.fabianelli.it
www.ficacci.com	www.fooditaliae.com	http://formec.it	www.ilfornodigargani.it	www.graziella.com	www.grissinbon.it
www.heinz.it	www.hero.it	www.italcarciofi.com	www.lamolisana.it	www.mainapanettoni.com	www.molinospadoni.it
www.moratopane.com	www.morettini.com	mutti-parma.com	www.olitalia.it	www.ristora.com	www.rodolfimansueto.com
www.eridania.it	www.unigra.it	www.unileverfoodsolutions.it	www.vandemoortele.com	www.asiagofood.it	www.bonduelle.it
www.canuti.com	www.cgmsurgelati.it	www.fornodellarotonda.it	www.cupiello.com	www.gelatigelasko.it	www.glaxipane.it
www.greensfood.it	www.pastafrescailrasagnolo.it	www.rolli.it	www.kochbz.it	www.ladonatella.com	www.lascolana.com
www.mccainfoodservice.it	www.orogel.it	www.pizzoli.it	www.urbanitartufi.it	www.fiorital.com	www.ittitalia.it
www.moyseafood.com	www.marepiusrl.com	www.noordzeeurk.nl	www.seaqueen.it	www.neriortofrutta.it	
www.barbaneravini.it	www.benedettiegrigi.it	www.liotti.it	www.moncaro.com	www.montelvini.it	www.rauch.cc

www.sanbenedetto.it

www.schenkitalia.it

www.acquetogni.it

www.zonin1821.it

www.coleschi.it

www.contital.com

www.ilip.it

www.realcarta.com

www.italchimica.it

www.usobio.it

www.criocabin.com

www.felsinea.com

www.ginori1735.com

www.wegrillandmore.eu

www.mecnosud.com

www.tognana.com

www.icetechitaly.it

https://lubiana.com

www.friulinox.com

www.vermobil.it

www.aluminox.it

www.colged.it

www.baron.alibelunno.it

www.frigomeccanica.com

www.metalcarrelli.com

www.saturnia.net

www.ballarini.it

www.steno.it

www.lainox.it

www.inoxbim.com

www.la-monferrina.com

www.rastal.it

www.swedlinghaus.com

www.sagispa.it

www.coolheadeurope.com

www.isacco.it

www.primeat.it

www.primeat.it

www.paderno.it

SPECIALE DELIVERY

DELIVERY

DIM. MACCHINA: 460X460X460 H MM
DIM. CAMERA: 330X330X215 H MM
CONSUMO: 1,1 KW

POMPA: 8 M3 /H BUSCH®
BARRA SALDANTE: 320 MM
PREDISPOSIZIONE VUOTO TEGLIE GN

MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA EOS

COD. IT30088





ETICHETTE DISSOLUBILI NEUTRA 5x7,5 250 PZ

COD. MOR116103

DIMENSIONI LxHxP: 510X283X427 MM
DIMENSIONI INT. LxHxP: 328X200X328 MM
CAPACITÀ 25 LT - PESO: 15 KG - TIMER 30 MINUTI
POTENZA MAGNETRON 900 W - POTENZA GRILL 1000 W
POTENZA RESA/ASSORBITA: 900/1450 W
FREQUENZA MICROONDE: 2430 MHZ



FORNO A MICROONDE EM900GR

COD. IT30075



TEGLIA GASTR. 1/1 53x32 CM

H 20 mm
COD. MOR23736

H 40 mm
COD. MOR23737

H 65 mm
COD. MOR23738

SPECIALE DELIVERY



BORSA TERMICA PER PIZZA 4 CARTONI 40 CM
COD. MOR136701



DISTANZIATORI PER PIZZA 250 PZ
COD. MOR129764



ROTELLA TAGLIA PIZZA 10 CM
COD. MOR50617



TAVOLA PER INFORNARE C/ASOLA 110 X 30
COD. MOR121385

SPECIALE DELIVERY



CONTENITORE IMPILABILE IN CARTONCINO C/COPERCHIO ANTIAPPANNAMENTO 18X18XH4 CONF 160 PZ
COD. MOR136754



BACCHETTE BAMBOO 2PZ NERE CONF 100 PZ
COD. MOR127671



CONTENITORE ISOTERMICO GN 1/1 C/COPERCHIO MIS. INT. 53,8x33,8xh25,4 cm AD ALTA DENSITA' LT46
COD. MOR136702



CONTENITORE ISOTERMICO 1/1 H10
COD. MOR119222

SPECIALE DELIVERY



BICCHIERE POLISTIROLO 80 ML 25 PZ
COD. MOR50866



COPERCHIO BICCHIERE POLISTEROLO PIC. 100 PZ
COD. MOR51054



BICCHIERE POLISTIROLO 200 ML 25PZ
COD. MOR51046



COPERCHIO BICCHIERE POLISTEROLO 100 PZ
COD. MOR50870

NON FOOD

SANIMED DISINFETTANTE CONCENTRATO

Assicurando, con la sua azione ad ampio spettro contro batteri e muffe, la disinfezione ottimale delle superfici, *Sanimed* è particolarmente adatto all'ambiente alberghiero e della ristorazione. La sua formulazione concentrata ne richiede diluizione nelle modalità indicate nella scheda tecnica e il successivo risciacquo dopo il tempo di azione raccomandato. Il rispetto del tempo di contatto di un qualsiasi disinfettante con la superficie trattata è fondamentale per assicurare una buona resa; alcuni batteri infatti risultano più difficili da eliminare così come non in tutte le superfici l'azione di un disinfettate può avere la stessa efficacia. Ci sono superfici come la gomma o superfici porose dove è importante che, prima di essere disinfettate, esse siano sufficientemente deterse; è il caso di molte attrezzature utilizzate nel settore della ristorazione o della produzione alimentare, come ad esempio taglieri o celle. A tal proposito, il disinfettante in questione riesce ad assicurare una buona azione anche quando quella del detergente non sia stata efficace o sufficiente. *Sanimed* richiede inoltre, come molti disinfettanti in commercio, il risciacquo dopo l'uso per evitare che residui del principio attivo rimangano in superficie contaminando gli alimenti. Questo disinfettante è un Presidio Medico chirurgico e come tale registrato dal Ministero della Salute. I Presidi sono prodotti la cui formulazione e la sua efficacia è stata sottoposta a rigorosi test a seguito dei quali ne viene esclusa l'eventuale pericolosità oltre che provata l'efficacia e lo spettro d'azione come da normativa. Questi prodotti devono inoltre essere corredati di scheda tecnica e di scheda di sicurezza.

A cura di Rita Orioli, **Eurolab**

280437
DETERGENTE IGIENIZZANTE
PIANI D'APP HACCP 'COLESCHI'
l 5



270421
CONTENITORE CIRCOLARE PER
CROSTATE 'CONTITAL'



271008
PIATTI PIANI MICROONDE 'ILIP'



271198
TOVAGLIOLI ROSSI 2 VELI
'REALCARTA'



800201
SANIMED DISINFETTANTE
CONCENTRATO 'ITALCHIMICA'
kg 5





La *Fabbrica della Birra Tenute Collesi* è uno dei rari casi di birrificio nato da un'azienda agricola a ciclo completo e fortemente orientata ai principi di eco-sostenibilità, km 0 e valorizzazione del territorio. Un'avventura della qualità, della tradizione e dell'esperienza che nasce dalla passione del suo fondatore, Giuseppe Collesi, precursore della nascita della birra artigianale in Italia. L'azienda nasce nel 2005 grazie alla collaborazione con il mastro birraio belga Marc Knops, che ha condotto le operazioni sin dal primo istante per rendere la birra artigianale equilibrata e di grande appeal, in linea con quelle trappiste belghe. Un'idea ambiziosa, favorita da una produzione locale di orzo di qualità, da un clima favorevole e da un'acqua ricca di sali minerali che sgorga direttamente dal Monte Nerone. Sono tutte birre artigianali ad alta fermentazione, non pastorizzate e con rifermentazione naturale in bottiglia. Tale processo permette di mantenere vivi i profumi e gli aromi di ogni singolo ingrediente. Nelle coltivazioni e nei processi produttivi tutto avviene in sintonia con i ritmi della natura e secondo i più avanzati criteri di sostenibilità. Lo stabilimento opera a *emissioni zero*, grazie all'impianto fotovoltaico, al generatore di vapore alimentato a pellet e alla scelta di non utilizzare idrocarburi e GPL. Un impianto ecocompatibile, progettato per salvaguardare l'ambiente, il benessere e la sicurezza delle persone.



a cura di **Fabbrica della Birra Tenute Collesi**
Tel. 075 933118
www.collesi.com

La lista dei riconoscimenti è lunga, oltre 180 in appena 10 anni. Ultime medaglie in ordine di tempo sono un oro e due argenti, che arrivano direttamente dalla patria della birra, la Germania. A conquistare il primo posto, sul podio dell'ultima edizione del *Meininger's International Craft Beer Award*, è stata *Collesi IPA*, mentre due argenti sono andate alla triplo malto e alla rossa *Ubi*. Molti altri i premi ottenuti nelle più importanti manifestazioni del settore, dal *World Beer Awards* (dove nel 2018 ha ottenuto il premio di *World Best Dark Beer*, miglior birra scura al mondo, con la sua rossa *Ubi*) all'*International Beer Challenge* di Londra, solo per citarne alcuni. Apecchio, che ospita il birrificio, è inoltre *Città della Birra:* si tratta di un borgo di appena 2000 abitanti a 700 metri di altitudine, dove'è nata l'Associazione nazionale *Città della Birra*.

Le nostre proposte

390139
ACQUA NATURALE
ELITE
'S.BENEDETTO' l 1



402399
PROSECCO ASOLO
EXTRA DRY
'MONTELVINI'
l 0,75



390536
BIRRA CHIARA EGO
'COLLESI'
l 0,75



402712
PROSECCO DOCG
VALDOBBIADENE
'BACIO' l 0,75



400215
ROSATO
NEGROAMARO
ZINZULA ALTEMURA
l 0,75



La Ricetta dello Chef



Galletto alla birra *Collesi Ego* con cipollotti glassati

Ingredienti: 1 galletto disossato, 5 cipollotti, 1 cucchiaio di zucchero, senape, olio extravergine d'oliva, 1 bicchiere di birra *Collesi Ego*, 2 noci di burro, farina, sale.

Preparazione: spennellare il galletto con la senape e metterlo in una padella con l'olio già caldo per farlo rosolare. Quando sarà dorato, aggiungere la birra e sfumarlo. Toglierlo dalla padella e tenere il fondo. Sbollentare i cipollotti in abbondante acqua salata, poi glassarli in padella con una noce di burro e lo zucchero. In una ciotola, miscelare l'altro burro con la farina e poi sciogliere il composto nel fondo di cottura del galletto, mantenendo la fiamma non troppo alta. Si otterrà una sorta di crema. Tagliare a pezzi il galletto e servirlo con la crema di burro e il fondo di cottura, accompagnato dai cipollotti.

A cura di **Fabbrica della Birra Tenute Collesi**

I cereali sono tra i principali alimenti che costituiscono la Dieta Mediterranea ritenuta, dall'intera comunità scientifica l'unica in grado d'influire positivamente sulla salute, tanto da essere annoverata dall'UNESCO tra i *beni immateriali dell'umanità*. Purtroppo, ormai da tempo i nostri regimi alimentari sono diventati iperlipidici e iperproteici, presupposto per una lunga serie di patologie cronico-degenerative. Questo anche grazie anche alla moda insensata di eliminare gli alimenti che contengono carboidrati, dai quali dovrebbe invece derivare almeno il 50% dell'intero fabbisogno energetico giornaliero. Però da un po' di tempo a questa parte l'industria, raccogliendo certi sentori del mercato tendenti alla riscoperta di stili di vita meno artefatti, più semplici, più ecologici e più naturali, sta proponendo delle farine *intriganti* dal punto di vista emotivo e con presupposti nutrizionali decisamente valevoli. Tra le proposte più interessanti ci sono farine ottenute dalla molitura di cereali diversi che contribuiscono a riavvicinare al consumo di alimenti semplici, gustosi e più salutari. Queste farine hanno l'ulteriore pregio di venire proposte anche in una



forma meno raffinata (in genere di tipo 1), capace di mantenere l'integrità della cariosside di provenienza e l'originaria e caratteristica composizione chimica, con un maggior contenuto di vitamine, minerali e fibra alimentare.

A cura di **Roberto Coli**
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

La farina multicereale di tipo 1, per la molitura legata a un superiore tasso di estrazione (abburattamento di circa l'80%), presenta un contenuto apprezzabile di ceneri, fibra alimentare, proteine e pochi lipidi. La quantità di proteine si attesta intorno al 13%, ma scarso è il contenuto di lisina, sebbene siano presenti due aminoacidi solforati (cistina e metionina): abbinare la farina, per esempio, ai legumi, che invece sono ricchi in lisina e mancano quasi di cistina e di metionina, permette un completamento amminoacidico ottimale, al punto da avvicinarsi alla qualità proteica dei prodotti carnei. Anche il contenuto di minerali (Ca, P, Mg) e vitamine (B_1, B_2, B_6) è interessante, soprattutto se paragonato a quello delle farine più raffinate. Elevata è la concentrazione di amido che, insieme alla fibra alimentare, rende questa farina un alimento a basso indice glicemico.

Le nostre proposte

274294
ANTIPASTO MISTO
IN OLIO DI SEMI
'DI VITA'
cl 1700



275566
BARRY SPECIAL
DECORATION
'BARRY CALLEBAUT'
pz. 575



274390
CAFFÈ CAPSULE
FORTE 'BONDOLFI'
pz. 150



372293
FARINA
MULTICEREALI
'GATTI' TIPO 1
kg 25



307034
POMODORI SECCHI
OLIO
cl 1700



La Ricetta dello Chef



Cracker multicereale

Ingredienti: farina multicereale, acqua.

Procedimento: in una terrina versare la farina multicereale insieme all'acqua bollente.
Impastare la farina con una marisa e, una volta che si è raffreddata, finire con le mani. Ottenere un impasto liscio.
Mettere il preparato così ottenuto in frigo per circa 30 minuti. Stendere poi l'impasto creando dei crackers e infornare a 180 gradi in forno ventilato per 15 minuti.
I crackers possono essere serviti a strati con stracchino e rucola.

A cura di **Serafino Tosi**

Le olive ascolane al tartufo sono una variante abbastanza recente della classica preparazione della specialità marchigiana che costituisce la principale componente del famoso *fritto misto all'ascolana*, un piatto decisamente ricco in cui si mischiano sapori salati e dolci (costolette d'agnello, carciofi, zucchine, cremini). L'oliva tenera ascolana ha dimensioni piuttosto generose, è ovale, verde, molto polposa e ha un piacevole sapore dolce. La sua preparazione è decisamente complessa e richiede del tempo: i puristi esigono che venga tagliata a spirale, denocciolata, poi farcita con carne mista tagliata a dadini, soffritta e cotta con sedano, carota, cipolla, noce moscata, un pizzico di cannella; una volta raffreddata deve essere poi macinata, salata, pepata, arricchita con l'aggiunta di tartufo estivo macinato (*Tuber aestivum*, Vitt.), aromatizzata con scorza di limone e impastata con uovo e parmigiano. Dopo una doppia impanatura nel pan grattato integrale, nella farina e nell'uovo, è finalmente pronta per essere fritta. Il tartufo fresco aggiunge un ulteriore tocco di prelibatezza. Gustare una delizia come l'oliva ascolana al tartufo merita senza dubbio una gita nelle Marche, dove la si può gustare fresca, appena preparata, ma, per fortuna, ne esistono ottime anche di surgelate, che possiamo gustarci comodamente a casa.



A cura di **Roberto Coli**
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

Sono presenti carboidrati in forma complessa, prevalentemente amido, derivante dall'impanatura; i lipidi derivano da quelli presenti strutturalmente nelle carni adoperate per il ripieno e dall'olio assorbito durante la frittura che, anche se ben attuata, comporta sempre una contaminazione. Alto è il contenuto (70% ca.) di acidi grassi monoinsaturi (acido oleico) e vi è un'equa ripartizione tra acidi grassi saturi e polinsaturi; le proteine costituiscono sono di ottima qualità. Sono presenti anche fibra alimentare, polifenoli e steroli, in particolare il β-sitosterolo, capace di rallentare l'assorbimento intestinale del colesterolo, K, Ca, Na, P, Fe e Zn tra i minerali, la E, A, riboflavina, tiamina e niacina tra le vitamine. Interessanti le proprietà antiossidanti della drupa e del tartufo. L'apporto energetico dell'oliva ascolana al tartufo oscilla tra le 220 e le 250 kcal/100.

Le nostre proposte

250075
FIORI DI ZUCCA PASTELLATI VUOTI 'INDUSTRIE ROLLI'
kg 1



260110
TEMPURA DI VERDURE 'BONDUELLE'
kg 1



350095
PORCINI INTERI EXTRA GOLD 'GREENS'
kg 6



251489
OLIVE RIPIENE CON TARTUFO 'L'ASCOLANA'
kg 1



259502
CROSTATA PERE E CIOCCOLATO 'FORNO D'ASOLO'



La Ricetta dello Chef



Porcini alla brace doppio gusto

Ingredienti: porcini, aglio, rosmarino, finocchio selvatico, burro, aceto, zucchero.

Procedimento: separare il cappello del porcino dal suo gambo e condirlo con un battuto di aglio, rosmarino e finocchio selvatico. Porlo sulla brace o su una piastra da bistecca.
Nel frattempo far sciogliere del burro in una padella, aggiungervi i gambi, un cucchiaino di aceto e uno di zucchero. Una volta ristretto, aggiungere un mestolo di acqua bollente e lasciar evaporare.
Servire con delle patate al forno precedentemente lessate e insaporite con un po' di pepe.

A cura di **Serafino Tosi**

Il merluzzo nordico (*Gadus morhua,* L.), noto anche come merluzzo bianco, è un pesce migratore che vive in branchi di grandi dimensioni nelle fredde acque del nord Atlantico (tra la Norvegia e Terranova), del mar Baltico e del mare del Nord. Si presenta con un corpo slanciato ma robusto, dalla colorazione grigio/verde/marroncino costellata di macchie più chiare nella parte superiore e bianca nella parte ventrale, con un barbiglio biancastro al di sotto della bocca e tre pinne scure sul dorso. Vive generalmente in acque profonde; può raggiungere i 2 metri di lunghezza e un quintale di peso, anche se la maggior parte degli esemplari si ferma a dimensioni inferiori di circa la metà. È il pesce più pescato al mondo, ma la sua presenza risulta da tempo in netto calo (in Canada è assente dal 1992), tanto da essere classificato come specie vulnerabile dalla IUCN (*International Union for Conservation of Nature*), soggetto a ripetute misure di fermo pesca in molte zone. Presenta una carne dalla polpa soda, saporita, magra e facile da digerire; viene commercializzato sia fresco sia conservato (surgelato a tranci, a filetti, a bastoncini



o come baccalà e stoccafisso). Può essere cucinato in tantissime maniere e la sua commercializzazione sotto forma di filetti ne ha facilitato l'impiego, trovandosi questi mondati della pelle e delle spine.

A cura di **Roberto Coli**
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

Il merluzzo è ricco di proteine (17% ca.) dall'elevato valore biologico e contiene una quantità molto bassa di lipidi (0,3-0,6%), costituiti prevalentemente dagli acidi grassi polinsaturi della serie omega 3 a lunga catena - acido eicosapentaenoico (EPA) e acido docosaesaenoico (DHA) - che si trovano già preformati. Essi esercitano degli effetti metabolici a livello di organi e apparati, quali l'integrità della membrana cellulare, la riduzione dell'infiammazione, dei trigliceridi ematici e la prevenzione dell'aterosclerosi e delle malattie cardiovascolari. Contiene modeste quantità di colesterolo. Interessante il contenuto di K, P, Se, Mg, Zn e Fe tra i minerali e quello di riboflavina, B_{12}, niacina, D ed E tra le vitamine. Il consumo di merluzzo 1 o 2 volte a settimana può contribuire a ridurre il rischio di molte patologie, anche grazie al basso apporto energetico, 70 kcal/100g ca.

Le nostre proposte

251777
FILETTI BRANZINO CON PELLE g 120/160 'NORDZEE'



259870
FILETTI DI MERLUZZO ISLANDA g 500/1000 'SEA QUEEN'



259985
FILETTI DI ALICI GRATINATI 'MARE PIU' kg 1



259433
LUMACHINE DI MARE 'ITTITALIA' kg 1



259415
FILETTI PERSICO g 300/500 IQF PP 'FIORITAL'



La Ricetta dello Chef



Aglio, olio e branzino

Ingredienti: pasta, filetti di branzino, olio, aglio, peperoncino fresco, prezzemolo.

Procedimento: in una padella di alluminio, versare olio, aglio e peperoncino fresco. Appena pronto il soffritto, versarvi un mestolo d'acqua facendo attenzione agli schizzi; si formerà una crema. A quel punto versarvi la pasta già cotta e i filetti di branzino tagliati al coltello e mantecare per circa 2 minuti affinché il calore della pasta possa cuocere il pesce. Formare un nido al centro di un piatto da portata e cospargere il tutto con del prezzemolo tagliato finemente.

A cura di **Serafino Tosi**

I PRODOTTI DELLA TERRA A MARCHIO *CASALE DEL SOLE*

Proseguiamo la nostra carrellata dei prodotti esclusivi a marchio *Casale del Sole* con i prodotti direttamente legati al nostro territorio e alla nostra tavola. La cucina, le cui radici affondano nella civiltà degli Umbri e dei Romani, è fondata su una lunga tradizione, con piatti non sempre poveri o popolari, ma con frequente uso di legumi e cereali; prodotti della terra, che vengono usati sia nelle grandi occasioni sia nel pasto quotidiano. È una cucina semplice, con lavorazioni in genere non troppo elaborate, che esaltano in modo netto i sapori delle materie prime.
Nello specifico presentiamo:

CREMA AL TARTUFO, ideale per preparare un antipasto stuzzicante, per condire la pasta, per farcire una pizza, per caratterizzare in maniera decisa un secondo piatto di carne, di pesce o una verdura grigliata.

IMBRECCIATA, un gustoso mix di legumi che sono fagioli borlotti e cannellini, ceci, fagioli dall'occhio, cicerchie, orzo perlato, farro, fave, lenticchie e piselli decorticati.

SCOCCINATA, composta da orzo perlato, lenticchie, farro, piselli.

LENTICCHIE, contorno facile e gustoso, perfetto da abbinare ai piatti di carne nei mesi freddi e immancabili a San Silvestro.

FARINA DI FARRO, uno tra i prodotti alimentari riscoperti in questi ultimi anni. Si tratta di un cereale, nel passato recente poco conosciuto, ma molto utilizzato in antichità: se ne parla come della prima specie di grano coltivata, perché sembra che effettivamente sia stata proprio la prima, in Turchia, dove questo cereale sarebbe stato domesticato.

