ANNO IV
NUMERO 1

GENNAIO
FEBBRAIO
2009

Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL FOOD SERVICE

"Sped. in Abb. Post. 70% DCB Centro 1 Perugia"

IL RISO, IL CEREALE DALLE MILLE VIRTÙ

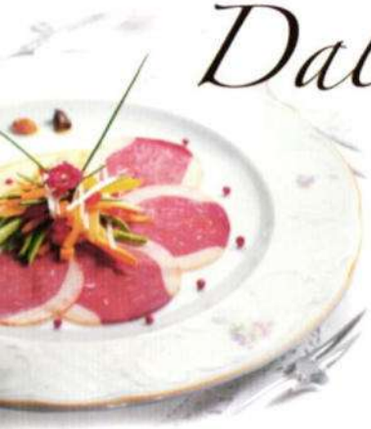
IL RISO, LA SITUAZIONE ATTUALE
Contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

IL MERCATO DEL RISO
Piero Garrione, Presidente Ente Nazionale Risi

AD OGNI RICETTA IL SUO RISO
intervista ad Annalisa Barbagli del Gambero Rosso

GONNELLI & ASSOCIATI

Dalla tradizione i sapori di oggi



Il piacere speciale, non solo in occasioni speciali.
Perché l'ampia gamma delle nostre prelibatezze, genuine ed esclusive, permette di preparare ricette facili ma ricercate, da haute cuisine.
Il nostro chef suggerisce fette sottili abbinate a creme di verdure e burri aromatizzati.
Sarà un piacere invitarle a tavola tutti i giorni, protagoniste di antipasti, primi e secondi piatti che convincono per grazia, sapore ed eleganza.

BERNARDINI GASTONE srl Cenaia Crespina (Pisa) Italia Tel. 050 644100 Fax 050 644111 info@bernardinigastone.it www.bernardinigastone.it

Dal cuore verde italiano una linea completa ed altamente qualitativa di verdure surgelate capace di soddisfare ogni esigenza di chi non vuole rinunciare alla qualità tutta italiana. Garantita dalla filiera Covalpa Abruzzo, la linea Grandi Panieri propone il gusto e la genuinità che derivano dall'amore e dalla passione che gli oltre 2000 soci conferitori pongono ogni anno nella loro terra. Scoprite lo straordinario rapporto qualità-prezzo di Grandi Panieri. Quando è italiana, la qualità ha quel gusto in più.

COVALPA ABRUZZO
GARANZIA DI FILIERA

Agrifood ABRUZZO

Borgo Strada 14, 87 - 67043 Celano (AQ) - Tel. 0863 79501 Fax 0863 7950297 email: direzione@covalpabruzzo.it - www.covalpabruzzo.it

IN QUESTO NUMERO

Orizzonte
RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL FOOD SERVICE
anno 4 - numero 1 - gennaio / febbraio 2009
www.rivistaorizzonte.com
redazione@rivistaorizzonte.com

Editoriale • 7

FOCUS

Gli appuntamenti dell'anno dedicati al RISO • 8
_Redazione
La risicoltura italiana è la più importante d'Europa • 10
_Contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Il mercato del riso in Italia e in Europa • 12
_Piero Garrione, Presidente Ente Nazionale Risi
Il Riso è Vita nel Mondo • 16
_Fabio Fastelli
Ad ogni ricetta il suo riso, ad ogni riso la sua ricetta • 18
_Intervista ad Annalisa Barbagli, collaboratrice del Gambero Rosso
Le migliori zone di produzione Italiane raccontate dai migliori produttori • 21
_Antonio Boco
Acquerello: il riso invecchiato • 22
_Massimo Infarinati
Il riso al Salone Internazionale del Gusto di Torino • 23
_Erica Battellani
Ad ogni riso il suo vino • 25
_Ennio Baccianella
Proprietà nutrizionali del riso • 26
_Enrico Bertoli
Tra risotti ed arancini, qualche cenno di storia del riso • 28
_Giovanna Casagrande

SPAZIO ALLE REGIONI

Il Lazio • 32
_Erica Battellani
La Toscana • 36
_Giancarlo Ferraris
Le Marche • 38
_Alessia Malloni
L'Umbria • 40
_Antonio Boco

RUBRICHE

Un inverno "caldo": tempo di fiere e appuntamenti professionali • 43
_Università dei Sapori
Fisco e dintorni • 46
_Massimo Valeri
L'avvocato ti orienta • 47
_Alessandro Sorci
RAssicurazioni • 49
_Moreno Marchesi

Editore
Innovazione S.r.l.
Via Garibaldi, 93
06063 Magione (PG)
Tel. 075-8472263 – fax 075-8478170
www.innovazione2006.com

Ufficio Pubblicità
info@innovazione2006.com

Direttore Responsabile
David Mariotti Bianchi

Redazione
orizzonte@sifa.it

Collaboratori
Ennio Baccianella
Erica Battellani
Enrico Bertoli
Antonio Boco
Giovanna Casagrande
Fabio Fastelli
Giancarlo Ferraris
Piero Garrione
Massimo Infarinati
Alessia Malloni
Moreno Marchesi
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Alessandro Sorci
Massimo Valeri
Università dei Sapori

Partner Editoriale
SIFA S.r.l.
Via Pievaiola, 45 – 06128 Perugia

Stampa
Litograf S.r.l. – Todi (Perugia)

Nr. Iscrizione 45/2006 R.P. Tribunale di Perugia 01/08/2006

LA ROMAGNA
DAL 1950
L'ANTICA ARTE DI FARE LA PASTA
via A. da Sangallo, 7 - Loc. La Paciana Foligno
tel. 0742 320177 - www.pastalaromagna.com

Filiberto Bianconi
INDUSTRIA ALIMENTARE dal 1947

P.zza del Mercato - Giano dell'Umbria (PG)
Tel. (+39)0742 847145 - Fax (+39)0742 99346
www.bianconi1947.it - info@bianconi1947.it

EDITORIALE

David Mariotti Bianchi

Questo numero di Orizzonte ci guida alla scoperta di un altro elemento cardine dell'enogastronomia italiana: il riso. Un alimento fondamentale nella costruzione della nostra identità, tanto da essere ricordato anche in film che rappresentano da sempre l'Italia nel mondo. Basti ricordare "Riso amaro" di Giuseppe De Santis, un'opera simbolo del neorealismo, che ha reso immortale l'immagine della mondina Silvana Mangano. Un esempio che ci aiuta a capire come il riso sia parte integrante delle tradizioni più profonde della nostra penisola, come affondi nelle nostre radici, non solo culinarie. Ma anche come possa e debba continuare ad essere una strada da percorrere per esprimere, anche in futuro, un aspetto importante dell'italianità nel mondo. Per questo con la nostra rivista cerchiamo di raccontarlo a 360 gradi, analizzando le sue molte sfaccettature. A partire dai mille modi nei quali è presente nella cucina italiana, dalle centinaia di ricette che lo vedono protagonista in tutte le regioni della penisola, da quelle del nord fino a quelle del sud, partendo dai risotti che ci hanno resi famosi nel mondo, passando attraverso gli arancini e i supplì, fino ad arrivare ai tanti dolci che hanno il riso alla base della loro preparazione, senza voler far torto agli altri innumerevoli modi in cui viene cucinato nel Belpaese.

Non dobbiamo dimenticare, inoltre, che l'Italia è il primo produttore europeo di riso e che la sua forza risiede proprio nelle molte varietà che da sempre si coltivano sul nostro territorio. Un ampio ventaglio di possibilità - che ultimamente si va riappropriando anche di specie di alta qualità, ma poco produttive, che rischiavano di cadere nel dimenticatoio e che oggi vengono tutelate e riscoperte – che garantisce al consumatore la certezza dell'italianità e la sicurezza del prodotto.

"Il riso. Un alimento fondamentale nella costruzione della nostra identità"

Orizzonte Orizzonte Orizzonte Orizzonte Orizzonte Orizzonte Orizzonte Orizzonte Orizzonte Orizzonte Orizzonte Orizzonte Orizzonte

Appuntamenti

Appuntamenti del Gambero Rosso

Abbinamento Vino e Cibo
13/01/2009 - 27/01/2009
Città del Gusto - Roma
www.gamberorosso.it
Martedì (Tre incontri)
orario 20.00 - 22.00
Un corso sulle consonanze ed i contrasti che sono alla base di un corretto abbinamento.

Bordeaux e Bordolesi d'Italia
14/01/2009 - 28/01/2009
Città del Gusto - Roma
www.gamberorosso.it
Mercoledì (Tre incontri)
orario 20.00 - 21.30
Tre incontri per mettere a confronto vini realizzati con le classiche uve "bordolesi", Merlot, Cabernet, Sauvignon e Cabernet Franc, nella loro regione di origine e in varie zone d'Italia.

Corso professionale "La Pizza Tonda"
13/01/2009 - 30/01/2009
Città del Gusto - Roma
www.gamberorosso.it
Tre settimane dal martedì al venerdì
orario 13.30 – 17.30
Tutte le nozioni teoriche e pratiche della tradizionale arte della pizza tonda.

Corso amatoriale "Il Risotto"
12/01/2009 - Città del Gusto - Roma
www.gamberorosso.it
Lunedì (Un incontro) - orario 19.00 - 22.00
Preparare un risotto non è poi così difficile, ma per farlo davvero bene ci vogliono tecnica e attenzione ai particolari.
Un incontro per imparare a districarsi fra varietà di riso, ingredienti, tostatura e mantecatura.

Corso amatoriale
"Timballi di Pasta e Riso"
30/01/2009 - Roma
Venerdì (Un incontro)
orario 19.00 - 22.00
Un incontro per scoprire tante ricette di pasta e riso da preparare al forno, per rinnovare ed arricchire il vostro repertorio

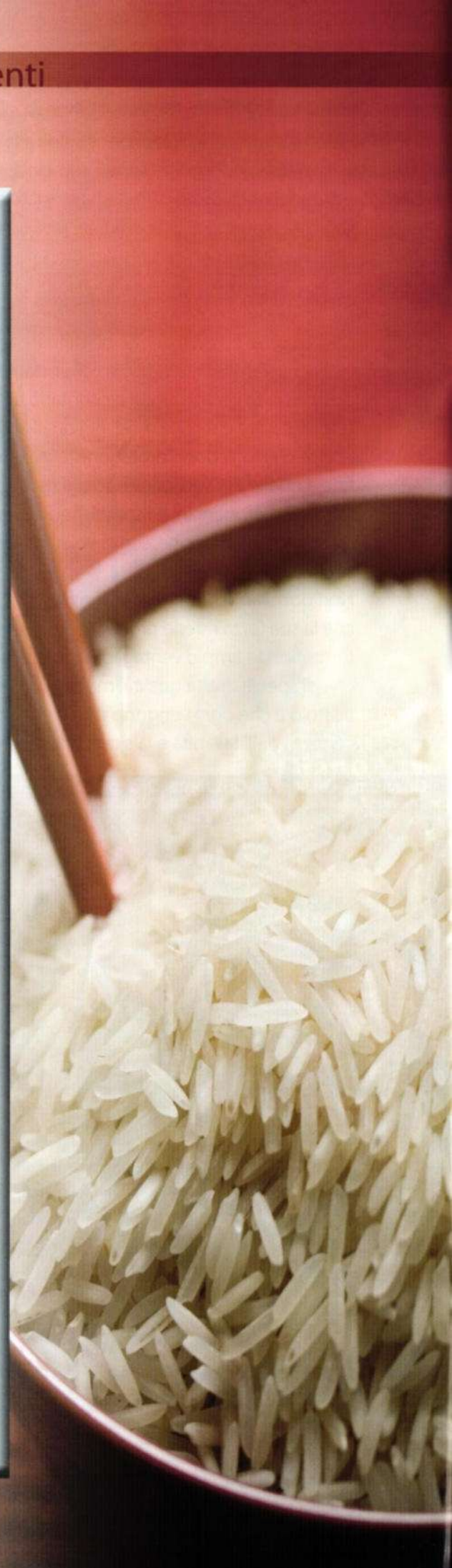
Maratona del Riso
Vercelli, 1° maggio 2009
Sesta edizione della Maratona del Riso di Vercelli e del Gran Premio Provincia di Vercelli.
Tutte le informazioni scrivendo a:
info@maratonadelriso.it.

Giallo Milano
www.giallomilano.net
Milano, maggio 2009
Un concorso dedicato alla cucina meneghina che ha come tema la realizzazione del classico risotto "giallo".

Riserie aperte
www.stradadelriso.it – giugno 2009
Degustazioni, eventi, visite guidate, con l'obiettivo di promuovere il territorio e la commercializzazione del prodotto riso con la creazione di un appuntamento fisso all'interno della Pianura Veronese.

Fiera del riso
www.fieradelriso.it
Isola della Scala (VR), settembre 2009
Visite guidate, eventi e mostre per promuovere il Vialone Nano veronese IGP.

Primi d'Italia,
Il Festival Nazionale dei Primi Piatti
www.iprimiditalia.it
Foligno, 24/27 settembre 2009
Decima edizione del festival dedicato a riso, pasta, gnocchi e zuppe.



Appuntamenti *Slow Food*

TOSCANA

24/01/2009
Cena a tema "Strippiamoci a Pecci"
Ovvero "Trippa 5 la rinascita",
con i trippai fiorentini
Silvia e Leonardo Torrini
Orto dei Pecci – Siena
Organizzata dal Comitato Slow Food Siena

06/02/2009
Cena a tema "La Sporcellata"
Osteria del Circolo, Santa Colomba
Monteriggioni
Organizzata dal Comitato Slow Food Siena

07/03/2009
Pranzo a tema "A tutto Cous Cous"
Incontro con Marilù Terrasi
di San Vito Lo Capo (TP),
che presenterà le sue diverse
interpretazioni di Cous Cous.
Osteria da Bobo all'Acciaiolo, c/o Castello
dell'Acciaiolo a Scandicci (FI).
Organizzata dal Comitato Slow Food
Siena

30-31/01 - 01/02/09
Il cioccolato artigianale:
la scelta di una produzione
di eccellenza.
Decima Edizione
Monsummano Terme (PT),
Venerdì 30, sabato 31 gennaio e
domenica 1° febbraio a Monsum-
mano Terme torna Cioccolosità, la
mostra mercato dedicata al cioccolato
d'autore con la presenza degli artigiani
cioccolatieri toscani e di tutte le regioni
d'Italia, con uno sguardo anche al resto
del mondo. L'iniziativa, giunta alla sua
decima edizione, è organizzata dal Comune
di Monsummano Terme e da Slow Food
Toscana – Condotta Valdinievole.
Sarà presente, tra gli altri, un rappresentante
del presidio Slow Food del cacao
del Messico. Anche in questa edizione è
confermata la presenza dei PRESIDI INTER-
NAZIONALI SLOW FOOD e dei laboratori
del gusto, un percorso in cui chi partecipa
è guidato nella degustazione dei prodotti
ed ascolta dalla viva voce di chi li fa le loro
caratteristiche e particolarità, imparando,
contemporaneamente, quali sono i migliori
abbinamenti con i vini ed i distillati.
I musei cittadini ospiteranno per l'occasione
mostre e degustazioni ed, in particolare, al
Museo della Città e del Territorio, sarà possi-
bile immergersi in "Nero Amaro Speziato...
cioccolato", un interessante percorso che
introduce il visitatore nel profumato mondo
delle spezie, piante e fiori utilizzati per aroma-
tizzare il cioccolato.

MASTER OF FOOD

dall'08/01/2009 al 29/01/2009
Master of Food Vino
Primo Livello
Sora (FR)

dal 13/01/2009 al 17/02/2009
Master of Food Vino
Primo Livello
Cassino (FR)

dall'11/12/2008 al 26/01/2009
Master of Food Caffè
Monteregio (SI)

dal 20/01/2009 al 17/02/2009
Master of Food Vino
e Territorio
Mod. ITALIA
Lucca

dal 10/02/2009 al 17/03/2009
Master of Food Vino
Primo Livello
Monteregio (SI)

dal 03/03/2009 al 24/03/2009
Master of Food Formaggio
Primo Livello
Lucca

On.le Luca Zaia, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

▶ ON.LE LUCA ZAIA

Contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

La risicoltura italiana è la più importante d'Europa

La risicoltura italiana è la più importante d'Europa. Tra i 27 paesi membri dell'Unione, solo 7 coltivano riso su una superficie complessiva che oscilla tra 400 e 420.000 ettari.

L'Italia, con i suoi 220-230.000 ettari seminati interessa circa il 55% delle aree coltivate. La coltura è particolarmente diffusa in Piemonte e Lombardia (circa 85-90% del totale italiano) con aree di coltivazione più contenute in Emilia, Veneto, Toscana e Sardegna.

La filiera interessa tutti i segmenti:
- aziende specializzate per la produzione certificata di semente (una quindicina quelle che fanno ricerca ed iscrivono nuove varietà ai registri nazionali, coadiuvate da una rete di rivenditori meno specializzati);
- produttori agricoli (circa 4.800 aziende agricole con una dimensione media di circa 50 ettari);
- industria di trasformazione, formata da un centinaio di impianti di dimensione da piccolo (con acquisti di materia prima <100 tonnellate all'anno) ai grandi impianti che acquistano oltre 100.000 tonnellate per anno. L'industria acquista e trasforma in modo quasi esclusivo la materia prima di produzione nazionale mentre si affida agli acquisti sul mercato internazionale per meno del 10% delle vendite annuali.

Struttura normativa attuale

Per quanto riguarda la regolamentazione comunitaria, il riso ha sempre avuto una propria organizzazione comune di mercato, fin dai primi regolamenti del 1964.

La semplificazione normativa introdotta dall'Unione Europea con il regolamento cosiddetto dell'OCM unica, ha incluso anche il riso nelle disposizioni di cui al regolamento 1234/2007.

Per quanto attiene il mercato interno, la struttura regolamentare prevede strumenti analoghi a quelli utilizzati per la regolazione del mercato dei cereali ed in particolare è fissato un prezzo di intervento (ridotto, da ultimo, con la riforma del 2003 da 351 a 150 euro per tonnellata) ed è erogata una compensazione al reddito.

Nell'ambito della riforma Fischler, alla corposa riduzione del prezzo di intervento (-201 euro/t) è stata fatta corrispondere l'erogazione di un pagamento compensativo pari a 177 euro per tonnellata, diviso in due tipologie di aiuto: una parte, corrispondente a 102 euro/t (616 euro/ettaro per l'Italia), è entrata nel sistema disaccoppiato mentre la rimanente parte di 75 euro/t (corrispondente a 453 euro/ettaro per l'Italia) è rimasta erogata ogni anno come aiuto specifico per i produttori delle zone tradizionali che seminano riso.

Per quanto attiene, invece, il regime degli scambi con i paesi terzi, la struttura normativa prevede un monitoraggio del mercato attraverso l'obbligo di richiesta di titoli di importazione ed esportazione.

Sono previste, ma non operative, le restituzioni all'export ed è strutturato un sistema di dazi all'importazione.

Questi ultimi, per le importazioni del riso semigreggio e del riso lavorato si sono resi necessari dopo l'abbattimento del prezzo di intervento per consentire all'Unione Europea di disapplicare il meccanismo adottato in seguito all'introduzione dell'Uruguay Round. Attualmente, il regime dei dazi prevede un dazio fisso per il riso greggio e dazi negoziati con i paesi principali fornitori (sotto articolo XXVIII del GATT) per le importazioni di riso semigreggio, riso lavorato e rotture di riso.

Il normale sistema delle importazioni è affiancato da un cospicuo numero di accordi preferenziali con paesi in via di sviluppo che derogano alla normale applicazione dei dazi prevedendone riduzioni o azzeramenti a determinate condizioni.

Criticità del settore ed azioni del Ministero

Il Ministero delle Politiche Agricole è sempre stato particolarmente attento ed attivo nel monitoraggio delle diverse necessità che, al mutare dei tempi e degli scenari istituzionali, si sono manifestate per il settore.

Le criticità attuali sono dettate prioritaria-

mente dal negoziato WTO, dalla riforma della politica agricola comunitaria e dalla necessità di ristrutturare le norme interne riguardanti l'etichettatura (disciplina del commercio interno).

Stato dei negoziati WTO

Dopo lo stallo di fine luglio, i negoziati sono ripresi nella parte finale dell'anno senza tuttavia sfociare in una sessione ministeriale ai fini dell'accordo. L'attività riprenderà in maniera piena nel 2009 nel corso del quale sicuramente sarà convocata la settima sessione della ministeriale a fini decisionali. In tale contesto occorre prestare la massima attenzione per non perdere i risultati positivi sinora conseguiti ed anzi per migliorarli. Nel caso del riso gli attacchi venivano dalla minaccia di una forte riduzione tariffaria e dall'inserimento del prodotto nella lista dei prodotti tropicali.

Attualmente, stante il fallimento di luglio, l'assicurazione che il riso uscirà dalla lista dei prodotti tropicali non si può ancora considerare come un risultato acquisito e la ripresa degli incontri vedrà ancora questo tema sul tavolo. Da ciò la necessità di riprendere il tema riproponendolo con la medesima forza negoziale dimostrata qualche mese fa.

L'altro tema essenziale da dibattere a Ginevra, è la definizione della lista dei prodotti sensibili.

Per il riso, infatti, in occasione dell'ultima riforma dell'OCM – come più sopra ricordato - la Commissione è intervenuta con una riduzione dei dazi all'importazione negoziati nel precedente Uruguay Round. I nuovi livelli negoziati nel 2004-2005 sono compatibili con l'attuale struttura dell'OCM e non recano danno alla competitività della produzione europea né, tanto meno, limitano gli scambi; basti pensare che nell'ultima campagna commerciale si sono importate circa 1.063.000 tonnellate di riso, oltre il 40% del consumo europeo.

Sulla base di questa constatazione, è evidente che una ulteriore riduzione delle tariffe rischia di far crollare l'equilibrio ricreatosi negli ultimi 3 anni, pregiudicando gravemente le prospettive della risicoltura. Per questo motivo è assolutamente necessario che almeno il riso semilavorato e lavorato di tipo indica, quello maggiormente importato, sia incluso nella lista dei prodotti sensibili.

Attenzione dovrà poi essere posta ai volumi di riso di tipo japonica importato, poiché l'applicazione di dazi più bassi per questa tipologia potrebbe creare distorsioni di traffico.

Health Check

Per quanto concerne la definizione delle strategie relative al pacchetto negoziale recentemente approvato dal Consiglio dei Ministri, ancora una volta il Ministero ha dimostrato attenzione al settore risicolo. La proposta della Commissione di arrivare al pieno disaccoppiamento dopo un periodo transitorio di 2 anni con riduzione del 50% dell'aiuto specifico è stato migliorato e nel compromesso della Presidenza è emersa la possibilità di mantenere intatto l'aiuto specifico fino alle semine del 2011. Questa possibilità rappresenta un indiscutibile vantaggio per il settore.

Ugualmente, è da ritenere positiva l'analoga disposizione che concerne l'aiuto alle sementi certificate, per le quali la misura accoppiata è quella che meglio risponde alle finalità stesse dell'aiuto.

Resta da valutare quali scelte saranno compiute, sul piano nazionale, per quanto riguarda il tema della regionalizzazione o dell'allineamento degli aiuti.

Norme di etichettatura

(Legge che disciplina il mercato interno): questo tema ha rivestito grande importanza per il settore che, dopo lunghe discussioni, ha trovato una efficace sintesi delle diverse esigenze nel progetto che il Ministero ha condiviso e portato avanti con efficacia. Allo stato attuale, il dossier è stato adottato dal Consiglio dei Ministri ed è avviato alla discussione alle Commissioni parlamentari.

Ancora non trova soluzione, viceversa, il dossier relativo alla richiesta di ***IGP*** per il Riso Valle del Po. In un recente incontro presso il Ministero si sono messe in luce le difficoltà, ma non si sono potuti fare grandi passi avanti.

Piero Garrione
Presidente Ente Nazionale Risi

Il mercato del riso in Italia e in Europa

La risicoltura Italiana ha ancora ampi spazi per crescere

La risicoltura in Europa interessa pochi paesi produttori.

I consumi europei di riso sono pari a circa 2,5 milioni di tonnellate ed i 7 paesi produttori sono in grado di assicurare solo il 60% del fabbisogno; per il restante 40% circa l'Unione si approvvigiona dai grandi paesi produttori come Thailandia e India.

I consumi europei sono distinti in due grandi categorie: quella dei risi di tipo japonica e quella dei risi di tipo indica. Dietro questa distinzione si celano, in realtà, differenti modi di utilizzare il riso.

I paesi mediterranei utilizzano prevalentemente i risi di tipo japonica: si tratta per la maggior parte di granelli di forma allungata, ma a chicco largo e comprendono tutte le varietà da risotto o da paella; sono di tipo japonica anche i granelli più piccoli, usati per i dolci o per alcune preparazioni gastronomiche particolari, dagli arancini siciliani ai prodotti soffiati per la prima colazione. Questa tipologia di risi va a connotare un tipo di consumo dove il primo piatto o il piatto unico rivestono un ruolo importante nelle abitudini alimentari; i consumi di risi di tipo japonica interessano circa 1 milione di tonnellate nell'Unione Europea ed il livello di autoapprovvigionamento è sostanzialmente del 100%.

La situazione è invece molto diversa per quanto riguarda i risi di tipo indica. Si tratta di risi di forma lunga ed affusolata, che vengono consumati in moltissimi paesi dell'Unione come contorno alle portate, in totale o parziale sostituzione del pane; per la forma del granello, assomigliano ai risi di produzione asiatica; anche per questo motivo, gli scambi commerciali dell'Unione Europea avvengono prevalentemente per questa tipologia di riso. Poco consumati in Italia, riguardano però circa 1,5 milioni di tonnellate in Europa e, di queste, solo 600.000 tonnellate circa sono di produzione nostrana mentre le altre 900.000 tonnellate circa vengono acquistate dal mercato mondiale.

Il riso è quindi uno dei settori regolamentati da specifiche disposizioni dell'Unione Europea, per quanto riguarda le produzioni interne e per quanto attiene specificatamente il regime degli scambi con il resto del mondo.

La regolamentazione del settore ha preso il via già dai primi passi della politica agricola

europea con un regolamento adottato nel 1964. Da quell'epoca, i cambiamenti sono stati numerosi e molto significativi ma la filiera risicola –formata dai produttori delle sementi, da quelli della materia prima, dalle industrie di trasformazione specializzate e note in tutto il mondo- ha sempre saputo trovare il modo per tutelare il proprio secolare patrimonio di conoscenza, tradizione ed innovazione. Grazie ad una intensa ricerca genetica ed alla sperimentazione agronomica, la risicoltura italiana vanta oggi un'enorme ricchezza di genotipi differenti che rispondono a diverse esigenze di mercato e dispone di varietà –selezionate con metodi tradizionali- che sono adatte alla coltivazione nei nostri climi, freddi per questo cereale. Se Arborio, Carnaroli, Vialone Nano sono un po' i simboli dell'italianità del riso nel mondo, il progresso delle conoscenze non ci ha relegato a ruoli marginali, ma ci ha consentito di rispondere anche adeguatamente alle necessità dei nuovi mercati ad esempio con l'introduzione della coltivazione delle varietà di tipo indica a partire dagli anni '90.

Nel 2008 la situazione di mercato dei cereali –particolarmente remunerativo- ha indotto alcuni produttori a riconvertire la risaia verso la produzione di mais, orzo e grano tenero. La superficie a riso è dunque diminuita, pur mantenendo salda la leadership italiana nel contesto europeo. Sono aumentate le superfici coltivate con riso di tipo indica, che occupano quest'anno circa 1/3 della superficie totale, la più estesa da quando questa coltivazione è stata introdotta in Italia, mentre si è assistito ad una riduzione delle varietà di tipo japonica.

Il volume del raccolto italiano è stimato ad un livello inferiore rispetto alla punta record registrata lo scorso anno; al momento si prevede una riduzione di circa il 10%.

Le prospettive di vendita per la campagna 2008/2009 si inseriscono però in un quadro commerciale ancora incerto, segnato dalla tensione sui prezzi e dalla difficoltà di prevedere l'andamento ed i prezzi del mercato mondiale.

Tuttavia, una valutazione oggettiva del potenziale commerciale della campagna, deve tener conto anche di altre considerazioni di carattere più generale. La crisi economica globale che sta investendo moltissimi paesi non tralascia certamente l'Europa. Molti paesi sono in fase di recessione, compresa la Germania che è stata finora il motore trainante della crescita europea . L'andamento economico complessivo impone una serie di riflessioni sia in termini di competitività del settore rispetto al resto del mondo, che di volumi collocabili nel consumo domestico. Alcuni osservatori qualificati registrano un calo della spesa delle famiglie che coinvolge, anche se in minor misura, i prodotti alimentari. La dinamica dei prezzi può quindi diventare determinante per raggiungere l'obiettivo del pieno collocamento del prodotto; l'esperienza dell'ultimo periodo della precedente campagna, segnato da un livello di estrema volatilità dei prezzi della materia prima, evidenzia l'assoluta necessità di ricercare quel giusto equilibrio che potrà rappresentare la chiave di volta per il successo della campagna stessa.

Certamente la risicoltura italiana ha ampi spazi per crescere; i numeri del bilancio comunitario evidenziano l'alto grado di dipendenza del mercato europeo dal commercio mondiale, con tutto ciò che questo significa, non solo in termini di assicurazione dell'approvvigionamento –che si può considerare garantito, vista l'esiguità delle quantità necessarie all'Europa rispetto al volume totale del commercio mondiale che interessa circa 30 milioni di tonnellate all'anno- quanto in termini di sicurezza alimentare e di garanzia sui metodi di coltivazione che solo filiere evolute e controllate, come la nostra, possono assicurare ai consumatori.

ennegi

GRANDI CUCINE
REFRIGERAZIONE
ARREDAMENTO

- consulenza
- progettazione
- assistenza tecnica qualificata
- formazione sulle apparecchiature
- cucina tecnologica
- cash & carry hotellerie

Se vuoi il massimo per te e per i tuoi clienti, hai bisogno degli specialisti!

specialisti nel sottovuoto

ORVED

RATIONAL

specialisti nei forni professionali

specialisti nel lavaggio

winterhalter Gastronom

MODULAR CATERING EQUIPMENT

specialisti nelle cucine industriali

specialisti nel freddo

friulinox

BRAVO

specialisti nelle macchine da gelato e pasticceria

specialisti nelle attrezzature da banco

SIRMAN

MORETTI FORNI S.P.A.

specialisti nei forni pizza

specialisti nelle lavaoggetti ad immersione

GR system

Visitate il nostro Cash & Carry!

anche on-line su www.ennegi.net

Venite a trovarci in fiera!

EXPO tecnocom 2009

1-5 Febbraio 2008

Umbriafiere S.p.A.

ulteriori informazioni su www.ennegi.net

Spoleto: Loc. Madonna di Lugo 18 - tel: 0743.225171 - Fax: 0743.225179 - @: info@ennegi.net
Perugia: Via Pievaiola 53 - Tel e fax: 075.5055050 - @: perugia@ennegi.net
www.ennegi.net

Parfait

La pratica base neutra per mousse e semifreddi.

Semifreddo allo yogurt

Ingredienti:

200 g Parfait Debic
300 g Panna Prima Blanca Debic al 38% di grassi
100 g zucchero
200 g yogurt naturale intero
200 g gelato al gusto frutta (limone o mandarino)
1 pezzo di cialda croccante di fave di cacao e nocciole Piemonte
1 fetta di kiwi
1 chicco di uva bianca
cioccolato fondente al 70% (o topping al cioccolato)

Preparazione:

Sciogliere lo zucchero nello yogurt e raffreddare in frigorifero per qualche minuto. Montare in planetaria la panna Prima Blanca Debic e il Parfait Debic al 75% del volume e unire lo yogurt. Colare il composto ottenuto negli stampi scelti e riempire per ¾. Porre all'interno di ognuno di essi una pallina di gelato gusto frutta (20/25 g per porzione da 100 g). Livellare e abbattere in negativo (in alternativa porre in freezer per il tempo necessario).

Presentazione:

Smodellare il contenuto sulla cialda croccante precedentemente posizionata su un piatto liscio da dessert. Decorare con la frutta fresca e il cioccolato.

Realizzabile in quattro semplici fasi, il **Parfait Debic** è in grado di unire praticità e velocità a gusto e fantasia garantendo così un elevato risparmio di tempo ed un risultato finale sempre diverso e di alta qualità.

Debic

Quando i talenti si incontrano.

Per ulteriori informazioni contattare:
Friesland Foods Professional Italy Srl - Centro Direzionale Colleoni - Via Paracelso 18 - 20041 Agrate Brianza (Mi)
Tel: 039 6072500 - e-mail: info@frieslandfoods.it - www.debic.com

Il Riso è Vita nel Mondo

Aspetti dei sistemi basati su colture di riso

Fabio Fastelli
Docente di Trasformazione alimentare Istituto Superiore dei Saperi e dei Sapori Chianciano Terme

L'IYR (Anno Internazionale del Riso) considera il riso come il fulcro intorno al quale ruotano relazioni fra loro interdipendenti come l'agricoltura, la sicurezza del cibo, la nutrizione, l'agrobiodiversità, l'ambiente, la cultura, l'economia, la scienza, l'identità sessuale e il lavoro.

Produzione di riso

Il riso (Oryza sativa L.), giunto a noi dall'Asia, viene attualmente coltivato in 113 paesi e in tutti i continenti del globo, fatta eccezione per l'Antartico. Vi sono colture di riso nei più diversi regimi di umidità del suolo, da allagamento a terreno asciutto, ed in terreni che presentano condizioni molto diverse.

Il riso gioca un ruolo importante in tutti gli aspetti che citeremo adesso legati alla sicurezza del cibo e allo sviluppo rurale ed economico.

Nutrizione

In tutto il mondo in via di sviluppo, il riso fornisce il 27 % dell'apporto energetico e il 20 % del fabbisogno proteinico.

Gestione delle acque e della terra

Il riso è l'unico dei grandi cereali capace di sopportare l'immersione e i sistemi che si basano su colture di riso sono in grado di utilizzare in modo estremamente produttivo tutta l'acqua e le risorse del terreno disponibili. La coltivazione a terrazze consente di avere colture nei declivi, aiuta a prevenire l'erosione del suolo e gli smottamenti del terreno, controlla gli allagamenti, minimizza la crescita di erbacce e genera la percolazione delle acque e il ricambio di quelle sotterranee, mentre dal canto loro le condizioni di immersione consentono alla materia organica di accumularsi nel suolo.

Impiego professionale e redditi

In Asia e Africa la coltivazione del riso è la prima fonte di reddito per circa 100 milioni di famiglie e diversi paesi dipendono strettamente dal riso come fonte di entrate interne ed esterne. Bisogna poi tenere

RENAULT TRUCKS

Truck line

VEICOLI INDUSTRIALI E COMMERCIALI

SEDE E SHOWROOM PERUGIA VIA A. MORETTINI, 51 TEL 075 5055931

VEICOLI COMMERCIALI: DEDICATI AI PROFESSIONISTI!

presente che la trebbiatura, la macinatura, il trattamento, il trasporto commerciale e la preparazione gastronomica del riso costituiscono un supporto importante per il sostentamento delle famiglie nelle aree rurali. E sempre nelle stesse aree vi sono persone che ricavano un reddito dalla produzione, dall'assistenza tecnica e dalla manutenzione di strumenti, utensili e apparecchiature per la coltivazione del riso e per le operazioni che seguono il raccolto.

Problematiche relazionali tra i sessi

In agricoltura accade spesso che donne e uomini sviluppino competenze e capacità di differente natura; per quel che concerne le donne si può dire che queste giochino un ruolo importante sia nella produzione del riso che nelle attività successive al raccolto. Le donne hanno tuttavia un accesso più limitato al credito finanziario, a diverse facilitazioni relative all'approvvigionamento di sementi, fertilizzanti, pesticidi, alle strutture legate al marketing, ai servizi ed alle informazioni per lo sviluppo agricolo e, all'atto pratico, spesso non possono godere dei vantaggi di una migliore tecnica di coltivazione del riso.

Scienza

I progressi tecnologici hanno consentito ai risicoltori di realizzare maggiori produzioni pur su risorse limitate di territorio e con minore apporto d'acqua, di lavoro e di prodotti chimici. Il riso dorato o "golden rice", un prodotto di ingegneria genetica con un elevato contenuto di vitamina A, è attualmente in fase di valutazione da parte dei laboratori di ricerca nazionali e internazionali per quanto concerne la sua biosicurezza. L'introduzione di sistemi di gestione integrati per i raccolti aiuta inoltre a migliorare la produzione riducendo i costi e l'impatto ambientale.

Problematiche di politica economica

Generalmente i principali produttori di riso sono anche i principali consumatori, e per decenni il riso è stato una delle derrate alimentari più protette sotto il profilo agricolo. Questa situazione è mutata dai primi anni '80, allorché l'attuazione dei programmi di aggiustamento strutturale, seguiti nel 1994 dall'AoA (Accordo sull'Agricoltura) del WTO, hanno dato luogo a un'espansione del commercio dei prodotti agricoli e alimentari. I consumatori dei centri urbani sono tuttavia coloro che godono dei maggiori vantaggi (in particolare di un basso costo d'acquisto), mentre i piccoli agricoltori dei paesi in via di sviluppo devono sopportarne gli oneri. I paesi in via di sviluppo hanno attualmente davanti a loro la sfida che consiste nel saper cogliere i frutti di una più efficiente ripartizione delle risorse, alleviando il peso sostenuto dai loro piccoli produttori.

Creative Cuisine

Serie 900A

Da oltre vent'anni progettiamo e realizziamo apparecchiature all'avanguardia per la ristorazione. Su richiesta disegniamo cucine per ogni specifica esigenza, ristoranti chiavi in mano e lavorazioni fuori serie su misura. Ogni linea di prodotti è mirata per garantire sicurezza, igiene, praticità e versatilità in ogni contesto di spazio.
900 A è la linea di cottura più importante e completa della nostra gamma. Modulabile e componibile soddisfa le diverse esigenze di spazi garantendo sempre la robustezza e la potenza richieste dalla moderna ristorazione.

MODULAR CATERING EQUIPMENT
www.modular.it

Modular spa Via Palù 93 – 31020 San Vendemiano (TV) – Italy
Tel +39 04387714 – Fax +39 0438778399 – modular@modular.it
Filiale Modular Milano e Showroom Milano
Viale Andrea Doria 17 – 20124 Milano – www.modularmilano.it

di Erica Battellani

Ad ogni ricetta il suo riso, ad ogni riso la sua ricetta

Intervista ad Annalisa Barbagli, consulente gastronomica del mensile Gambero Rosso

Risotto, risi e bisi, sartù, arancini, suppli, tiella di riso, budino, insalata. Le ricette a base di riso sono centinaia, ma parlare semplicemente di riso sarebbe una superficiale generalizzazione. Ogni ricetta, infatti, necessita di una particolare varietà di riso per ottenere il risultato desiderato e, allo stesso modo, ogni varietà di riso dà il meglio di sé solo in alcune preparazioni.

Ne abbiamo parlato con Annalisa Barbagli, consulente gastronomica del mensile Gambero Rosso e autrice e curatrice della sezione "Mangiare" delle guide pratiche del Gambero Rosso.

"Da nord a sud, dall'antipasto al dolce, il repertorio delle preparazioni a base di riso è pressoché infinito. Oltre al risotto, protagonista nelle regioni settentrionali, tante altre stuzzicanti ricette sono proposte nelle regioni centro - meridionali della penisola. E per ognuna di queste esiste una varietà ideale di riso da utilizzare".

Le varietà della sottospecie ***japonica,*** coltivate in Italia, hanno un involucro proteico esterno non molto compatto e vetroso che cede facilmente amido, e sono quindi particolarmente adatte alla preparazione dei risotti. Nel resto del mondo, invece, i risi della varietà ***indica*** hanno pasta più dura e involucro vetroso e restano sgranati anche dopo lunghe cotture perché rilasciano meno amido.

Le varietà di riso sono classificate in quattro categorie principali a seconda della grandezza del chicco e della resistenza alla cottura. Il gruppo ***originario*** o ***comune*** ha grani piccoli e tondeggianti e richiede 12-13 minuti di cottura; ne fanno parte ad esempio il Balilla e il Selenio. Il gruppo ***semifino***, che presenta chicchi di media grandezza ed è più resistente alla cottura, comprende fra gli altri il Vialone Nano e il Venere. Del gruppo ***fino***, caratterizzato da granelli più lunghi e affusolati, più resistenti alla cottura (14-16 minuti), fanno parte il Ribe, il Sant'Andrea, il Loto. I più noti Carnaroli, Arborio, Roma, Baldo appartengono invece al gruppo ***superfino***, quello più resistente alla cottura, caratterizzato da chicchi grossi e lunghi.

"Per il risotto - che amo piuttosto al dente - utilizzo il Carnaroli in tutte le ricette nelle quali la consistenza del chicco è fondamentale, come nel risotto alla milanese, e il Vialone Nano solo nel caso di preparazioni a base di verdure. Il comune e il semifino sono molto adatti a tutte quelle preparazioni in cui è importante che

il riso rilasci molto amido, come nelle minestre di riso o nei dolci - budini, torte - ma anche in quelle in cui è necessario che il riso si ammassi, come nei supplì al telefono. Il Carnaroli è perfetto anche per timballi e sartù.

Le insalate, invece, hanno bisogno che i granelli restino piuttosto sgranati, per questo preferisco i risi orientali a chicco lungo, come il basmati o il patna, ma può essere utilizzato anche il parboiled, riso solitamente del gruppo fino trattato in modo da non scuocere.

Ognuno comunque ha le proprie abitudini e i propri gusti. Il riso è un prodotto versatile che lascia molta libertà di utilizzo, l'importante è sceglierne uno di qualità, non troppo economico, per evitare di incorrere in chicchi che non si cuociono uniformemente e danno quindi scarsi risultati".

La disfida del risotto

Carnaroli o Vialone Nano, mescolato oppure no, soffritto oppure semplice tostatura. Il risotto divide chef ed esperti in scuole di pensiero completamente contrapposte. Perché la scelta di questi elementi di base determina risultati totalmente differenti. Mentre il robusto Carnaroli tiene perfettamente la cottura, il più piccolo e delicato Vialone Nano ha la capacità di legarsi e fondersi con gli altri elementi. Ma non dimentichiamo che anche l'Arborio, il Baldo e il Roma sono varietà molto adatte a questa preparazione. La disputa però non finisce qui: c'è chi preparà il soffritto e chi invece opta per la semplice tostatura del riso e, soprattutto, c'è chi mescola sempre nel corso della cottura, aggiungendo il brodo poco per volta, in modo da ottenere un risotto più cremoso, e chi invece mette il brodo tutto insieme e non mescola fino a fine cottura per lasciare intatti i chicchi.

BRESAOLE PINI Srl

23034 Grossotto (SO)

Tel. 0342 88,73,50 • 0342 88,75,40 • Fax 0342 88,75,82 • 0342 84,91,76

e.mail: commerciale.pini@email.it • bresaolepini@tiscalinet.it

dal 1926 pizzoli

LINEA PROFESSIONAL

DAGLI SPECIALISTI ITALIANI
DELLE PATATE AI PROFESSIONISTI
DELLA RISTORAZIONE.

▶ Antonio Boco
Giornalista Enogastronomico

Le migliori zone di produzione italiane

raccontate attraverso alcuni dei migliori produttori

Il segreto principale del riso italiano sta nelle diverse varietà nostrane

Non avrà più il sottofondo vociante e malinconico delle mondine, fotografia di un'Italia ancora in bianco e nero, eppure il riso nostrano conserva un'impronta fortemente identitaria, spesso artigianale, profondamente legata alla storia e alla terra d'origine. Terra e acqua, a dire il vero… Ecco perché non è un caso se il sistema idraulico più complesso d'Europa è anche il cuore della produzione di riso italiano (più o meno l'85-90% della produzione complessiva di quello che è il primo produttore europeo). Voluto da Cavour a fine '800, il canale che spazia da Chiasso al milanese, toccando i territori di Vercelli, Novara e Lomellina, rappresenta un'incredibile rete idrica lunga qualcosa come 10 mila chilometri e capace di "bagnare" almeno 200 mila ettari. Eppure queste terre sono sempre state terre da riso, ben prima dell'acquedotto e di Cavour. Non è un caso se nientemeno che Thomas Jefferson, quattordici anni prima di diventare il terzo presidente degli Stati Uniti d'America, volle fare un viaggio in Italia per comprendere il motivo della superiorità del nostro riso rispetto a quello della Carolina, scoprendo che la differenza stava sì nel modello di gestione, ma soprattutto nelle "specie" coltivate. In effetti, anche se le prime notizie certe sulla coltivazione del riso tra Lombardia, Piemonte, Veneto ed Emilia risalgono al '500, pare che fin dal XII e XIII secolo non mancassero coltivazioni nelle zone umide del Centro Italia, lungo i torrenti che dall'Appennino digradano verso l'Adriatico. Forse, però, il segreto principale del riso italiano sta proprio nelle considerazioni del futuro presidente Jefferson, che infatti aveva subito focalizzato l'attenzione sulle diverse varietà nostrane.

Come accade per altri campi dell'agricoltura italiana, il riso "tricolore" vanta una marea di specie diverse tanto che quelle iscritte al Registro nazionale sono addirittura centoventi, anche se in realtà l'80% della produzione è appannaggio di una dozzina di varietà. La storia è sempre la stessa: varietà qualitativamente eccellenti, ma poco produttive, sono cadute nel dimenticatoio, salvo poi essere tornate di moda negli ultimi tempi, magari salvate e valorizzate da qualche produttore isolato, capace di numeri quasi sempre piuttosto risicati.

Le più antiche, e forse le più rappresentative, paiono quelle da risotto; spesso molto vecchie sono anche quelle maggiormente apprezzate. Tuttavia, se spostiamo lo sguardo sugli ettari prodotti, la leadership spetta a varietà semisconosciute come il Loto, preferita per le coltivazioni industriali e molto adatta alla parboilizzazione (un processo inventato negli Stati Uniti, decisamente standardizzante, capace di smussare i difetti del riso). Ed i risi tipici ita-

liani, quelli di maggior qualità e tradizione? Non raggiungono il trenta per cento della produzione.
Tra questi la parte del leone è fatta da Vialone Nano e Carnaroli, mentre in seconda battuta arrivano risi come S. Andrea, Roma, Arborio e Padano. Ma vediamo la copertina dei migliori Vialone Nano. Si va dalla veneta Riseria di Grumolo delle Abradesse (VI), territorio da sempre vocato e sede di un'azienda capace di offrire un'incredibile varietà di risi, al Principato di Lucedio; quest'ultimo, situato a Trino, nel vercellese, è stato fondato dai monaci cistercensi nel 1123 ed è sicuramente tra le aziende di più lunga tradizione risicola in Italia. Non lontano, a Desana, c'è la Tenuta Castello che vanta risaie gestite con metodi assai naturali, tanto che parte del diserbo è ancora effettuato a mano dalle mondine.
Cambiando zona e spingendosi fino al ferrarese, il Riso Jolanda è approdo sicuro, grazie alla passione della famiglia Panizzi che da oltre 15 anni si dedica al riso tipico del territorio Jolandino e del Delta del Po.
Tra le varietà autoctone, oltre al Vialone, meritano una menzione speciale il Baldo e il Carnaroli.
I migliori Carnaroli? Oltre a molti prodotti dalle aziende già citate, ci piace soffermarci su due strepitose realtà vercellesi. La Cascina Veneria di Lignana, di proprietà del gruppo Saiagricola, vanta ben 750 ettari di proprietà e produce riso di qualità dai primi anni '90, anche se l'arrivo in zona di questa coltura risale ad oltre 500 anni fa.
Non è un caso se proprio qui sono state girate le scene del celebre film "Riso amaro".
Alla Tenuta Colombara di Livorno Ferraris, immersa in un'oasi di protezione faunistica con pochi eguali, si produce il ***gourmand*** Carnaroli Acquerello, che viene invecchiato a temperatura controllata.
Il risultato, più che di tante parole, merita senz'altro di finire nel piatto…

Acquerello: il riso invecchiato

a cura di
▶ Massimo Infarinati

Oggi il mercato dei risi è dominato dai parboiled e dai risi a chicco lungo, mentre le varietà tipiche italiane sono state negli anni relegate a una fetta di mercato sempre minore.
Una di queste nicchie è occupata dal riso Acquerello. La famiglia Rondolino coltiva il Carnaroli Acquerello nella Tenuta Colombara di Livorno Ferraris (VC) dal 1991, dal 1998 secondo metodi biologici certificati.
È coltivato in rotazione con altre colture, ma è l'unica varietà di riso seminata per evitare la possibilità di incroci naturali e miscele varietali.
Rispetto ai metodi tradizionali di coltura del riso, Acquerello costituisce una vera e propria rivoluzione: il riso "grezzo" completa la sua maturazione nel silos – da uno a tre anni a temperatura controllata – arrivando così ad ottenere delle caratteristiche organolettiche e qualitative assolutamente originali, fino ad ottenere un riso perfettamente integro e di colore miele, totalmente diverso dai risi derivanti da lavorazioni industriali. Infatti, la raffinazione avviene ancora tramite elica, come succedeva più di un secolo fa; un metodo dai costi elevati, ma che garantisce un'alta qualità.
Il lento movimento rotatorio provoca un delicato sfregamento tra i chicchi, evitando la dispersione di sostanze nutritive.
Con l'invecchiamento, inoltre, l'amido, le proteine e le vitamine diventano meno solubili e così il riso acquista più consistenza, assorbe meglio il condimento ed a fine cottura i chicchi risultano più duri e separati.

Il riso al Salone Internazionale del Gusto di Torino

di Erica Battellani

Si è chiusa il 27 ottobre scorso la settima edizione del Salone Internazionale del Gusto, cinque giorni interamente dedicati all'enogastronomia e alle tematiche ambientali e sociali connesse. Il suo carattere internazionale, la notevole affluenza di pubblico – quest'anno 180.000 presenze – ed il binomio enogastronomia-ambiente rendono il Salone del Gusto una manifestazione unica nel suo genere.
Il riso, uno dei simboli dell'agricoltura piemontese, è stato uno degli elementi di primo piano al Lingotto Fiere di Torino. Tenuta Castello, Principato di Lucedio, Società Agricola Drusiana, Tenuta Margherita, Gli Aironi erano alcuni dei produttori di riso presenti nell'area "mercato" e lungo la "via dei cereali" del Salone. Ma sono stati dedicati molti altri momenti a questo importante cereale, come la presentazione del dvd "Il Frutto della Terra d'acqua", a cura del Consorzio tutela e valorizzazione varietà di riso, e i Laboratori del Gusto, degustazioni tematiche guidate da esperti e produttori, come "il riso chicco per chicco" e "parliamo di riso degustando le torte e i biscotti firmati Donne & Riso".
Inoltre, le aziende risicole Guerrini e Zaccaria hanno presentato la nuova Dop Riso di Baraggia biellese e vercellese. Questa Dop comprende 28 comuni, per un totale di circa 25.000 ettari di superficie coltivata a riso, e riconosce 7 varietà: l'Arborio, il Baldo, il Balilla, il Carnaroli, il S. Andrea, il Loto e il Gladio.

I Presìdi Slow Food

Sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e antiche varietà di ortaggi e frutta, tutelano anche alcune varietà di riso: il riso di Grumolo delle Abbadesse, il riso Bario della Malesia, il riso basmati di Dehradun, il riso rosso della Valle del Piancò, il riso rosso di Andasibe.

Riso di Grumolo delle Abbadesse – Veneto

È l'unico riso italiano tutelato dal Presidio Slow Food. Fu introdotto nel Cinquecento dalle monache dell'abbazia benedettina di San Pietro di Vicenza, in questo piccolo comune tra Vicenza e Padova. Il Vialone Nano di Grumolo – coltivato su una superficie di circa 120 ettari, meno della metà rispetto al Seicento – è caratterizzato da chicchi medio-piccoli di eccellente qualità, determinata dalle caratteristiche del terreno e delle acque.
A causa della bassa resa è sempre meno coltivato; per questo Slow Food ha istituito il Presidio. Le aree di coltivazione sono i Comuni di Grumolo delle Abbadesse, Camisano, Torri di Quartesolo.

Riso bario – Malesia

Nel cuore del Borneo, sull'Altopiano di Kelabit (Sarawak), viene coltivato un riso dalla resa piuttosto bassa – da due a tre tonnellate per ettaro – caratterizzato da chicchi piccoli, bianchi e opachi. È impiegato in ricette tradizionali malesi come il lemang, una densa massa di riso avvolta in foglie di banano e cotta nelle canne di bambù. Quello tutelato dal Presidio è un prodotto autoctono coltivato dalla tribù dei Kelabit, senza diserbanti ed altri prodotti di sintesi e rappresenta un importante esempio di biodiversità. L'obiettivo è quello di tutelare questa tipologia di riso sempre meno diffusa e fornire un aiuto concreto ai coltivatori locali.

Riso basmati di Dehradun –India

Delle circa cento varietà di riso basmati che si sono diffuse nel mondo a partire dal XVIII secolo, le migliori sono coltivate ai piedi dell'Himalaya. Il basmati di Dehradun in particolare è coltivato e raccolto manualmente in una zona pianeggiante fra il Gange e il fiume Iamena. Il Presidio è stato creato in collaborazione con Navdanya, una fondazione creata per conservare le varietà agricole autoctone. Il basmati di Dehradun è impiegato in ricette locali come il khichdi, una preparazione a base di riso e fagioli munq con cardamomo, garam masala e anacardi, e nel kheer, un budino dolce di riso e latte.

Riso rosso della Valle del Piancò – Brasile

Nella valle del fiume Piancò, un bacino idrografico dal suolo molto fertile, ma geograficamente isolato, circa 5.000 ettari di terreni sono dedicati alla coltivazione di riso rosso. Questa varietà di riso è uno dei fondamenti dell'alimentazione dell'area semiarida del nordest brasiliano; tuttavia, a causa dei lunghi periodi di siccità e della bassa produttività, i livelli di produzione stanno calando.
Il Presidio ha quindi l'obiettivo di sostenere la produzione, vendendo il riso rosso a condizioni migliori, evitando l'intermediazione dei grossisti. Questo Presidio è sostenuto anche dalla Regione Veneto.

Riso rosso di Andasibe – Madagascar

Il Vary Mena è una varietà di riso del Madagascar considerata indigena, caratterizzata da un'intensa nota di nocciola. È utilizzato tradizionalmente per l'alimentazione di bambini, malati e anziani, per la sua ricchezza in vitamine.
A causa delle scarse rese e dei bassi prezzi spuntati sul mercato, la produzione di questo riso sta diminuendo sempre di più.
La Fondazione Slow Food per la Biodiversità cerca di sostenerne la produzione introducendo innovativi metodi di produzione e promuovendo il consumo di cinque varietà di riso rosso.

EURONICS

IL CLIENTE HA SEMPRE EURONICS

CONTRO L'ABBANDONO DEL CLIENTE

WWW.EURONICS.IT

C'è sempre un motivo per scegliere Euronics!

AREZZO Viale Mecenate, 2/E
AREZZO Centro Comm.le "Setteponti" Viale Amendola, 15
AREZZO Strada D 1 S. Zeno
BIBBIENA Centro Comm.le "Il Casentino"
CASCINA (PI) Centro dei Borghi Navacchio
CITTÀ DI CASTELLO (PG) Centro Comm.le "Castello"
FIRENZE Centro Gavinana Viale Giannotti
FIRENZE Via di Novoli, 22
FIRENZE Viale dei Mille, 140
GROSSETO Via Aurelia Nord, 70
LIVORNO Parco Comm.le "Porta a Terra"
LUCCA Via Carlo del Prete
MASSA Via Marina Vecchia, 222
MARSCIANO (PG)
MONTECATINI (PT) Parco Comm.le "Ipercoop"
ORBETELLO SCALO (GR) Via Aurelia km 145
PERUGIA Via Campo di Marte 3
PRATO Supermercato Coop Via Viareggio (declassata)
SAN GIOVANNI V.NO (AR) S.S. 69 (angolo Via Gramsci)
SARZANA (SP) Via Variante Cisa 57
SESTO FIORENTINO (FI) Centro Comm.le "Sesto"
SINALUNGA (SI) Centro Comm.le "I Gelsi"
TERNI Centro Comm.le "Il Polo" Via del Rivo 218
TERNI Via Farini 77/83 ang. Viale Centurini
VIAREGGIO (LU) Via Aurelia Sud, 6

IMMEDIA AREZZO

Ennio Baccianella

Ad ogni riso il suo vino

Le tecniche di cottura del riso e gli ingredienti delle ricette determinano la scelta del vino

Stabilire una regola precisa per gli abbinamenti con il riso è piuttosto difficile perché questo cereale si presta ad un gran numero di ricette. A causa della presenza dell'alto contenuto di amido, il riso tende ad avere note dolci anche se le tecniche di preparazione e di cottura e gli ingredienti della ricetta sono determinanti per la scelta del vino. Nel caso di una preparazione in cui è presente il vino, il gioco è semplice, perché l'abbinamento al piatto si realizza con un vino della stessa tipologia, cioè proveniente dallo stesso vitigno, ma di maggiore struttura, oppure con lo stesso vino, ma di annata più vecchia. Così, ad un risotto al nebbiolo abbineremo un Barolo o un Barbaresco. Per tutte le altre tipologie di risotto, il vino sarà abbinato tenendo conto delle qualità organolettiche degli ingredienti. Quindi un risotto alla milanese con l'ossobuco o un risotto alla pilota (con le salamelle mantovane fresche) sarà abbinato ad un rosso di media struttura e tannicità, in grado di pulire il palato dai grassi, mentre ad un risotto con le verdure si accompagna un bianco aromatico e fresco. Per un piatto spiccatamente aromatico (come un risotto ai tartufi) si consiglia l'abbinamento con vini dai medesimi toni aromatici (in questo caso un grande rosso invecchiato). Con le fritture, per esempio arancini e supplì, si consigliano dei vini in grado di sgrassare efficacemente il palato, come un Lambrusco, una Bonarda o un Gragnano; con timballi e sformati si abbinano vini di medio corpo; con le minestre di riso è adeguato un vino morbido come un rosato. Quando si tratta di ingredienti che non si prestano all'abbinamento con il vino – come nel caso di funghi e carciofi – si può optare anche per una birra: quanto più il piatto è ricco, quanto più sarà necessario proporre una birra di corpo e struttura.

Enrico Bertoli
Direttore della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Istituto di Biochimica, Università Politecnica delle Marche, Ancona

Proprietà nutrizionali del RISO

L'assenza di glutine rende il riso adatto anche ai celiaci

Il riso (Oryza sativa) è tra i cereali più diffusi e utilizzati come fonte di energia e più nutrienti in quanto costituisce la base dell'alimentazione per circa il 20% della popolazione mondiale. Nel nostro Paese rappresenta una importante, ma spesso sottovalutata, alternativa al frumento, mentre in Giappone ed in Cina fornisce mediamente circa la metà delle calorie quotidiane.
Questo cereale si presta a centinaia di ricette, non solo per le tante differenti qualità, ma anche in vista delle numerose possibili utilizzazioni in rapporto alla cottura e al tipo di cucina che si vuole sperimentare.

> "Le proteine del riso hanno un elevato valore biologico"

Dal punto di vista nutrizionale, il riso presenta interessanti proprietà. È ricco di amido, un carboidrato complesso facilmente digeribile grazie al particolare rapporto fra le due componenti dell'amido (amilosio e amilopectina). Contiene vitamine del gruppo B (B1, B2, niacina, B6) e sali minerali (calcio, rame e zinco). Per quanto riguarda la parte proteica, grazie al contenuto di lisina, un aminoacido essenziale presente in quantità maggiore rispetto ad altri cereali, le proteine del riso hanno un elevato valore biologico.
Un'altra peculiarità è l'assenza di glutine,

una proteina presente invece in altri cereali come frumento, orzo, segale e responsabile di intolleranza alla malattia celiaca. Il riso, come altri prodotti vegetali, ha un basso contenuto in sodio (5 milligrammi in 100 grammi di alimento) e, viceversa, un elevato contenuto in potassio (92 milligrammi per 100 grammi di alimento). Questa caratteristica lo rende particolarmente adatto all'alimentazione di coloro che devono seguire una dieta a basso contenuto di sodio.

È inoltre importante sottolineare che le proprietà nutrizionali di un riso integrale sono più complete perché, durante il processo di lavorazione, si perdono molte fibre, sali minerali e vitamine. Il riso integrale, per il maggior contenuto in fibre, ha un indice glicemico più basso della pasta e può essere usato anche dai pazienti diabetici. Interessanti proprietà nutrizionali sono anche quelle fornite dai risi pigmentati come il riso rosso e il riso Venere nero; infatti, il colore particolare di queste varietà è dovuto alla presenza di polifenoli che sono biodisponibili e possono contribuire a potenziare le difese antiossidanti del nostro organismo.

(In collaborazione con Gianna Ferretti)

bosky AUTOMAZIONI
MARCANTONINI TECHNOLOGY

- BUILDING AUTOMATION
- SOLUZIONI PER LA SICUREZZA
- IMPIANTI ANTINTRUSIONE
- VIDEOSORVEGLIANZA TVCC
- SISTEMI DI RILEVAZIONE FUMI
- CONTROLLO ACCESSI
- IMPIANTI FOTOVOLTAICI

MARCANTONINI AUTOMAZIONI S.R.L.
VIA PERUGIA 101 - 06080 BETTONA (PG) - ITALY
TEL. +39 075 9885571 - FAX +39 075 9885523
www.boskyautomazioni.com
mail@marcantonini.com

GRUPPO MARCANTONINI

▶ Giovanna Casagrande
Docente di Storia Medievale, Università degli Studi di Perugia

Tra risotti ed arancini, qualche cenno di storia del riso

I ricettari dal '300 all'800 propongono elaborati culinari a base di riso

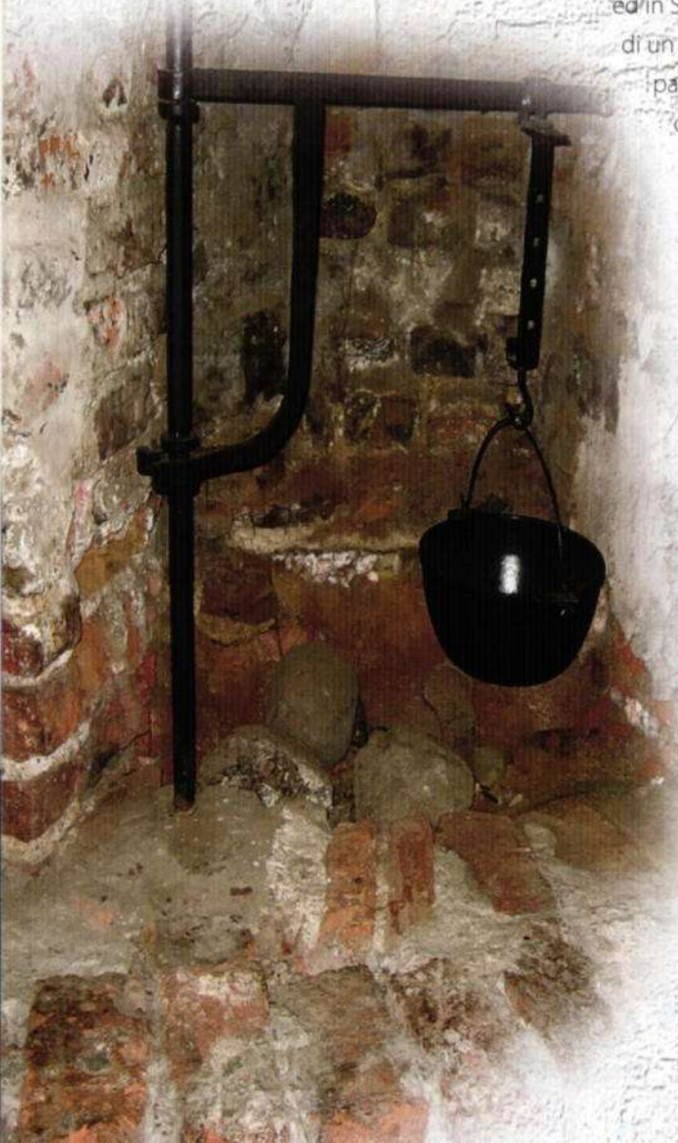
Riso: la parola evoca inevitabilmente grandi paesi, come la Cina e l'India, dove questo cereale è alimento fondamentale. Per quanto attiene l'Italia, oltre a risotti e arancini, rinvia al lavoro delle mondine immortalato nel celebre film "Riso amaro" con Silvana Mangano nel suo fulgore interpretativo.

In Italia il riso è presente fin dal Medioevo attraverso i contatti con il mondo arabo; furono gli islamici a introdurlo in Spagna ed in Sicilia, ma si trattò per lungo tempo di un alimento non comune. Assente nel panorama della storia dell'agricoltura dell'età romana, esso è – insieme alla canna da zucchero, alla melanzana, all'albicocca, al limone, all'arancio amaro – una delle piante "trasmigrate" con l'espansione del mondo arabo-islamico. Riso e zucchero furono in un primo periodo semplicemente usati e solo in seguito cominciarono ad essere prodotti in alcune regioni circoscritte dell'Italia, della Sicilia e della Spagna.

La coltura del riso risalì la Penisola e si affacciò alla Lombardia nella seconda metà del '400 e da qui si diffuse nelle regioni limitrofe. Verso la metà del '500 questa coltivazione, che un secolo prima era sostanzialmente limitata alla Sicilia e al Mezzogiorno, risultava diffusa, in una certa misura, in Piemonte, nel Veneto e nell'Emilia. Per quest'ultima regione la sua prima introduzione nel territorio di Ferrara, ad esempio, risale almeno al 1475. Se nell'area pavese il riso acquistò grande importanza soltanto in più avanzata età moderna, nel veronese la sua coltura appare già nell'ultimo decennio del '400.

> "In Italia il riso è presente dal Medioevo attraverso i contatti con il mondo arabo"

Le risaie avanzarono in Valle Padana tra '700 e '800 dando vita a grandi aziende che per il ciclo di produzione del riso (semina, monda, raccolta) richiamavano una vasta massa di manodopera avventizia: centinaia e centinaia di uomini, donne e bambini impegnati stagionalmente in lunghe giornate di lavoro. Il riso non soppiantò la coltura del frumento, ma in parte vi si affiancò, diventando prodotto destinato al mercato ed ai ceti cittadini, dato l'elevato prezzo dello stesso. Ad esempio, nella zona di Vercelli – tra '700 e '800 – il riso arrivò a costituire il 19% del totale dei cereali. Tra '800 e '900 la produzione di riso incrementò divenendo caratteristica delle zone irrigue della Padania. I ricettari dal '300 all'800 propongono sempre elaborati culinari a base di riso. Tra '300 e '400 ebbe diffusione internazionale la ricetta del "biancomangiare", di probabile matrice araba, che prevedeva, oltre all'impiego del riso, o della sua farina, quello delle mandorle, dello zucchero e dei petti di pollo; il risultato doveva essere una



vivanda compatta di colore bianco. L'umanista Bartolomeo Platina così descrive le proprietà di questo cereale: "Il riso ha natura asciutta e calda, perciò è molto nutriente e più ancora lo è se viene condito con mandorle pestate, con latte e zucchero.

> "Il riso ha natura asciutta e calda: perciò è molto nutriente"

Cotto in acqua pura è astringente. Usato troppo spesso è tuttavia nocivo a chi va soggetto a mal di ventre". Sta di fatto che l'abbinamento del riso con mandorle o latte delle stesse ebbe successo, dando vita ad una sorta di minestra. Anche i grandi ricettari del '500 non ignorano il riso. Senza essere né il Romoli né il Messisbugo né lo Scappi, la più umile e sconosciuta suor Maria Vittoria della Verde del monastero perugino di S. Tommaso, vissuta tra '500 e '600, propone per la sua comunità un "Brodetto non comune": "Piglia 30 uova per il convento e agresta e sbatti bene, aggiungi 2 libbre e mezzo di mandorle pestate e stemperale...; prendi ancora due libbre e mezzo di riso ben lavato e che sia stato a bagno la notte precedente con acqua molto tiepida.
Metti sale, pepe, zafferano e rimesta e riempi d'acqua e fa bollire; devi rimestare in continuazione per non farlo raggrumare. Nella scodella aggiungi la cannella". Ed è la stessa suora a proporre una ricca torta di riso con formaggio, uova, mandorle (immancabili), miele, cannella.

Visto l'incremento della produzione di riso nell'Italia del Nord tra '700 e '800 è ovvio che in ricettari d'epoca esso sia presente e compaiano i famosi "risotti" come quello alla milanese, giallo per l'impiego di zafferano, e quello alla piemontese con tanto di tartufi bianchi.

Il riso nella rete

a cura di
Giancarlo Ferraris

www.risoitaliano.org

È il portale del riso in Italia, ricco di informazioni di ogni tipo: dalle regioni dove si coltiva ai tipi di riso, alle ricette e consigli dello chef, ai consigli del medico.

www.stradadelriso.it

Sito della "Strada del Riso Vialone Nano Veronese IGP"; associazione riconosciuta dalla regione Veneto, ha lo scopo di valorizzare la Provincia sud occidentale di Verona.

www.enterisi.it

Il sito web ufficiale dell'Ente Nazionale Risi, che svolge attività per lo sviluppo, la promozione e la tutela del settore risicolo italiano.

www.risorisotto.com

Il portale degli amanti del risotto, all'interno sono presenti numerose ricette di risotti. Corredano il tutto foto e video della preparazione e della ricetta pronta.

www.rice.it

È il sito dell'AIRI, Associazione Industrie Risiere Italiane. Di nuova costituzione, il sito fornisce la possibilità di accedere all'area riservata per gli utenti registrati.

www.politicheagricole.it

Pagine dedicate al riso all'interno del portale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

le tue idee

LA STAMPA TI METTE TRA LE MANI LE TUE IDEE, LE TUE CREAZIONI.
LE PUOI STRINGERE, TOCCARE.
PUOI TROVARTI DI FRONTE QUELLO CHE AVEVI SOLO NELLA TESTA.
PUOI LIBERARE CIÒ CHE ERA PRIGIONIERO DI UN HARD-DISK. E FARLO MUOVERE...

LITOGRAF
Industria Grafica Editoriale

Zona Ind.le Pian di Porto, loc. Bodoglie - 06059 TODI (PG) - Tel. 075.898041 - Fax 075.8987110
www.litograf.it - litograf@litograf.it

Azienda certificata ISO 9001:2000

Se vuoi tagliare i tempi taglia la busta!

Trovi dentro la risposta:
un pomodoro della migliore qualità, fresco e genuino come lo faresti tu,
della consistenza che desideri per ottenere *proprio* la tua pizza.
E non solo! Anche tante gustose ricette di cucina: antipasti, primi e secondi.

Scegli nella gamma delle Polpe da estruso Valfrutta Granchef quella che fa per te:

- Polpafine: fresca e polposa, ideale per forno a legna
- Rossopizza: fresco e cremoso, ideale per forno a legna
- Rossopizza denso: denso e cremoso, ideale per forno elettrico o a gas

Nella pratica busta da 10 kg e anche da 5 kg, facile da aprire, smaltire e stoccare, trovi il formato giusto per le tue esigenze.

E con la freschezza pronta all'uso delle Polpe Valfrutta Granchef, anche il tuo forno darà il meglio di sé.

Granchef Valfrutta

Prova la freschezza, chiama Numero Verde 800.123.533

Assaggia i vantaggi.

Grande cucina nella campagna viterbese

La Parolina
Via G. Pascoli, 3
Fraz. Trevinano
Acquapendente (VT)
Tel. 0763 717130

Trevinano, frazione di Acquapendente, un antico borgo di circa centocinquanta anime al confine fra Lazio, Umbria e Toscana. In un luogo tranquillo e isolato, circondato solo dalla quiete della campagna, Iside Maria De Cesare e Romano Gordini gestiscono da alcuni anni "La Parolina", un piccolo accogliente ristorante, appena sei tavoli e una piacevole terrazza per la bella stagione. È proprio qui Iside e Romano - grandi esperienze alle spalle, lei con Heinz Beck e Salvatore Tassa, lui con Gualtiero Marchesi e con Gianfranco Bolognesi della Frasca - vi stupiranno con una cucina di alto livello, che valorizza i migliori prodotti del territorio (cacciagione, funghi, tartufi, pesce del Lago di Bolsena) e altre eccellenze gastronomiche, realizzando piatti dai sapori netti e decisi, ma al tempo stesso molto equilibrati. Tutto è fatto in casa, dal pane alla pasta, tirata al mattarello, dai dessert alla piccola pasticceria. Il torrone di foie gras con nocciole, l'uovo spumoso dal tuorlo croccante e funghi porcini, i cappelletti di cinta senese in brodo ristretto leggermente fumé, la sella di capriolo con salsa al Panpepato, il guancialino di vitello chianino stracotto con schiacciata di patate all'olio di Blera, il gelato di ricotta con castagne al mosto cotto e tartufo sono solo alcuni dei piatti più riusciti. In autunno troviamo in carta anche un ottimo risotto mantecato alla zucca gialla con carpaccio di capesante, filetti di mandorle e capperi di salina: un piatto in cui la dolcezza della zucca si unisce alla sapidità del cappero, mentre la marinatura delle capesante dona freschezza alla preparazione.

Notizie dal Lazio

Corso Ufficiale di Formazione di Capo Panel di Analisi Sensoriale di Oli Vergini di Oliva

da 26/01/2009 a 30/01/2009
Sala Convegni DOMUS la Quercia
Viterbo (VT)

Organizzato dal Ministero della Pubblica Istruzione - Istituto di Istruzione Superiore Pietro Canonica- I.P.S.S.A.R di Caprarola con la collaborazione di International Extravirgin Oliveoil Agency. Il corso è condotto da docenti e capi panel altamente qualificati e riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e si prefigge di formare Capi Panel per l'organizzazione e conduzione di Panel ufficiali d'Assaggio, nonché la gestione dei laboratori di analisi sensoriale. Consente, inoltre, l'acquisizione di specifiche esperienze nella costituzione, direzione e gestione dei laboratori di analisi sensoriale e coordinamento di panel d'assaggio ufficiali per la classificazione legale degli oli d'oliva.
Si acquisiscono competenze nella formazione, selezione e qualificazione di assaggiatori di olio di oliva in grado di costituire una commissione di assaggio per la valutazione e classificazione legale dello stesso.

LA PAROLINA

Risotto mantecato alla zucca gialla, carpaccio di capesante, filetti di mandorle e capperi di Salina

Pulite la zucca e cuocetela al vapore. Fate soffriggere la cipolla tritata con un po' di olio extravergine. Aggiungete il riso e fatelo tostare, poi sfumate con il vino bianco. Unite la purea di zucca e portate a cottura aggiungendo poco brodo per volta e mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo pulite le capesante, tagliatele a carpaccio e fatele macerare con olio, sale e qualche goccia di limone. Una volta giunto a cottura, mantecate il riso con burro e parmigiano. Impiattate il risotto, ponetevi sopra il carpaccio di capesante, le mandorle a lamelle e alcuni capperi. Perché questo risotto riesca al meglio è importante aggiungere pochissimo brodo alla volta e mescolare poco, se si attacca leggermente è quasi meglio, l'importante è che non ci siano liquidi in eccesso.

La Ricetta

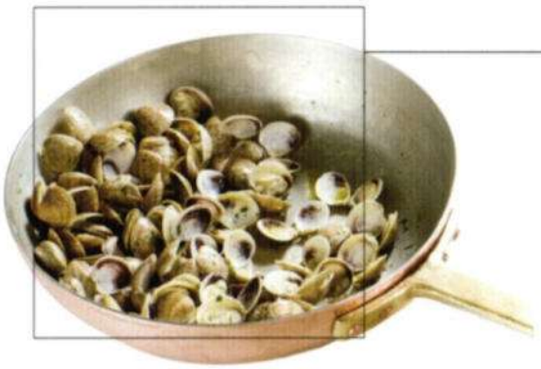
Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucca
- 280 g di riso Carnaroli
- ½ cipolla rossa
- Capesante
- Brodo di gallina
- Filetti di mandorle
- Capperi di Salina
- Vino bianco
- Olio extravergine di oliva
- Burro
- Sale
- Limone

Ore 20,00

Ordinazione.

Ore 20,05



Aprite la busta,
versate in padella le
Vongole fresche Medusa
e aggiungete la pasta.

Ore 20,15

Servite.

Vongole fresche, pronte così.

Un prodotto rivoluzionario pensato per i professionisti della ristorazione.

Da anni Medusa collabora con i protagonisti della ristorazione per realizzare prodotti in grado di garantire servizio e qualità a livello di eccellenza. Come le nostre insalate di mare "freschissime" anche le Vongole, pescate in Italia, riescono a risolvere il problema di avere a disposizione un prodotto fresco con una durata di 45 gg.

Dal 1861
MEDUSA®

Oltre 150 anni
di storia e tecnologie all'avanguardia
al servizio della ristorazione.

Per informazioni sulle offerte commerciali Vodafone rivolgiti a:

Agenzia Vodafone Business

b:line Via G. Dottori 87° - San Sisto (PG) - Tel. 075 3741227- email: b.line@agenzie-vodafone.it

La Toscana
di ieri e di oggi in tavola

OSTERIA DEL TEATRO
Via Maffei, 2
Cortona (AR)
Tel. 0575 630556

Passeggiando tra i vicoli del caratteristico borgo di Cortona, a pochi passi dal teatro, si arriva ad un palazzo signorile del '500, un tempo dimora del Capitano delle Guardie del Comune – cui si accede attraverso un imponente portone con sopra ancora lo stemma del Capitano – oggi sede dell'Osteria del Teatro. In questo ristorante del centro, gestito dal giovane chef Emiliano Rossi, l'atmosfera d'altri tempi è rimasta intatta: soffitto in travi, camino in stile rinascimentale.

Le tre sale del ristorante sono organizzate in modo da soddisfare ogni richiesta: una cena conviviale nella sala principale e in quella Amarcord, con foto di scene teatrali e vecchi poster di prime di spettacoli alle pareti, un'occasione particolare nella saletta da tè, dove gli affreschi ricordano i gazebo esterni. Nel piano sottostante si trovano la cantina e il laboratorio di pasticceria: oltre 650 etichette, fra cui molti toscani, e un laboratorio dove d'estate si fa il gelato, mentre d'inverno regna

Le cose belle, si fanno vedere

Cupiello
dolci passioni salate evasioni

fresystem
Industria prodotti surgelati dolci e salati
Gestione Clienti: ph +39(0)81 400816
www.cupiello.com
gestioneclienti@fresystem.com

14 - 17 Febbraio 2009
MIA
Stand 074
Pad. B5

il cioccolato, temperato a mano, e abbinato a pistacchi di Bronte, mandorle tostate, arancia e Grand Marnier, cannella, aceto balsamico ecc.

Lo chef propone due percorsi gastronomici – i piatti della tradizione toscana con la rivisitazione di alcune antiche ricette, e una cucina più creativa – sempre privilegiando la qualità delle materie prime. Dalla tradizione: il tris di zuppe toscane, i tagliolini al sugo d'anatra (in bianco come richiede la ricetta classica) e finocchietto selvatico, i ravioli all'acquacotta e funghi del Casentino – una zuppa proposta come ripieno di una pasta fresca, naturalmente fatta in casa – lo stinco d'agnello al Buglione, realizzato seguendo un'antica ricetta dei pastori dell'Amiata, le mele cotte con amaretti al Calvados, con gli amaretti al posto del tipico biscotto toscano alle mandorle.

Parlano una lingua nuova, invece, lo scrigno di chianina agli aromi mediterranei con pinzimonio, i cappelletti alla verza con scaglie di tartufo, dove il sapore intenso del tartufo si amalgama alla dolcezza della verza, il filetto al lardo di Colonnata e prugne, ricoperto da una salsa al Nobile di Montepulciano, e la charlotte al mascarpone. E la musica non potrebbe essere più azzeccata: arie di opere e operette, a rendere ancora più suggestiva l'atmosfera.

OSTERIADELTEATRO

Scrigno di chianina e torretta di riso ai sapori mediterranei

Ingredienti:

600 gr. di filetto di chianina
200 gr. di olive nere toscane
un mazzetto di rosmarino e timo
una cipolla rossa di Tropea
sale dolce di Cervia
olio extravergine di oliva
4 carciofi
210 gr. di riso Carnaroli
zafferano

La Ricetta

Tagliate il filetto a piccoli dadi di circa un centimetro, insaporite con il rosmarino, il timo tritato e il sale di Cervia. Tagliate la cipolla a rondelle. Prendete un vasetto di vetro a tenuta stagna per ogni commensale, inseritevi due rondelle di cipolla, una porzione di carne e le olive e ricoprite di olio extravergine. Chiudete il vasetto e fate cuocere in forno a 50 gradi per un'ora. Pulite i carciofi, tagliateli finemente, rosolateli e foderate degli stampini che verranno riempiti con risotto allo zafferano, precedentemente preparato in una pentola con vino bianco, brodo e zafferano (aggiunto a fine cottura). Servite la torretta di riso in accompagnamento alla carne

Notizie dalla Toscana

Firenze, dal 22 al 25 gennaio
V FIERA DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE

L'appuntamento più gustoso dell'anno si sposta in una delle piazze più belle del mondo, Piazza Santa Croce a Firenze, per dar vita ad un'esperienza unica di piacere. Giunta alla sua quarta edizione, si tratta della Mostra mercato del cioccolato artigianale più grande d'Italia e quest'anno avrà una cornice d'eccezione: Piazza Santa Croce, cuore della Firenze artigiana, creando un inevitabile collegamento con l'Arte dei Maestri Cioccolatieri che saranno ancora il fiore all'occhiello della manifestazione fiorentina. Proprio i Maestri Cioccolatieri saranno i protagonisti della manifestazione e guideranno il visitatore ed il semplice goloso nella conoscenza delle proprietà del cioccolato puro e dei suoi abbinamenti particolari. Consolidato appuntamento per gli addetti ai lavori, la manifestazione si propone di superare qualsivoglia barriera ed avvicinarsi al più vasto pubblico con l'eliminazione del biglietto d'ingresso per offrire l'opportunità a tutti coloro che, anche soltanto per curiosità, abbiano la voglia di conoscere un alimento ricco di storia e dalle incredibili qualità. Oltre agli stand gastronomici, vi saranno altre attività collaterali che coinvolgeranno anche gli esercenti della zona presso i quali verranno organizzate degustazioni assistite, mostre, workshop ed altro ancora, con un unico tema: il cioccolato artigianale. La Fiera del Cioccolato Artigianale richiama pubblico da tutta Italia.

Info: 055.3289619
www.fieradelcioccolato.it

I sapori del mare in montagna

L'Officina dei Sapori

Via Ciappi, 7
Belforte del Chienti (MC)
Tel. 0733 904339

Belforte del Chienti è un piccolo comune a metà strada tra la montagna e il mare, nella parte centro-meridionale delle Marche. Poco più di 1.000 abitanti e case antiche, molte delle quali colpite dal forte terremoto del '97 e oggi ricostruite.
Proprio alle porte del borgo medievale si trova il ristorante L'Officina dei Sapori. In un edificio storico ristrutturato di recente, da due anni è presente questo locale piccolo e accogliente: colpiscono le pareti dai colori caldi con grandi quadri di campi fioriti, mentre affacciandosi alla finestra lo sguardo si inoltra nella vallata del fiume Chienti verso la montagna, d'inverno spesso innevata.
Stefano Principi è lo chef del ristorante: alle spalle 18 anni di pratica nelle migliori cucine del circondario marchigiano, poi la decisione, due anni fa, insieme alla moglie Silvia, di aprire questo ristorante dove si cucina prevalentemente pesce, seguendo le ricette tradizionali della regione.
I piatti sono semplici e genuini; Stefano prepara in casa pasta e dolci, e il pesce arriva fresco direttamente dai porti marchigiani.

Notizie dalle Marche

Gambero Rosso - Marche
Tre Bicchieri 2009

Anche per quest'anno la nuova "Guida dei Vini d'Italia 2009", a cura del Gambero Rosso e Slow Food, ha assegnato la massima valutazione, i Tre Bicchieri, ad alcuni vini marchigiani; ben quindici i vini premiati. Per le Marche si tratta di una buona performance rispetto alla valutazione dello scorso anno. Infatti, in confronto al 2008 aumenta il numero dei vini marchigiani ad essere insigniti di questo prestigioso riconoscimento: undici per il 2008 e ben quindici per il 2009.
Ecco i vini premiati: Barricadiero 2006 Aurora, Conero Rossini Ris. 2005 Piantate Lunghe, Erasmo Castelli 2006 Maria Pia Castelli, Fedus Sangiovese 2006 San Savino - Poderi Capecchi, Regina del Bosco 2005 Fattoria Dezi, Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2005 Velenosi, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Misco Ris. 2005 Tenuta di Tavignano, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Plenio Ris. 2005 Umani Ronchi, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. San Sisto Ris. 2005 Fazi Battaglia, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Stefano Antonucci Ris. 2006 Santa Barbara, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Podium 2006 Gioacchino Garofoli, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. S. Michele 2006 Vallerosa Bonci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Villa Bucci Ris. 2006 Bucci, Verdicchio di Matelica Collestefano 2007 Collestefano, Verdicchio di Matelica Mirum Ris. 2006 La Monacesca. Il Verdicchio fa la parte del leone e si afferma come uno dei grandi bianchi italiani.
Si intravede soprattutto una maggiore chiarezza interpretativa del vitigno, anche se si trovano ancora espressioni differenti più o meno convincenti.
Oltre alle performance del bianco marchigiano sono cresciuti i riconoscimenti anche nei rossi; rimane forte il dominio dell'altro grande vitigno di questa regione, il Montepulciano, declinato in maniera differente a seconda delle zone di coltivazione.
Un vino soltanto, il Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare di Velenosi, mantiene alto il nome della più importante denominazione delle Marche meridionali (nell'anno in cui si celebrano i 40 anni dall'istituzione del marchio Doc regionale) il Rosso Piceno.

MARCHE

ni dell'Adriatico. Pesce azzurro e crostacei, quindi, ottimi per realizzare insalata di mare e antipasti caldi e freddi; si aggiungono i primi, come il risotto con capesante e scampi, i tagliolini gamberi e zucchine, allo scoglio o gli gnocchi alla marinara.
Si preparano anche specialità di pesce del Mediterraneo, come l'astice.
Ma il piatto principale, tipico della zona, riproposto fedelmente dallo chef, è la "Pentolaccia": granchi, scampi, cozze, vongole con l'aggiunta di pomodorini freschi, serviti dentro un tegame di rame, proprio come si faceva una volta.
La cantina, neanche a dirlo, offre una vasta selezione di vini bianchi regionali, come il Verdicchio di Matelica o il Pecorino di Offida, cui si aggiungono le migliori etichette nazionali.

L'OFFICINA DEI SAPORI

Risotto con capesante e scampi

Prima di tutto, preparate la salsa di capesante e scampi. Rosolate gli scampi con cipolla tritata e aglio (successivamente da togliere). Aggiungete le capesante e bagnate con il Brandy; aggiungete i pomodori pelati precedentemente passati e il brodo di pesce; fate restringere la salsa e alla fine aggiungete il prezzemolo tritato. In un altro tegame tostate il risotto con una noce di burro e la cipolla tritata, bagnate con il brandy e lasciatelo evaporare. Una volta evaporato aggiungete il brodo di pesce e lasciatelo restringere. A metà cottura aggiungete la salsa precedentemente realizzata.

La Ricetta

Ingredienti:
Riso (4 pugni circa a porzione)
pomodori pelati passati
1/2 cipolla
Brandy
1 noce di burro
capesante
scampi
brodo di pesce
sale
prezzemolo

Le nuove linee "ELITE" e "MAESTRI SALUMIERI" ti offrono gusto e sicurezza garantiti al 100%.

SOLO CARNI ITALIANE - Prodotti esclusivamente con carni fresche, magre e selezionate del più pregiato suino pesante della Pianura Padana e dell'Appennino Tosco-Romagnolo.
SENZA FONTI DI GLUTINE, PRIVI DI LATTE E DERIVATI - Salumi inseriti nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.
FILIERA E PRODOTTI CONTROLLATI E CERTIFICATI
RISPETTO PER L'AMBIENTE

Solo Carni Italiane
Senza fonti di Glutine

clai Imola®
CARNI E SALUMI

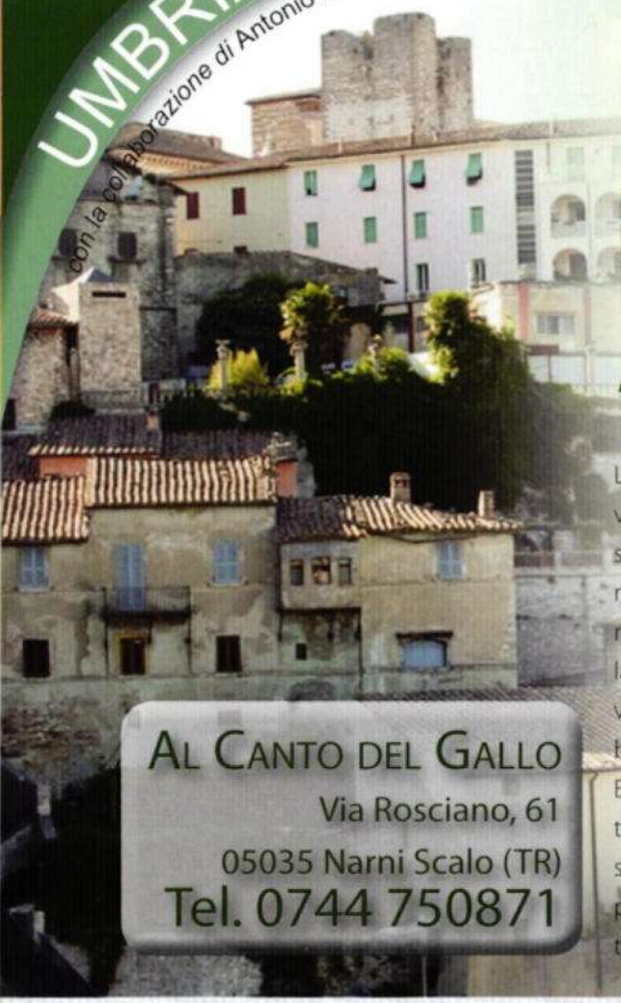
CLAI è una Cooperativa agricola a produzioni integrate che unisce alle produzioni dei propri allevamenti quelle dei soci conferenti. Tutte le fasi di trasformazione avvengono in stabilimenti di proprietà. Da oltre 40 anni CLAI coniuga le migliori tecnologie e la sapienza dei tempi passati nell'arte di produrre salumi.

www.clai.it

Sede legale e amministrativa Via Gambellara, 62/A - 40020 Sasso Morelli - IMOLA (BO) - Tel. 0542 55711 - Fax 0542 55777 - E-mail: segreteria@clai.it

UMBRIA

con la collaborazione di Antonio Boco



Ristorante Al Canto del Gallo

AL CANTO DEL GALLO
Via Rosciano, 61
05035 Narni Scalo (TR)
Tel. 0744 750871

La Rocca Albornoziana di Narni vale una visita. Maestosa, imponente, arrampicata su un colle da cui godere di un panorama mozzafiato, raro e rarefatto. Impareggiabile lo scorcio sulla conca ternana: laggiù la stretta gola sul fiume Nera, la via Flaminia, le porte d'ingresso dell'Umbria, che da nord guardano il Lazio.
E le cascate delle Marmore, ovviamente, incredibile opera idraulica romana, spettacolo della natura capace di ispirare poeti ed artisti: Virgilio, Cicerone, Byron; tappa irrinunciabile per chiunque decida di visitare questo lembo della regione.
È a pochi chilometri da queste meraviglie che sorge il ristorante "Al Canto del Gallo", situato in un ambiente rilassante e naturale, arredato nel classico stile rustico - antico umbro, con mattonato e travi a vista. Si trova accanto al Terra Umbra Hotel ed è capace di offrire accoglienza a diverse esigenze: dai meeting alle cerimonie, dai pranzi di lavoro alle occasioni più intime.
Dalla cucina escono piatti eterogenei, capaci di raccontare i sapori e le tradizio-

TRINITÁ

LA PLURIENNALE ESPERIENZA IN QUESTO TIPO DI LAVORAZIONE
E LA SCELTA DEI MIGLIORI SISTEMI TECNOLOGICI, NE FANNO UN'AZIENDA IN GRADO DI OFFRIRE SUL MERCATO
UN PRODOTTO ALTAMENTE QUALIFICATO.

Il cotto che sa di bontà

TRINITÁ S.p.A. INDUSTRIA SALUMI - 37050 VALLESE DI OPPEANO (VR) - Tel. 045.6984075 r.a. - Fax 045.6984109 - E-mail: trinita@trinitaspa.it

ni della zona, come di esplorare combinazioni e gusti meno classici. Fra gli antipasti: carpaccio di lonzino, bruschette, formaggi locali e verdure; oppure, insalata di farro, caprese di bufala e qualche fritto ben eseguito.
Tra i primi non possono mancare le ciriole alla ternana, gli strangozzi con tartufo di Norcia e i tagliolini al cinghiale; ma c'è anche il meno tradizionale risotto con fontina e asparagi, così come i ravioloni di patate e bufala in salsa di pomodori ciliegino, piuttosto che gli gnocchi ai porcini e le tagliatelle al ragù di verdure a creare più di un'alternativa.
Voglia di carne? Niente di meglio di un bel filetto di maiale al Sagrantino di Montefalco.
Con i dolci si ritorna al grande classico, dalla zuppa inglese al millefoglie, all'immancabile tortino al cioccolato. Tutti rigorosamente fatti in casa.

ALCANTODELGALLO

Risotto con fontina e asparagi

Tagliate le punte degli asparagi e tenetele da parte. Tagliate la parte dura finale e mettete da parte quella centrale più morbida. Mettete una pentola sul fuoco con 1/2 litro d'acqua, salatela e unitevi i gambi duri (ci facciamo il brodo). In una padella soffriggete la cipolla e aggiungete la parte morbida centrale degli asparagi che avevamo messo da parte. Mettete il riso e fatelo tostare per qualche minuto. Portate a cottura aggiungendo poco a poco il brodo, quando necessario. 5 minuti prima di togliere il risotto dal fuoco aggiungete la metà delle punte d'asparagi e la fontina. A cottura ultimata aggiungete la noce di burro, il parmigiano e mantecate. Servite e guarnite il piatto con le punte degli asparagi rimaste.

La Ricetta

Ingredienti:
Riso (4 pugni circa a porzione)
asparagi
1/2 cipolla
parmigiano
1 noce di burro
fontina
olio
sale, pepe

*Notizie dall'*Umbria

"Acquavite Italia", seconda edizione
Dal 23 al 25 Gennaio 2009
Rocca Paolina - Perugia
2° edizione di "Acquavite Italia", mostra mercato nazionale ed internazionale, dedicata alla cultura, promozione e vendita di acquaviti italiane ed estere.
L'Organizzazione della manifestazione sta lavorando incessantemente a questa seconda kermesse dei distillati, organizzata in collaborazione tra la Società Bonazzi Gestioni e Rappresentanze di Perugia e l'Associazione umbra dell'ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti), con il Patrocinio e il Contributo dell'Assessorato allo Sviluppo Economico e Turismo del Comune di Perugia e della Federazione Nazionale ANAG, e il Patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
I fili conduttori sono l'eccellenza e la qualità dei distillati e la cultura del bere consapevole. Proprio per accrescere questo senso di responsabilità verranno svolti, durante Acquavite Italia 2009, minicorsi informativi completamenti gratuiti, sulle grappe ed acquaviti, condotti dagli esperti insegnanti umbri dell'ANAG. Tutte le informazioni sul sito www.acquaviteitalia.it.

Umbria GusMed Festival
Sapori Mediterranei
Marzo - Giugno 2009
Ripa - Perugia
Rassegna enogastronomica a Perugia.
Anche l'Umbria, oltre la Campania e la Basilicata, entra a far parte del circuito dell'Italia GusMed Festival in virtù di tutte le bellezze custodite nel suo territorio.
L'evento si snoderà in 10 incontri conviviali distribuiti su tutto il territorio della regione con l'obiettivo di promuovere le tradizioni dei singoli luoghi toccati. Un vero e proprio viaggio tra arte, musica e tradizione! Patron dell'evento Edoardo Lanza, supportato dall'Associazione ASSOIMPERO in collaborazione con AMIRA - associazione maîtres italiani ristoranti ed alberghi e ADA - associazione direttori d'albergo.

11ª Edizione
Aperitivo in musica 2009
Concerto di musica classica Perugia
Fino al 30 Aprile 2009
Teatro Pavone - Perugia
Il programma di quest'anno prevede sette appuntamenti da gennaio ad aprile 2009. Il biglietto di ingresso intero è di Euro 8, ridotto (per i giovani fino a 25 anni e sopra i 65 anni) di Euro 5.
Per informazioni e prenotazioni, Teatro del Pavone 075/5724911 oppure Accademia Musicale Internazionale 333/8641202.

ABACH

PER CHI DÀ VALORE AI DETTAGLI

Siamo presenti
EXPO**TECNO**COM**2009**
Tecnologie Prodotti Arredi
PADIGLIONE 9

1/5 **febbraio**
Umbria Fiere - Bastia Umbra

ASSISTENZA PROGRAMMATA

ARREDI, ATTREZZATURE
E SOLUZIONI
PROFESSIONALI PER:
RISTORANTI - PIZZERIE
GELATERIE
PASTICCERIE - BAR

CORSI E DIMOSTRAZIONI
PER PROFESSIONISTI

Via Palmiro Togliatti, 73/A C.Commerciale I Tulipani - 06073 Taverne di Corciano, Perugia - Tel. 075 6979164
www.abach.it - info@abach.it - mcassistenza.com - mc@mcassistenza.com

UN INVERNO "CALDO": TEMPO DI FIERE E APPUNTAMENTI PROFESSIONALI

Università dei Sapori
Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione

Siamo nel pieno dell'inverno, un periodo fitto di incontri fieristici e appuntamenti rilevanti sotto l'aspetto dell'aggiornamento professionale. Eccovi un assaggio delle attività che **Università dei Sapori** propone durante due delle manifestazioni tecniche più importanti del comparto.

A inizio anno I **Maestri della Gelateria Italiana** e la **Scuola Italiana di Gelateria** partecipano alla più grande fiera professionale al mondo dedicata alla gelateria, pasticceria e panificazione artigianale, il **Sigep**. Per questa edizione - dal 17 al 21 gennaio 2009 - il polo fieristico di Rimini si veste a festa per celebrare il 30° compleanno della manifestazione. Per l'occasione viene realizzato **"Il Laboratorio delle Idee Europeo", un concorso internazionale per l'ideazione di nuovi gusti di gelato**, un evento che si propone di coinvolgere i principali protagonisti del gelato artigianale italiano ed europeo. Al termine di ogni giornata di lavoro, gli elaborati prodotti verranno esaminati e valutati da degustatori esperti, da giornalisti di settore oltre che da vari rappresentanti di associazioni di categoria del comparto gelato. Tutte le ricette saranno poi raccolte in un esclusivo **ricettario** dei nuovi gusti di tendenza per la stagione 2009/2010.

"Con Il Laboratorio delle Idee Europeo vorremmo valorizzare il lavoro creativo dell'artigiano - afferma **Candida Pelizzoli**, Presidente dei Maestri della Gelateria Italiana - che, quotidianamente, grazie a ingredienti selezionati, macchinari, attrezzature, fiere e alla preziosa esperienza di scambio con colleghi gelatieri professionisti, sa conciliare fantasia e qualità". Un evento di interesse per tutto il comparto del Gelato Artigianale che punta a esaltare questo prodotto nei suoi diversi aspetti: piacere, gusto, ricercatezza, originalità e, non per ultima, potenzialità commerciale del prodotto stesso.

Per informazioni e iscrizioni
www.scuolaitalianagelateria.it

Altro appuntamento rilevante per il Centro Italia da segnalare è **Expo Tecnocom.** Attiva dal 1° al 5 febbraio 2009 presso il centro fieristico di Bastia Umbra, la rassegna permette alle imprese visitatrici ed espositrici di entrare in contatto con la migliore offerta sul mercato per quanto riguarda i macchinari, le attrezzature e i prodotti per i pubblici esercizi, laboratori di arte bianca e attività ricettive. In questa occasione l'Università dei Sapori si propone ai visitatori dell'Expo Tecnocom con uno stand dove a farla da padrone saranno le punte di eccellenza della propria attività corsuale e formativa.

Durante le giornate della fiera l'isola espositiva di oltre 100 mq. sarà attiva con vari **momenti di dimostrazione sui temi della cucina, l'arte bianca, la pasticceria fredda, la gelateria artigianale, l'intaglio dei vegetali, le decorazioni con zucchero e cioccolato, l'happy hour, i drink, la caffetteria, l'analisi sensoriale.**

Anche qui il gelato giocherà un ruolo fondamentale e verrà presentato anche in una veste inedita; **il gelato salato** per la ristorazione e **il gelato da bere** per il bar saranno fresche proposte per la nuova stagione 2009.

Inoltre verrà realizzato un **Gioco dei Sensi** per coinvolgere i visitatori della fiera, gli operatori del settore in particolar modo, nella valutazione di nuovi gusti gelato da cui trarre spunto per avviare la primavera estate con qualche idea in più nel cassetto.

L'analisi sensoriale sembra aver acquisito negli ultimi tempi un ruolo chiave nella valutazione dei prodotti alimentari, ma nel settore specifico della gelateria e dell'***Arte Fredda*** non è stata in realtà ancora applicata in maniera scientifica.

Per questo motivo i docenti della Scuola Italiana di Gelateria, particolarmente sensibili alle nuove tendenze del mercato, si stanno specializzando in questo contesto per fornire attraverso i corsi un approccio del tutto nuovo al settore. La valutazione sensoriale degli elaborati si afferma come un'ottima chiave di lettura per verificare la buona qualità e la tecnica professionale con cui il gelato è stato realizzato.

L'obiettivo è quello di cre-

are un panel leader di assaggiatori di gelato, progetto in fase di attuazione con risvolti molto interessanti e di potenziale innovazione per tutto il settore specifico.

I corsi proposti per il 2009

L'Alta Pasticceria Fredda
23 – 27 febbraio 2009

Per i professionisti del gelato, un corso di specializzazione per imparare direttamente dai gesti dei grandi maestri, le tecniche di preparazione delle più importanti produzioni dell'alta pasticceria fredda: mousse, bavaresi, semifreddi, monoporzioni, dessert al piatto, coppe di gelato.

- **Il mondo dei semifreddi**
  Semifreddi, mousse, bavaresi, torte classiche e moderne
  Soggetti primaverili e pasquali
  Decorazioni classiche e innovative

- **La pasticceria del gelatiere**
  Monoporzioni mignon
  Bicchieri e dessert
  Preparazione ed esposizione nel punto vendita

- **Le coppe gelato**
  Concepire il menu
  Preparazione di coppe gelato con decorazioni di frutta, cioccolato, zucchero secondo uno stile e presentazione innovativi

I corsi propedeutici con rilascio di qualifica professionale riconosciuta

Aiuto Cuoco
16 febbraio – 15 maggio 2009

Un corso completo per acquisire le nozioni fondamentali, le competenze e la necessaria esperienza per intraprendere l'affascinante professione di chef e affacciarsi da protagonista nel mondo del lavoro.

Sommelier
16 febbraio - 17 aprile 2009

Corso completo per approcciare la professione di sommelier con l'obiettivo di formare una figura altamente qualificata e ricercata, in grado di porsi con successo in diversi contesti lavorativi.

Barman
9 febbraio - 10 aprile 2009

Un corso **per avvicinarsi o perfezionare le tecniche di organizzazione di un banco bar**, durante i diversi momenti della giornata. Conoscere e utilizzare gli "attrezzi del mestiere", la mise en place, la caffetteria e il grande universo delle bevande, dal vino ai liquori, dai distillati ai drink internazionali.

Pizzaiolo
23 febbraio – 10 aprile 2009

Elementi di merceologia, caratteristiche dei prodotti che compongono la pizza: impasto, pezzatura, stesura, farcitura, e cottura. Tutto questo e molto altro per acquisire le competenze di pizzaiolo e intraprendere una professione di successo.

Pasticciere
2 marzo - 8 maggio 2009

Dalla panetteria e i prodotti da forno in genere alle più alte e raffinate produzioni della pasticceria fine, italiana e internazionale. La **storia,** le **materie prime,** le **tecniche di produzione,** la **decorazione** e la **presentazione:** tutto per acquisire la professionalità di un grande pasticciere.

Per info e prenotazioni:

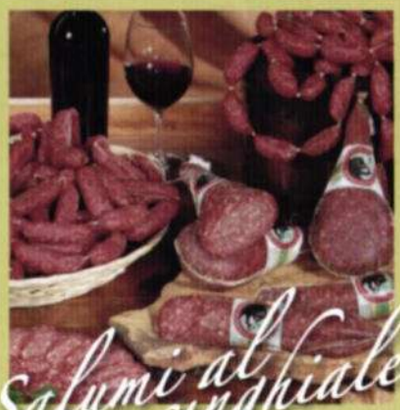
Università dei Sapori
Via Tornetta, 1
06123 Perugia
Tel. 075.5729935
Fax 075.5734611
www.universitadeisapori.it
uds@universitadeisapori.it

Scuola Italiana di Gelateria
Via Tornetta, 1
06123 Perugia
Tel. 075.5729935
Fax 075.5734611
www.scuolaitalianagelateria.it
info@scuolaitalianagelateria.it

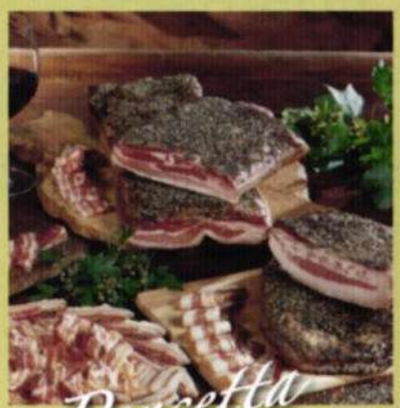
UNIVERSITÀ DEI SAPORI
Tel. 075.5729935 - Fax 075.5734611
e-mail: uds@universitadeisapori.it
www.universitadeisapori.it
Sedi:
Via Tornetta, 1 - **Perugia**
Rocca Albornoziana, Via Feronia - **Narni (TR)**

Capocolli e lombi

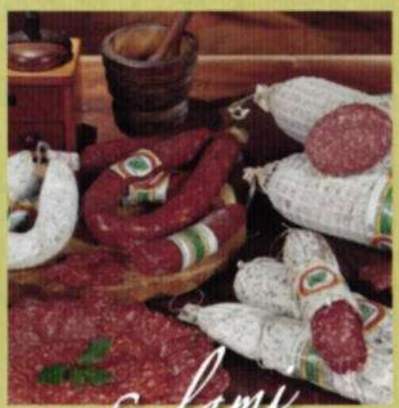
Salsicce e bocconcini



Salumi al cinghiale



Pancetta



Salami

Prosciutto

salumi di qualità
leggeri e gustosi

Il salumificio che firma la qualità

Umbrasalumi s.r.l.

Nuova Sede

Ponte Felcino, Via del Ferro, 4 • 06077 (PG) Tel. 075 6910485 • fax 075 5919273
www.umbrasalumi.it • info@umbrasalumi.it

Perdite su crediti

▶ Massimo Valeri
Commercialista

Deducibilità ai fini fiscali.
Un argomento attualissimo, vista la situazione economico-finanziaria attuale, è sicuramente quello delle perdite su crediti. Si cercherà in questo articolo di analizzare la loro deducibilità dal reddito d'impresa, nel rispetto delle seguenti condizioni:

- risultano da elementi certi e precisi;
- in ogni caso, se un debitore è assoggettato a procedure concorsuali.

ELEMENTI CERTI E PRECISI

L'art. 101 del Testo Unico Imposte sui Redditi non richiede che la perdita su crediti sia certa o definitiva, ma che essa risulti da elementi che siano certi e precisi. Pertanto, anche una perdita con elevata probabilità di manifestarsi, risulta deducibile se tale probabilità è comprovata da elementi certi e precisi. Gli elementi certi e precisi, richiesti dalla norma per rendere ammissibile la deduzione della perdita, sono stati individuati dalla dottrina desumendoli da regole di comune esperienza che consentano di dimostrare o provare la probabile insolvenza del debitore, quali ad esempio:

- l'invio di diffide, solleciti o intimazioni ad adempiere;
- la comunicazione del legale che attesti la scarsa convenienza delle azioni giudiziarie di recupero;
- il protesto di titoli di credito;
- l'invio di atti di precetto o di pignoramento infruttuosi;
- la documentata assenza di beni mobili e immobili nel patrimonio del debitore;
- la chiusura dei locali e l'irreperibilità del debitore.

Peraltro, l'attività esperita dal creditore, tesa a provare l'elevata probabilità della perdita, deve essere adeguata avuto riguardo all'ammontare del credito (anche in rapporto ai crediti complessivi o al volume d'affari), alla sua natura, al soggetto debitore ed alle spese legali necessarie per il recupero coattivo.

PROCEDURE CONCORSUALI

L'art. 101 del Testo Unico Imposte sui Redditi specifica che le perdite su crediti sono deducibili allorquando il debitore è assoggettato a procedure concorsuali, a prescindere dalla dimostrazione degli elementi certi e precisi della sussistenza della perdita. La norma precisa dice che il debitore si considera assoggettato a procedura concorsuale dalla data della sentenza dichiarativa di fallimento, del decreto di ammissione al concordato preventivo, provvedimento di liquidazione coatta amministrativa.
Pertanto, la deduzione della perdita è, in questi casi, rimessa esclusivamente all'apertura (senza peraltro attendere la conclusione) della procedura concorsuale senza che si debbano integrare ulteriori elementi.

COMPETENZA ECONOMICA

La perdita su crediti è deducibile nell'esercizio in cui emergono gli elementi certi e precisi che la giustificano. Non sarebbero, pertanto, ammesse deduzioni in esercizi diversi (ovvero successivi) a quello in cui si evince l'inesigibilità o l'irrecuperabilità del credito. (Cass. 3.8.2005, n. 16330).
Per le perdite collegate a debitori assoggettati a procedure concorsuali, la giurisprudenza di legittimità (Cass. 4.9.2002, n. 12831) si è invece espressa in modo più flessibile, negando l'obbligo di dedurre la perdita esclusivamente nell'esercizio di apertura della procedura, in quanto la norma avrebbe inteso introdurre una presunzione semplice. Nella fattispecie citata, la Corte dispone il rispetto del più generale principio di competenza dettato dall'art. 109, D.P.R. 917/1986 (vale a dire certezza ed obiettiva determinabilità). Recentemente la norma di comportamento n.172 emanata dall'Associazione Italiana Dottori Commercialisti contiene la seguente massima: "L'esercizio in cui dedurre le perdite su crediti nei confronti di clienti falliti o sottoposti ad altre procedure concorsuali è quello in cui le perdite si manifestano e sono iscritte in bilancio secondo il prudente apprezzamento degli amministratori, il che può avvenire o nell'esercizio stesso di inizio della procedura concorsuale o anche, in tutto o in parte, in quelli successivi".

Il Calendario del Contribuente

Venerdì 16 gennaio 2009

IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI E SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO
Versamento delle ritenute relative ai redditi di lavoro dipendente e assimilati e sui redditi di lavoro autonomo, corrisposti nel mese di Dicembre 2008.

IVA CONTRIBUENTI MENSILI
Termine per procedere alla liquidazione, nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito, relativa al mese di Dicembre 2008.

CONTRIBUTI INPS MENSILI
Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di Dicembre 2008.

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI
Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Dicembre 2008.

Sabato 31 Gennaio 2009

IVA COMUNITARIA -PRESENTAZIONE ELENCHI INTRASTAT ANNUALI
Termine ultimo per la presentazione degli elenchi intrastat delle cessioni e/o acquisti intracomunitari effettuati nell'anno 2008 (operatori annuali).

Lunedì 16 febbraio 2009

IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI E SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO
Versamento delle ritenute relative ai redditi di lavoro dipendente e assimilati e sui redditi di lavoro autonomo, corrisposti nel mese di Gennaio 2009.

IMPOSTA SOSTITUTIVA SULLA RIVALUTAZIONE DEL TFR
Versamento del saldo dell'imposta sostitutiva sulla rivalutazione del TFR per l'anno 2008.

IVA CONTRIBUENTI MENSILI
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Gennaio 2009.

CONTRIBUTI INPS MENSILI
Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di Gennaio 2009.

CONTRIBUTI INPS IVS - ARTIGIANI E COMMERCIANTI
Ultimo giorno utile per il versamento dei contributi IVS - IV rata fissa 2008.

AUTOLIQUIDAZIONE INAIL
Ultimo giorno utile per procedere all'autoliquidazione Inail saldo 2008/rata 2009 e pagamento della prima in caso di rateazione o unica rata.

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI
Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Gennaio 2009.

Alessandro Sorci
Avvocato Civilista
e Societario

I segni distintivi dell'impresa:

marchio, insegna, ditta...

Reale indice di garanzia o solo funzione attrattiva di clientela?

In qualunque ambito commerciale è necessario veicolare verso il pubblico dei consumatori la propria attività, i beni e i servizi offerti.
Il marchio, l'insegna, la ditta, ovvero la ragione e denominazione sociale, rappresentano i tradizionali cosiddetti segni distintivi tipici dell'impresa ai quali occorre affiancare i più innovativi ritrovati delle moderne strategie di marketing: slogan, motivi musicali, ecc.
Spesso, tuttavia, c'è confusione, tra gli stessi operatori sull'impiego di tali termini.
E allora va subito chiarito che l'insegna è il segno distintivo dei locali in cui è svolta l'attività, la ditta (per l'impresa individuale) ovvero la ragione/denominazione sociale per le società è il "nome" dell'impresa, come il marchio è il segno distintivo dei beni o servizi offerti.
Intorno ai segni distintivi finiscono per ruotare diversi interessi non sempre coincidenti. Sicuramente, l'interesse dell'imprenditore a dotarsi di segni con spiccata forza distintiva e attrattiva, così da precludere a terzi l'uso di segni idonei a sviare la clientela, l'interesse a poter cedere liberamente ad altri i propri segni distintivi, così da poterne monetizzare l'autonomo valore economico, ma anche l'interesse dei consumatori e fornitori a non essere tratti in inganno sull'identità dell'imprenditore o sulla provenienza dei prodotti in circolazione.
Non certo ultimo è poi l'interesse generale ad una competizione ordinata e leale.
Compito del legislatore è quello di valutare la prevalenza tra i diversi interessi coinvolti.
Limitandoci al ruolo del marchio quale segno distintivo dei beni o servizi offerti sul mercato va registrato il mutamento intervenuto nel 1992 con la riforma delle norme in materia.
Tradizionalmente il marchio era pensato come indicatore della provenienza del bene da una determinata impresa. Questa funzione è stata profondamente ridimensionata dalla riforma del 1992.
Sino ad allora, il marchio non poteva circolare, ossia essere ceduto o concesso in uso, separatamente dall'azienda dell'imprenditore che lo aveva creato.
Ciò, ovviamente, assicurava un saldo collegamento tra il marchio e la garanzia della sua provenienza da una determinata impresa che è venuta meno. Attualmente, invece, un marchio, creato da un imprenditore, può essere ceduto autonomamente o concesso in uso (anche non in esclusiva) ad altra impresa che potrà continuare ad impiegarlo.
È così attenuata la tutela del consumatore che acquista il bene di "marca" anche quando questo è prodotto da soggetto diverso dell'imprenditore che in origine lo aveva creato.
È vero, tuttavia, che gli utilizzatori di un marchio sono tenuti ad assicurare l'omogeneità dei caratteri essenziali e delle qualità dei prodotti secondo gli standard comuni allo stesso tipo di prodotti.
È peraltro dato di comune esperienza che il pubblico dei consumatori attribuisce ad un certo marchio l'idea di un certo livello qualitativo dei prodotti: tuttavia la disciplina dei marchi non è in alcun modo proiettata ad assolvere tale funzione.
Il legislatore si preoccupava solo di evitare l'inganno sull'origine e sulla qualità del prodotto essendo al marchio estranea la funzione di garanzia di qualità.
Soltanto in epoca più recente, attraverso la garanzia della "provenienza", è stato dato, indirettamente, riconoscimento al marchio anche quale mezzo di tutela della "qualità" con la creazione dei cosiddetti marchi di origine controllata e di origine protetta.
Un modo per riaffermare l'idea risalente a prima della riforma del 1992 è, cioè, lo stretto legame di identificazione tra marchio e impresa produttrice.

linea
RISPARMIO

Ti senti fortunato? Scommetti in sicurezza

Partecipa all'estrazione

Per i sorteggiati nel 2009 rendimento netto minimo del **7%**

Prima della sottoscrizione leggere attentamente il Fascicolo Informativo contenente la Scheda Sintetica e la Nota Informativa.

È una polizza assicurativa di capitalizzazione con premio fisso di Euro 10.180 e dalla durata di cinque anni che prevede in caso di estrazione il rimborso anticipato del capitale garantito a scadenza più l'eventuale rivalutazione calcolata in funzione del rendimento del Fondo Vittoria Rendimento Mensile che investe solo nel mercato italiano.

Vittoria
Assicurazioni

MORENO MARCHESI
Agente Assicurativo

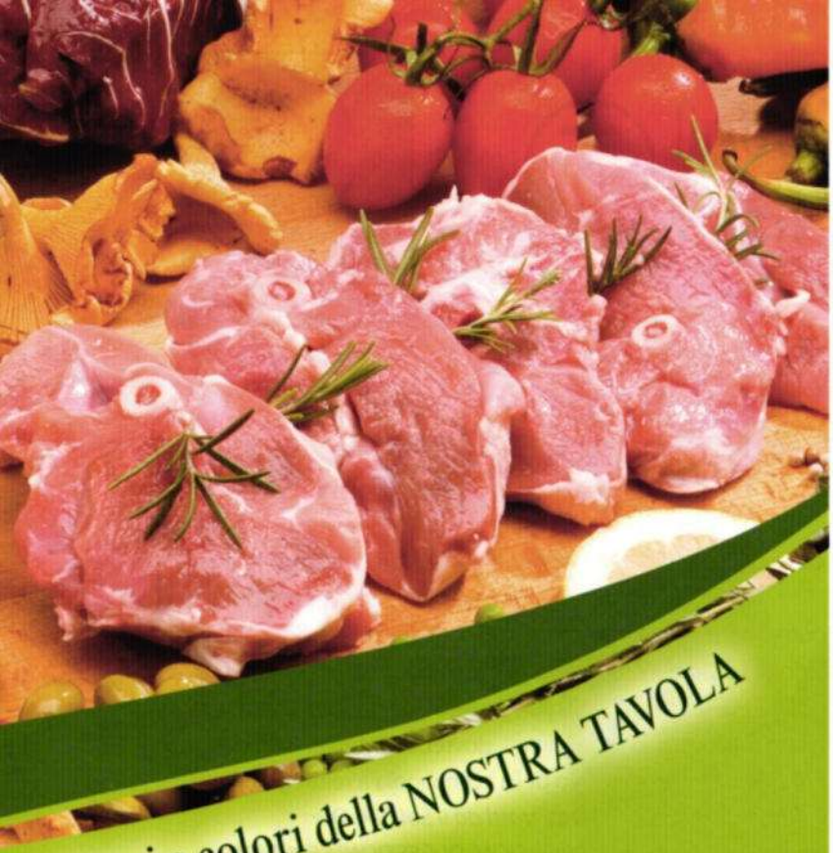
LA POLIZZA VITA

TORNA IN AUGE CON RENDIMENTI DEL 4,5%

Anche nel mare in tempesta dei mercati finanziari, le gestioni separate delle assicurazioni proseguono tranquille la loro marcia. Le imprese italiane stanno in queste settimane completando la certificazione dei rendimenti annuali relativi ai fondi a cui sono collegate soprattutto le polizze vita tradizionali del I° ramo assicurativo. Nel complesso, i risultati dei principali gruppi – dalle prime anticipazioni raccolte presso le stesse compagnie – vanno al di là dello stesso tasso garantito (attualmente intorno al 2-2,5% annuo) che rappresenta la peculiarità di questi prodotti assicurativi.
Appena pochi anni or sono simili performance sarebbero state viste con sufficienza, ma in quest'anno di crisi prolungata dei mercati le gestioni separate sono praticamente l'unico segmento dell'industria del risparmio che esibisce performance positive. È pur vero che i ritorni indicati sono al lordo delle commissioni, ma il risultato è ugualmente rilevante.
Il segreto sta nella peculiarità del loro meccanismo di funzionamento che consente ai gestori di mantenere al costo gli asset in portafoglio fin quando non decidono di far emergere, con le vendite dei titoli, plusvalenze e minusvalenze. Il fair value, che angustia i fondi d'investimento per la necessità di aggiornare ogni giorno obbligazioni e azioni ai prezzi di Borsa, è praticamente uno sconosciuto nelle gestioni separate, che possono pertanto addolcire la volatilità dei mercati progettando rendimenti stabili nel tempo. È una caratteristica che i risparmiatori stanno premiando. A fine settembre – si rileva dalle ultime rilevazioni dell'Ania (l'associazione delle compagnie) – le polizze del I° ramo erano l'unico segmento in crescita del ramo vita (+11,8%), dove pesano ormai per circa il 45%.
Le strategie dei gestori potrebbero essere compromesse da un rapido deflusso dei fondi, che li potrebbe obbligare a vendere asset nel momento sbagliato trasformando minusvalenze potenziali in perdite vere e proprie. Ma questo – concordano gli assicuratori – non sta avvenendo. Anche per le penali piuttosto elevate previste nel caso di riscatti anticipati. In un portafoglio composto per l'88% da obbligazioni, i maggiori rischi dei gestori riguardano piuttosto il calo dei dividendi attesi sulle azioni che pesano per il 5,38% negli investimenti.
Ed in prospettiva le preoccupazioni riguardano possibili insolvenze nel mercato dei bond (i "corporate" rappresentano il 20% dei portafogli). Le performance del 2008 dicono che i gestori, nell'interesse dei loro clienti, hanno in maggioranza evitato di far emergere rilevanti minusvalenze obbligazionarie, ritenendo di poterle assorbire mantenendo i titoli fino al recupero del loro valore (o anche fino alla scadenza). Ma certamente se i default (o i minori proventi) giungessero ad intaccare i tassi garantiti ai clienti, dovrebbe intervenire il patrimonio della compagnia a reintegrarli.

Dati tratti da Il Sole 24-Ore

PREVISIONI DI GESTIONI SEPARATE:
GENERALI 4,5%
FONDIARIA-SAI 4,5%
ALLIANZ 5,0%
ALLEANZA 5,0%
AXA 5,0%
UNIPOL 5,3%
CATTOLICA 4,0%
VITTORIA 5,0%



sapori e colori della NOSTRA TAVOLA

MACELLAZIONE AGNELLO NAZIONALE

ILCO

INDUSTRIA LAVORAZIONE CARNI OVINE

Azienda con sistema di qualità certificato
ISO 9001:2000

Sempre e naturalmente...ILCO

S.P. Onanese Km 4,3
01021 ACQUAPENDENTE • VITERBO
Tel. 0763 711133 • Fax 0763 711155 - 711305
e-mail: info@ilcosrl.it
internet:www.ilcosrl.it

GLI INSERZIONISTI di questo numero

Abach Srl
Taverne di Corciano (Perugia)
Tel. 075.6979164 - Fax 075.6977071
www.abach.it

Agrifood abruzzo Srl
Celano (Aq)
Tel. 0863.79501 - Fax 0863.7950297
www.agrifood.it

Bernardini Gastone Srl
Cenaia (Pi)
Tel. 050.644100 - Fax. 050.644111
www.bernardinigastone.it

Bianconi Spa
Giano dell'Umbria (Pg)
Tel. 0742.847145 - Fax 0742.99346
www.bianconispa.it

B:line
San Sisto (Perugia)
Tel. 075.3741227
b.line@agenzie-vodafone.it

Bresaole Pini Srl
Grossotto (So)
Tel. 0342.887350 - Fax 0342.887582
bresaolepini@tiscalinet.it

Butali – Spa
S. Zeno (AR)
Tel. 0575.9511 – Fax. 0575.998511
www.butali.it

Cancelloni Food Service Spa
Magione (PG)
Tel. 075.847771 - Fax 075.8477777
www.cancelloni.it
info@cancelloni.it

Cesare Regnoli & Figlio Srl
Bologna
Tel. 051.222483 - Fax 051.269938
www.regnoli.it

Clai S.c.a.
Sasso Morelli – Imola (BO)
Tel. 0542.55711 – Fax 0542.55777
www.clai.it

Conserve Italia Soc. Coop. Agricola
S. Lazzaro di Savena (Bo)
Tel. 051.6228311 - Fax 051.6228312
www.valfruttagranchef.it

Demetra Srl
Talamona (So)
Tel. 0342.674011 - Fax 0342.674030
www.demetrafood.it

Elle Esse Snc
Borgo Trevi (PG)
Tel. 0742.381678 - Fax 0742.78333
www.elleesse.it

Ennegi Srl
Spoleto (Pg)
Tel. 0743.225171 - Fax 0743.225179
www.ennegi.net

Fresystem Spa
Napoli
Tel. 081.400816 - Fax 081.419059
www.fresystem.com

Friesland Foods Professional Italy Srl
Nogarole Rocca (Vr)
Tel. 045.6395234 - Fax 045.6395253
www.debic.com

Gruppo Coltiva Soc. Coop. Agr.
Modena
Tel. 059.413411 – Fax 059.413650
www.coltiva.it

I.l.c.o. Srl
Acquapendente (Vt)
Tel. 0763.711133 - Fax 0763.711155
www.ilcosrl.it

La Romagna Srl
Foligno (PG)
Tel. 0742.320177 - Fax 0742.320188
www.pastalaromagna.com

Litograf Srl
Todi (PG)
Tel. 075.898041 - Fax 075.8987110
www.litograf.it

Marcantonini Automazioni Srl
Bettona (PG)
Tel. 075.9885571- Fax 075.9885523
www.boskyautomazioni.com

Modular Spa
San Vendemiano (TV)
Tel. 0438.7714 - Fax. 0438.778399
www.modular.it

Pizzoli Spa
Budrio (Bo)
Tel. 051.6924511 - Fax 051.6920293
www.pizzoli.it

Trinità Spa
Vallese di Oppeano (Vr)
Tel. 045.6984075 - Fax 045.6984109
www.trinitaspa.it

Truck line Srl
Perugia
Tel. 075.5055931 – Fax 075.5057146
infotruckline@tagshop.it

Umbrasalumi Srl
Ponte Felcino (Pg)
Tel. 075.6910485 - Fax 075.5919273
www.umbrasalumi.it

Vittoria Assicurazioni Spa
Agente Generale
Marchesi Rag. Moreno
Magione (Pg)
Tel. e fax 075.841693
www.vittoriaassicurazioni.com

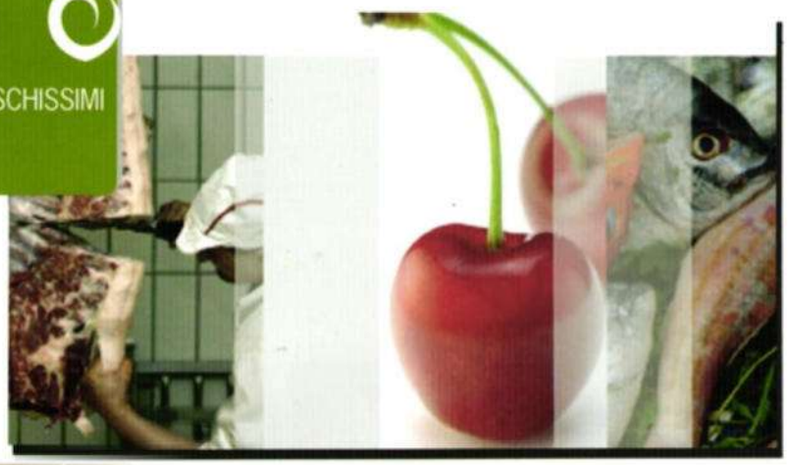
Gruppo Coltiva Soc. Coop. Agricola - Via Polonia 85, 41100 Modena, Italia - tel +39 059/413411 - fax +39 059/413650
Direzione Commerciale - Via Scaglia Est, 31, 41100 Modena, fax +39 059/344664 - www.coltiva.it

GRUPPO COLTIVA®
Bere bene è una scelta.

Cancelloni
Food Service SpA
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Da oltre 40 anni al servizio della ristorazione

// FRESCHISSIMI



/// NO FOOD ATTREZZATURE

///// SALUMI FORMAGGI

/// ALIMENTARI

/// SURGELATI

ETRVRIA · Nuovo Sole · Casale del Bosco · Selezione Cancelloni · L'Arte della Tavola · ho.f.

Cancelloni Food Service Spa, Strada L.Ariosto, 41, 06063 Magione (PG)
Tel. 075 847771 - Fax 075 8477777 - www.cancelloni.it - info@cancelloni.it