

# Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL **FOOD SERVICE**

ANNO VII  
NUMERO 1

GENNAIO  
FEBBRAIO  
2012

## Il cinghiale, RE del bosco

### LA CACCIA AL CINGHIALE

Parla Gianluca Dall'Olio, presidente della Federazione Italiana della Caccia

### GIRO D'ITALIA CON IL CINGHIALE

Le ricette a base di cinghiale da nord a sud

### IL CINGHIALE E IL VINO: UNIONE ANCESTRALE

Il migliore abbinamento con il vino per questa carne dal gusto forte



COLDIRETTI



Università degli Studi  
di Perugia  
Corso di Laurea Ecocal  
[www.agr.unipg.it/ecocal](http://www.agr.unipg.it/ecocal)



# Grandi numeri.

# Pronta freschezza.

**Pomodoro in busta Valfrutta Granchef:** pronto, fresco e genuino per una ristorazione veramente grande!

**Ricette:** ottimo per la pizza, ideale per primi, secondi e bruschette.

**Locali:** ristoranti e hotel di elevata affluenza, mense e self service. Per tutte le grandi cucine che vogliono unire qualità, servizio e versatilità.

**Clienti:** il miglior rapporto costo/qualità crea soddisfazione e fedeltà.



Polpafine: fresca e polposa



Polpafine denso: fresca ma densa e pronta



Rossopizza: cremoso ma fresco



Rossopizza denso: cremoso, denso e pronto

**Chiama i numeri della freschezza.**

Numero Verde  
**800.123.533**

[valfruttagranchef.it](http://valfruttagranchef.it)



Assaggia i vantaggi.

# Ristorazione Italiana di Qualità



## BIANCONI®



Classici formati di pasta di semola di grano duro della tradizione Italiana, con un altro contenuto proteico ed elevato indice di glutine.



Con l'aggiunta di glutine, è ideale per tutta la ristorazione e per chi utilizza "la doppia e tripla cottura" in cucina.



**Filiberto Bianconi**  
industria alimentare dal 1947

Industria Alimentare  
Filiberto Bianconi 1947 S.p.A.  
Piazza del Mercato s.n.c.  
06030 Giano dell'Umbria (PG) - Italy

tel. +39 0742 847145  
fax +39 0742 99346  
www.pastabianconi.com  
e-mail: info@pastabianconi.com



anno 7 - numero 1  
gennaio/febbraio 2012  
Nr. Iscrizione 45/2006  
R.P. Tribunale di Perugia 01/08/06  
ISSN: 2239-4176  
www.rivistaorizzonte.com

Editore  
**Innovazione S.r.l.**  
Via Garibaldi, 93  
06063 Magione (PG)  
Tel. 075-8472263  
Fax 075-8478170

Ufficio Pubblicità  
info@rivistaorizzonte.com

Direttore Responsabile  
David Mariotti Bianchi

Redazione  
orizzonte@sifa.it

Collaboratori  
Ennio Baccianella  
Sirio Bastianelli  
Erica Battellani  
Enrico Bertoli  
Paolo Braconi  
Sergio Cappetti  
Lucia Cruccolini  
Gian Luca Dall'Olio  
Maria Del Duca  
Rossana Del Santo  
Marco Durante  
Ecofal  
Giancarlo Ferraris  
Gianna Ferretti  
Dario Festagalla  
Istituto Alberghiero  
Alessandro Farnese  
Elisa Maestrini  
Alessia Malloni  
Stefano Masini  
Francesca Mencarelli  
Stefano Passeri  
Luca Sancricca  
Alessandro Sorci  
Università dei Sapori  
Massimo Valeri  
Massimo Venanti

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

Stampa  
Reggiani S.p.A.  
Brezzo di Vederò (Va)

# SU QUESTO IN THIS ISSUE NUMERO



SETTE

OTTO

DIECI

TREDICI

QUINDICI

VENTI

VENTIDUE

VENTICINQUE

VENTISEI

TRENTA

TRENTADUE

TRENTATRE

TRENTACINQUE

TRENTOTTO

QUARANTADUE

QUARANTASEI

CINQUANTA

CINQUANTATRE

CINQUANTAQUATTRO

CINQUANTASETTE

CINQUANTOTTO

CINQUANTANOVE

SESSANTA

## EDITORIALE

**Il cinghiale un simbolo della nostra tradizione enogastronomica**

## FOCUS

**News dalle regioni**

Redazione

**Il Cinghiale in libreria e nella rete**

Redazione

**La caccia al cinghiale**

Gian Luca Dall'Olio, Presidente Federazione Italiana della Caccia

**Agricoltura: i danni provocati dai cinghiali**

Stefano Masini, responsabile Ambiente Coldiretti

**Giro d'Italia**

Rossana Del Santo

**Cucinare il cinghiale, le linee guida**

Erica Battellani

**Le carni: tipi e tagli**

Erica Battellani

**Il cinghiale selvatico o allevato**

Stefano Passeri

**Il cinghiale e il vino: unione ancestrale**

Marco Durante

**Porcus Singularis**

Paolo Braconi

**Gli aspetti nutrizionali**

Enrico Bertoli

**Il cinghiale in cucina**

Dario Festagalla, Luca Sancricca, Sergio Cappetti, Sirio Bastianelli

## SPAZIO ALLE REGIONI

**Il Lazio**

Francesca Mencarelli, Alessia Malloni

**La Toscana**

Francesca Mencarelli, Alessia Malloni

**Le Marche**

Giancarlo Ferraris, Alessia Malloni

**L'Umbria**

Giancarlo Ferraris

## RUBRICHE

**Marketing**

Lucia Cruccolini, Maria Del Duca

**Fitness**

Elisa Maestrini

**Design**

Massimo Venanti

**Formazione**

Istituto Alberghiero Alessandro Farnese

**Formazione**

Università dei Sapori

**La parola agli esperti**

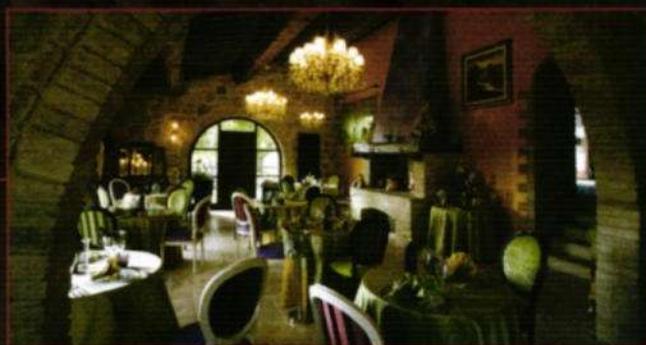
Massimo Valeri, Alessandro Sorci



**SALA**

*Produzione Sedie Artistiche*

# *Forniture per Ristoranti, Alberghi e Agriturismi*



Via degli Artigiani, Zona Artigianale Selci Lama  
06016 San Giustino (Pg)  
Tel. 075 858 37 53 - Fax 075 858 34 15  
[www.salasedie.it](http://www.salasedie.it) - [sala@salasedie.it](mailto:sala@salasedie.it)

**ASIAGO  
FOOD**<sup>®</sup>

*A prova di Chef.*

INTELAGO



**Tutto il profumo e il sapore del bosco nei pregiati porcini Asiago Food!**  
Solo i prodotti migliori raccolti con cura, selezionati da un attento controllo di qualità e lavorati entro poche ore dalla raccolta. Bontà naturale e genuinità a disposizione dei professionisti della ristorazione per ricette di grande successo che conquistano i palati più esigenti.

**Asiago Food: il fresco alleato della vostra cucina.**

Visionate la gamma completa dei prodotti per la ristorazione sul sito [www.asiagofood.it](http://www.asiagofood.it)  
Asiago Food - Veggiano (PD) - Tel: 049 5082260 - [info@asiagofood.it](mailto:info@asiagofood.it)



EDITORIALE

## Il Cinghiale

### un simbolo della nostra tradizione enogastronomica

**I**l cinghiale è uno dei simboli dell'identità (perduta) delle nostre tavole. Per questo è uno dei protagonisti di quell'offerta enogastronomica (in continua crescita) che punta a ricercare le tradizioni dimenticate, a proporre le pietanze genuine di una volta, le ricette che imbandivano le tavole dei nostri nonni.

Per questo il focus di Orizzonte ha voluto riscoprire un prodotto di nicchia, che sta (ri)conquistando sempre più palati, e che si va caratterizzando come piatto tipico delle diverse cucine locali, andando incontro a quella domanda di buongustai che viaggiano per l'Italia alla ricerca di piatti tipici dei territori. D'altronde la stessa caccia al cinghiale fa parte della storia dell'uomo e del mondo contadino del nostro Paese, specialmente delle regioni centrali, dove sono ancora molti gli appassionati che vanno a caccia di questa particolare selvaggina. Una caccia sociale, espressione di una comunità che si unisce per raggiungere il risultato, con compiti anche di tutela del territorio, dell'ambiente e dell'agricoltura. Un aiuto fondamentale per la nostra agricoltura visto l'aumento esponenziale dei cinghiali negli ultimi anni e gli ingenti danni che provocano.

La cucina del cinghiale è nota nella penisola fin dai tempi dei Romani. Gran parte del territorio italiano è caratterizzato da un modo particolare di preparare e cucinare questa pietanza, diventando un piatto tipico del posto. Tanto che ogni montagna, ogni

famiglia ha le proprie varianti, custodite gelosamente, per cucinare il cinghiale. È per questo che nel numero di gennaio-febbraio dedichiamo tanto spazio alle diverse ricette regionali, proprio per far vedere la complessità e la varietà di questa cucina.

Del cinghiale, così come del maiale, non si butta via niente. Per questo le preparazioni sono così varie, dipendenti dai tagli disponibili e dall'età dell'animale. Modi diversi per essere cucinati (dalla brace ai brasati fino agli spezzatini) così da rendere al meglio il piatto, e in modo da trasformare quel sapore deciso, che per qualcuno è eccessivo, in una portata adatta al palato di tutti, o quasi. Per questo serve non solo un'ottima tecnica per cucinarlo al meglio, ma occorre anche proporre abbinamenti azzeccati con grandi vini rossi, con diverse preparazioni e diversi accostamenti quando viene presentato in tavola.

Un mercato in netta espansione. L'aumento della richiesta di cinghiale ha portato ad una maggiore facilità di trovare non solo ottima carne congelata, ma anche un mercato fiorente di sughi in scatola. Senza dimenticare gli ottimi salumi, che possono costituire un antipasto sfizioso e appetitoso.

Una riscoperta, quella del cinghiale, che sta crescendo e che punta a riscoprire i sapori di una volta, in piena sintonia con il settore turistico ed enogastronomico che va per la maggiore. Speriamo, quindi, parafrasando Franco Battiato, che possa tornare presto "l'era del cinghiale bianco".



David Mariotti Bianchi  
Direttore

*Del cinghiale,  
così come  
del maiale,  
non si butta via  
niente.*

*Per questo le  
preparazioni  
sono così varie,  
dipendenti  
dai tagli  
disponibili e  
dall'età  
dell'animale*

**Il prossimo  
numero di  
ORIZZONTE  
sarà dedicato  
ai CARCIOFI**



**Cancelloni Food Service S.p.A.**  
 presenta **"a Porte Aperte"**

Dopo il grande successo ottenuto nel 2008 **torna nei primi mesi del 2012 la Convention di Cancelloni**, l'appuntamento riconosciuto nell'Italia Centrale come il punto di riferimento per i maggiori interpreti del mondo dell'ho.re.ca.

Ancora una volta i veri protagonisti di questo evento saranno i *Clienti* e i *Fornitori* dell'affermata azienda, i quali avranno l'opportunità di confrontarsi su prodotti, novità, tendenze, sapori, idee e curiosità in un clima costruttivo e collaborativo. Molte infatti le dimostrazioni e le manifestazioni che "condiranno" i giorni della convention.

La grande novità di **"a Porte Aperte"** è rappresentata dalla scelta del luogo: la convention, infatti, "si fa in quattro". In particolare, sono state scelte **quattro diverse location dislocate nelle quattro regioni del Centro Italia** dove l'azienda opera maggiormente, con l'intento di incontrare la clientela direttamente a casa propria.

Gli appuntamenti saranno quindi consecutivi da Febbraio a Marzo



2012.

Aprè "le danze" la **convention di Perugia**, che si terrà presso la sala del Giardino d'Inverno della **Città della Domenica**, il **6, 7 e 8 Febbraio p.v.**

Seguirà l'**appuntamento toscano**, con la convention programmata presso il **Palazzetto dello Sport di Colle Val d'Elsa - Siena** per il **20 e 21 Febbraio p.v.**

Quindi sarà la volta delle **Marche**, con l'evento fissato per il **5 e 6 Marzo presso il Palazzetto dello Sport di Osimo**, in provincia di Ancona.

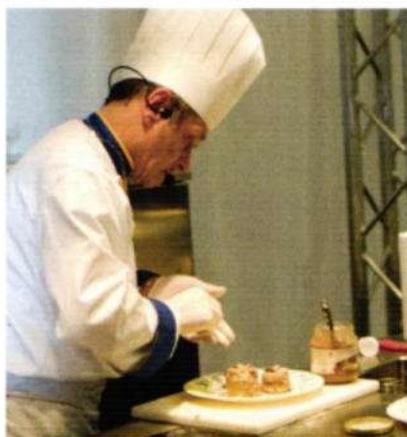
Ultima in ordine temporale ma non per l'importanza è la convention di **Terni**, che abbraccia tutto il **bacino dell'Alto Lazio**, programmata per fine Marzo, esattamente il **19 e 20 del mese, presso il Pala Tennis Tavolo.**

Tutte le convention sono organizzate, a livello espositivo, con la stessa filosofia: circa 1.000 mq con 20 stand espositivi, ognuno riservato ad un diverso fornitore che potrà personalizzarne gli interni. Il corpo centrale sarà sempre riservato allo stand Cancelloni, che avrà al suo



interno uno spazio *formativo/ didattico*, dove si terranno workshop di approfondimento curati da esperti del settore, oltre ad un *ufficio riservato* per eventuali trattative personalizzate o momenti di incontro diretto con i Clienti. La disposizione degli stand seguirà un percorso gustativo, il **"sentiero del gusto"** appunto, che accompagnerà il Cliente dagli antipasti, passando per i primi ed i secondi, fino al dessert. Il tutto inaffiato da vini e bevande consigliate dai migliori sommelier. Un pasto completo fatto di piccoli assaggi, di interessanti dimostrazioni, di piacevoli confronti, sempre all'insegna del buongusto.

Non più Clienti, quindi, ma veri e propri **Ospiti**, per vivere un'esperienza da non dimenticare. Non potranno mancare alle convention i partner di successo della ditta Cancelloni: spazio quindi anche alla società *Innovazione*, specializzata nelle attività di noleggio di mezzi refrigerati e nel settore editoria con la pubblicazione di *Orizzonte*, il magazine dedicato ai professionisti della ristorazione e dell'ospitalità, appunto. Spazio anche alla neonata società *Special Gift*, specializzata nella realizzazione di confezioni regalo enogastronomiche sia per il target business to business, che per il mercato della distribuzione organizzata.



### Celebrazioni per il 140° di fondazione dell'Istituto Serafico di Assisi

17-18-19 novembre 2011 Assisi



ISTITUTO SERAFICO ASSISI  
Centro di Riabilitazione

Si sono svolti ad Assisi lo scorso mese di novembre tre giorni di celebrazione per il 140° anno di fondazione dell'Istituto Serafico per Sordomuti e Ciechi.

Alla cerimonia inaugurale del 17 novembre hanno partecipato, oltre a 150 persone, le massime autorità istituzionali locali e regionali, come la Presidente della Regione Umbria

Catiuscia Marini, l'Assessore Provinciale alla Cultura Donatella Porzi, delegata dal presidente della Provincia, il Vescovo di Assisi, Monsignor Sorrentino, il Preside della facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Perugia, Prof. Luciano Binaglia. Proprio la Presidente della Regione Marini durante il suo discorso, sottolineando l'importanza che l'Istituto ha nell'ambito della riabilitazione delle gravi pluriminorazioni, ha proposto una collaborazione tra pubblico e privato sociale "istituzionale" per salvaguardare i sistemi di welfare regionali e le reti territoriali sulle quali si basa gran parte del lavoro di questi anni. Gli eventi celebrativi sono proseguiti venerdì 18, con l'apertura del Corso di studi accreditato ECM (Educazione Continua in Medicina). Nella serata del 18 novembre, inoltre, presso la Sala della conciliazione del Comune di Assisi si è svolta la Cerimonia di consegna di un riconoscimento al Serafico da parte del sindaco e dell'amministrazione comunale. Nella giornata successiva del 19 novembre, si è svolta la visita al Serafico e poi la tavola rotonda sulle prospettive delle strutture di riabilitazione.



# IL CINGHIALE IN LIBRERIA

### La conduzione del cane da cinghiale

di Franco Serpentine e Fulvio Ponti  
*GRUPPO EDITORIALE OLIMPIA*  
Se la caccia è considerata un rito, a maggior ragione lo è la caccia al cinghiale. Una ritualità che ha inizio con le prime direttive del capocaccia sulle norme di sicurezza da rispettare tassativamente che termina col segnale di chiusura, in una regia che non consente improvvisazioni. Gli autori ci guidano passo passo attraverso i metodi e gli indicatori utili per decifrare i vari tipi di traccia e capire i comportamenti dell'animale, le principali razze usate in Italia, le caratterizzazioni del cane e degli equipaggi. Tutto fa parte della generosa condivisione con il lettore di un'esperienza quanto mai reale, acquisita dagli autori attraverso molti anni di attività sul campo.

### Il grande libro del cinghiale

di Massimo Scheggi  
*GRUPPO EDITORIALE OLIMPIA*  
Libro dedicato al re del bosco, chiamato anche "la bestia nera". Il terzo millennio si presenta come l'era della caccia agli ungulati, in particolare al cinghiale. Quest'ultima specie risulta infatti abbondantissima in alcune regioni, tanto da creare problemi all'agricoltura e ad altre forme di caccia. Ma, in positivo, essa ha rivitalizzato anche parte del mondo venatorio: si sono create squadre organizzate che gestiscono e tutelano il territorio, che generano legami amicali e che rappresentano una non indifferente forza economica; grazie alla caccia al cinghiale è nata anche una nuova razza di cani da seguita, cioè il segugio

maremmano. Queste e altre informazioni in questo saggio scritto da Massimo Scheggi, esperto cacciatore.

### Caccia al cinghiale, tecniche, armi, tiro

di A.M. Giungio  
*GRUPPO EDITORIALE OLIMPIA*  
Un manuale dedicato alle tecniche di caccia al cinghiale, da quelle tradizionali a quelle di più recente acquisizione, impostate sul concetto di selezione, sul prelievo intelligente e sul rispetto delle specie selvatiche che condividono l'habitat del Re delle macchie. Un libro di impronta fortemente tecnica, che tuttavia non dimentica l'aspetto etico dell'attività venatoria. Nello spirito di un rapporto uomo-selvatico davvero sostenibile.

### La bestia nera

di Massimo Scheggi  
*GRUPPO EDITORIALE OLIMPIA*  
Caccia al cinghiale fra mito, storia e attualità. Il cinghiale è un animale che è stato sempre amato e odiato nel corso della storia. Adorato a volte da alcuni popoli come una divinità, più spesso è stato considerato come una bestia diabolica – la Bestia Nera per antonomasia – che andava combattuta ed eliminata. In ogni epoca al cinghiale sono stati dedicati miti, si è favoleggiato su di esso, lo si è esaltato per le doti di forza, ma lo si è anche demonizzato, soprattutto per i danni arrecati all'agricoltura e, in questo caso, è stato oggetto di caccia spietata. Ma è sempre riuscito a sopravvivere a ogni disavventura. La storia del cinghiale è quindi la storia dell'uomo e di tutti i suoi tentativi per convivere o combattere con questo animale. Un'epopea che parte da Meleagro, figlio del re degli Etoi di Calidone, ed è degnamente rivissuta dai cacciatori del terzo millennio.

## IL CINGHIALE NELLA RETE

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



Sito internet dell'organizzazione C.N.C.N., Comitato Nazionale Caccia e Natura, organiz-

zazione senza scopo di lucro fondata nel 1986 con l'obiettivo di promuovere la cultura e la pratica della caccia sostenibile, cioè un'attività venatoria che si svolge nel pieno rispetto dell'equilibrio ambientale, in linea con quanto stabilito a livello internazionale.

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

Il Portale per gli amanti della Caccia al Cinghiale. Dedicato ai cacciatori, si occupa di cani, armi, attrezzature e legislazione, per conoscere a pieno questo mondo. È presente anche uno shop anche per gadget personalizzati.



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



Portale dedicato alla caccia della selvaggina in generale, con uno sguardo particolare al cinghiale.

Ricco anche di ricette per cucinarlo e prepararlo al meglio.

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

Dedicato a chi ha la passione della caccia, è un sito utile per conoscere tutti i calendari venatori delle regioni italiane e le normative, oltre ad altre informazioni dedicate di contorno.



QUANTO **QB** BASTA



Piccolo formato,  
grande stile

## QB, Quanto Basta.

Il nuovo vino monodose in esclusiva per il bar e ristorante. ideale a tutte le ore e per ogni occasione. Otto diverse tipologie di vini DOC e IGT, fermi e frizzanti, per soddisfare la voglia di un buon bicchiere di vino, bevendo con moderazione.



VINI FERMI cc 250



Chardonnay Veneto IGT    Montepulciano d'Abruzzo DOC    Sangiovese di Romagna DOC    Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC    Nero d'Avola Sicilia IGT

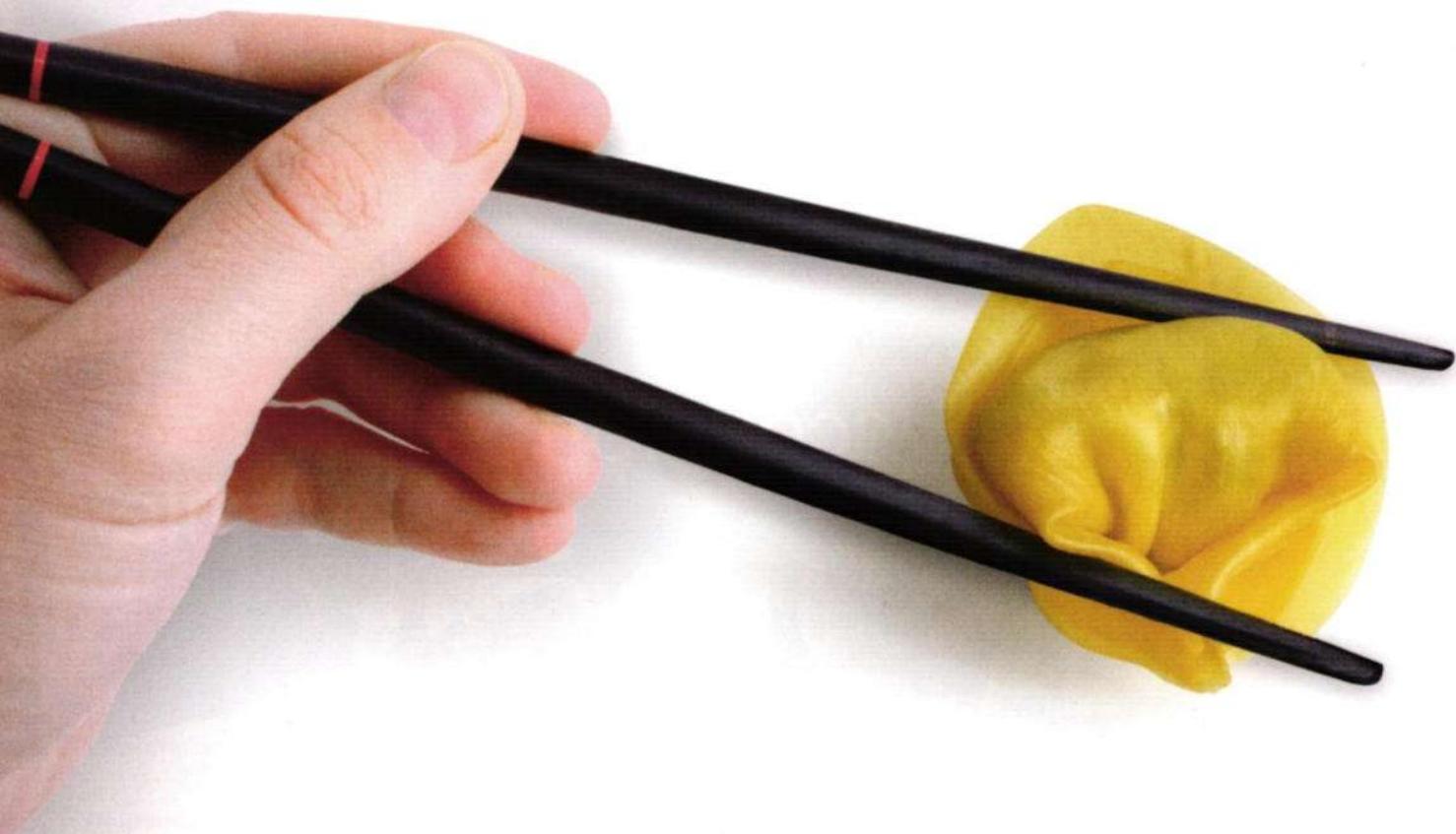
VINI FRIZZANTI cc 200



Lambrusco di Modena amabile DOC    Lambrusco di Modena secco DOC    Pinot di Reho DOC

## Nei bar e ristoranti

Pasta Canuti. Ve la chiederanno in tutte le lingue.



In tutto il mondo,  
Canuti  
è partner  
dei ristoranti  
italiani  
di successo.

**Canuti**<sup>TM</sup>  
TRADIZIONE ITALIANA

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

# La CACCIA al CINGHIALE

Orizzonte

FOCUS

La caccia al cinghiale affonda le sue radici nella storia dell'uomo, come testimoniano le pitture rupestri, i riferimenti epico-mitologici di greci e romani, giungendo fino a noi attraverso il Medioevo e il Rinascimento. Inizialmente riservata ai nobili, la sua caccia, specie dopo la Rivoluzione francese, ha visto crescere l'interesse da parte di tutte le fasce

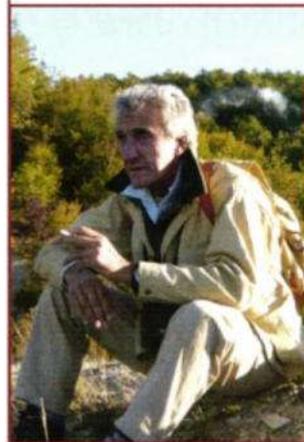


sociali, fino a quel momento escluse. Oggi in Italia la caccia al cinghiale è ancora prevalentemente una caccia "sociale", nel senso che viene esercitata da squadre di cacciatori coadiuvate da cani, organizzate al loro interno dividendosi i compiti fra conduttori di cani e poste.

La stagione di caccia al cinghiale va dal 1° ottobre al 31 dicembre o dal 1° novembre al 31 gennaio, a seconda dei regolamenti

provinciali, anche se molte Province hanno disciplinato forme di prelievo particolari al di fuori di questi periodi. Spesso alle squadre è assegnato un territorio specifico da gestire durante tutto l'anno e non solo in periodo di caccia; le

squadre sono impegnate anche in operazioni di prevenzione danni a favore delle coltivazioni e del patrimonio forestale. Uno dei problemi legati a questo animale selvatico, i cui numeri sono in continua crescita, è infatti l'impatto sull'agricoltura, al quale si aggiungono gli incidenti stradali



**Gian Luca Dall'Olio**  
Presidente della  
Federazione Italiana  
della Caccia



**FEDERAZIONE  
ITALIANA  
DELLA CACCIA**

via Salaria, 298/A

ROMA

Tel-Fax 06 844094217

[www.federaccia.org](http://www.federaccia.org)

[fidc@fidc.it](mailto:fidc@fidc.it)

## **Difficile dare un numero preciso dei cacciatori che, in modo specialistico o sporadico, si dedicano a questa forma di caccia**

che sempre più spesso lo vedono coinvolto. Difficile dare un numero preciso dei cacciatori che, in modo specialistico ed esclusivo o sporadico, si dedicano a

questa forma di caccia; basti pensare che in Toscana, una delle regioni dove è più radicata, le squadre di caccia al cinghiale sono circa 650, per oltre 41.500 cacciatori specializzati.

È bene ricordare come nelle regioni dove è tradizionale, nel tempo si è creato (e viene costantemente applicato) un codice di comportamento interno alle squadre dedite alla caccia al cinghiale con ruoli ben definiti per postaioli e canai, destinato a garantire oltre all'efficacia dell'intervento anche un buon livello di sicurezza.

La conoscenza e l'osservanza di queste



regole è essenziale. Moltissimo hanno fatto e stanno ancora facendo le associazioni venatorie e gli stessi praticanti per sensibilizzare su questo punto e accrescere ulteriormente il livello di sicurezza.

Oltre alla forma

tradizionale della braccata, il cinghiale viene cacciato in alcune zone anche in forma singola, cioè da un solo cacciatore con l'uso di carabina e ottica da appostamenti sopraelevati, oppure nella forma della girata: pochi cacciatori con un cane altamente specializzato, detto limiere.

L'aumento di ungulati (cervidi e bovidi, dal capriolo al muflone passando per daini e cervi) dovuto anche all'abbandono di molte zone prima coltivate di media-alta collina e all'aumentare del bosco, ha nel cinghiale il fenomeno più vistoso, facendone un

sorvegliato speciale.

Anche questa specie deve essere gestita. E per gestirla correttamente deve essere ben conosciuta. In questo i cacciatori possono dare un contributo insostituibile alle amministrazioni pubbliche e agli enti preposti. Un loro diverso impiego e una più consapevole considerazione da parte di queste potrebbe concorrere non poco a trasformare quello che spesso è presentato come "problema cinghiale" in "risorsa cinghiale", come succede in molte zone dell'Europa. Il che vale, è bene ricordarlo, per la caccia in generale.

## **La Federazione Italiana della Caccia**

**È la più antica – fondata nel 1900 – e rappresentativa associazione di cacciatori del nostro Paese, con una diffusione capillare su tutto il territorio nazionale, raccogliendo oltre il 60% di coloro che praticano l'attività venatoria.**

**La Federazione elabora indirizzi generali per la gestione del territorio e della fauna selvatica, per lo svolgimento della caccia, la sua promozione e tutela. A tale scopo aderisce alle associazioni venatorie europee e internazionali.**

**Promuove l'educazione naturalistica e venatoria del cacciatore e sviluppa attività formativa per favorire la crescita culturale dei propri associati, promuovendo iniziative di tutela ambientale ed ecologica, la ricerca e gli studi scientifici sulla fauna e sull'ambiente nel suo complesso, anche in collaborazione con altre associazioni venatorie, agricole e ambientaliste, non solo con finalità legate all'attività della caccia.**

**Offre ai soci la copertura assicurativa obbligatoria e l'assistenza nello svolgimento di tutte le pratiche legate alla caccia, oltre a essere impegnata con i propri volontari in attività di protezione civile, antincendio e prevenzione del bracconaggio.**

# AGRICOLTURA: I DANNI PROVOCATI dai CINGHIALI

**N**ell'ambito del territorio rurale, la presenza dei cinghiali è uno dei fattori più insidiosi per i danni ingenti che essi provocano alle imprese agricole a causa dell'elevata presenza numerica che questa specie ha ormai raggiunto. Il problema è evidente soprattutto nell'Italia Centrale, dove un'agricoltura di qualità contribuisce a valorizzare il contesto paesaggistico di regioni nelle quali percorsi enogastronomici, cultura e turismo sono collegati da un forte rapporto sinergico. Nonostante che Coldiretti, con mobilitazioni di cittadini e agricoltori, abbia segnalato alle istituzioni competenti il problema, non sono ancora state messe in atto soluzioni efficaci che riescano a contenere il fenomeno in modo significativo.

Il cinghiale è una specie che richiede una nuova e più efficace politica di gestione articolata su tre elementi cardine:

- il controllo delle popolazioni;
- la prevenzione dei danni;
- il risarcimento dei danni.

Tali aspetti devono essere garantiti nelle aree rurali, sia dove è presente una gestione programmata della caccia sia all'interno delle aree ove l'esercizio venatorio è vietato (zone di ripopolamento, oasi di protezione, parchi e riserve naturali).

Ciò impone la necessità di un maggior coordinamento tra le diverse realtà istituzionali preposte alla gestione della pianificazione faunistico-venatoria e delle aree protette (Provincia, Enti Parco, ecc.), e quelle invece preposte alla gestione dell'attività venatoria e del territorio a caccia programmata (Associazioni Venatorie, Ambiti Territoriali di Caccia e Comprensori Alpini di Caccia).

Le Regioni, nell'ambito del piano faunistico venatorio, dopo aver sentito i rappresentanti

degli Ambiti Territoriali di Caccia, le Organizzazioni Professionali Agricole, nonché le associazioni venatorie e ambientaliste, su parere dell'ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale), dovrebbero stabilire misure specifiche per la prevenzione dei danni causati dai cinghiali con particolare riferimento a quelli riguardanti le imprese agricole. In sostanza, il piano faunistico venatorio deve prevedere una delimitazione del territorio per aree al fine di individuare le fasce di presenza e contenimento dei cinghiali a seconda della destinazione d'uso e della specifica vocazione del territorio stesso. Tale aspetto è di fondamentale importanza, altrimenti si rischia di procedere a interventi privi di efficacia.

Le densità-obiettivo devono essere fissate individuando:

- a) le aree a prevalente destinazione agricola in cui la presenza di cinghiali deve essere fortemente limitata;
- b) le aree a rilevante compresenza di agricoltura e ambienti naturali in cui è tollerata una bassa densità di cinghiali;
- c) le aree a prevalente destinazione naturalistica caratterizzate dalla presenza di zone boschive in cui è ammessa una densità elevata di cinghiali.

Orizzonte

**F**OCUS



**Stefano Masini**  
Responsabile Ambiente  
COLDIRETTI



**COLDIRETTI**



I limiti di densità devono essere garantiti ricorrendo a specifiche misure di prevenzione e di controllo e, nel caso queste siano inefficaci, facendo impiego di strumenti straordinari di contenimento numerico dei



**Le misure di prevenzione dei danni possono dare buoni risultati solo se contemporaneamente, con una norma regionale *ad hoc*, si stabilisca il divieto assoluto di immettere nuovi capi nell'ambiente**

cinghiali.

Pertanto la Regione nell'ambito degli interventi di prevenzione dei danni deve innanzitutto stabilire misure specifiche di difesa delle colture e degli allevamenti (ad es. tramite recinzioni elettrificate) adottando adeguati regimi di sostegno finanziario per le imprese agricole che le pongono in atto, poiché l'agricoltura non è tenuta a sopportare le conseguenze economiche derivanti da una cattiva gestione della fauna selvatica sul territorio.

Allo stesso tempo devono essere concessi incentivi agli imprenditori agricoli professionali che realizzino sistemi di alimentazione complementare per i cinghiali, quali la presenza di coltivazioni a perdere che abbiano l'effetto di dissuadere gli animali dall'alimentarsi con i prodotti dell'azienda, oppure garantiscano il foraggiamento artificiale dei cinghiali, tramite la somministrazione di alcuni prodotti diretti a ridurre in modo significativo la mobilità dei branchi sul territorio.

Le misure di prevenzione dei danni possono dare buoni risultati solo se contemporaneamente, con una norma regionale *ad hoc*, si stabilisca il divieto assoluto di immettere nuovi capi nell'ambiente, a meno che l'immissione non avvenga all'interno di aziende agricole zootecniche dotate di sistemi di recinzione.

Quando le misure di prevenzione non producono effetti soddisfacenti, le Regioni possono prevedere misure straordinarie di controllo dei cinghiali, consistenti in attività di contenimento numerico, allontanamento o eradicazione a tutela dell'interesse pubblico e dell'esercizio delle attività agricole.

In ciascuna Provincia, il Prefetto deve autorizzare misure straordinarie di controllo della specie.

Il Prefetto, su richiesta dei Sindaci o di altre autorità locali della Pubblica Amministrazione, e constatata l'inefficacia delle misure di prevenzione dei danni, nonché delle misure di gestione ordinaria, autorizza con un'ordinanza le misure di controllo straordinarie.

L'ordinanza deve prevedere un piano d'intervento avente i seguenti contenuti:

- a) il termine di inizio e di fine dell'attività di controllo;
- b) i presupposti e le motivazioni anche con l'ausilio del parere espresso dall'ISPRA o di elementi conoscitivi assunti dalle pubbliche amministrazioni;
- c) un piano articolato delle quantità di animali che debbono essere catturati o abbattuti qualora il piano non preveda il semplice allontanamento degli animali;
- d) le attività consentite, i mezzi che possono essere utilizzati e i soggetti attuatori degli interventi;
- e) le attività di monitoraggio e di analisi finale;
- f) il soggetto responsabile delegato alla conduzione e al coordinamento degli interventi.

Il controllo numerico consiste nel contenimento, allontanamento e sradicamento della specie che, per eccessiva densità o per incompatibilità, comporti una continuità di danni documentata e dimostrabile - anche come probabilità per il futuro - all'attività e alle strutture delle imprese agricole o rappresenti un concreto pericolo per l'incolumità e la sicurezza delle persone e per la sicurezza della circolazione stradale.

Le attività di controllo faunistico sono esercitate su indicazione del Prefetto da:

- a) proprietari e/o conduttori dei fondi

# Culinaire Debic, cremosità e leggerezza allo stato puro

Novità



## Culinaire Finess

Panna da cucina liquida al 15% di grassi; si amalgama facilmente e garantisce una resa altissima. Confezione da 500 ml.



## Culinaire Original Debic,

la panna da cucina liquida e cremosa con solo il 20% di grassi: ricercata leggerezza, in linea con i gusti della tua clientela.

**Chiedi la perfezione. Affidati a Debic.**

Sponsor di:



Quando i talenti si incontrano.

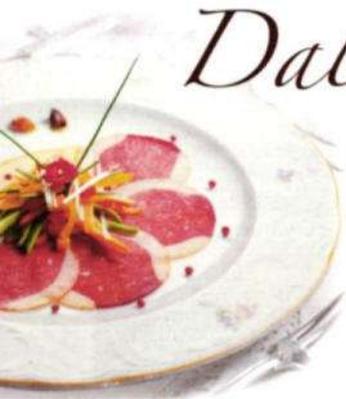


# *Dalla tradizione i sapori di oggi*

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 abbinare 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.



agricoli in quanto imprenditori agricoli ai sensi dell'art. 2135 c.c. se in possesso dell'abilitazione all'esercizio dell'attività venatoria;

b) cittadini iscritti agli ambiti territoriali di caccia, in possesso del titolo di abilitazione venatoria, che si rendono disponibili per le attività di controllo, scelti in ordine di preferenza con riferimento ai titoli di abilitazione ed alla residenza anagrafica nell'area in cui si svolgono le azioni del piano;

c) agenti e ufficiali di polizia giudiziaria dei quali la prefettura tiene apposito elenco. Per chiunque ostacoli o impedisca le attività di controllo numerico devono essere previste pesanti sanzioni amministrative. Gli ambiti territoriali di caccia e i comprensori alpini, gli organismi di gestione delle aree protette e dei siti della Rete Natura 2000 sono autorizzati ad acquistare e detenere tutti i mezzi necessari per la realizzazione degli interventi finalizzati unicamente alle attività di controllo numerico.

Inoltre, occorre istituire un fondo dedicato esclusivamente al risarcimento dei danni provocati dai cinghiali alle imprese agricole, introducendo dei criteri di stima e valutazione dei danni, prevedendo l'obbligo che tale computo sia effettuato sulla base dei prezzi dei prodotti agricoli vegetali e degli animali pubblicati sui Mercuriali delle Camere di Commercio delle Province o in alternativa delle quotazioni riportate dall'ISMEA. Attualmente, infatti, i danni sono spesso sottostimati e si traducono in un indennizzo piuttosto che in un vero e proprio risarcimento. In merito, poi, ai criteri di pianificazione e controllo numerico della presenza di cinghiali nelle aree protette, risultano di estrema utilità le Linee guida per la gestione del cinghiale nelle aree protette, pubblicate sul sito [www.isprambiente.it](http://www.isprambiente.it), redatte dall'ISPRA e dal Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare, che forniscono indicazioni concrete in merito alle modalità di pianificazione della presenza della specie sul territorio. Le linee guida dell'ISPRA sottolineano che, ai fini dell'esecuzione di

un Piano di controllo numerico della presenza di cinghiali (che include oltre all'uso di mezzi di cattura anche l'abbattimento selettivo), la normativa vigente non prevede per le aree protette nazionali dotate di apposito regolamento la necessità di ricorrere a uno specifico atto autorizzativo rilasciato da un'autorità esterna all'Ente parco stesso.

Per le aree che non si sono dotate di specifico regolamento, il riferimento normativo varia da regione a regione in funzione delle leggi vigenti in materia. Indipendentemente da quanto previsto dalle normative nazionali e regionali, l'Ente gestore dell'area protetta, qualora lo ritenga necessario, può richiedere un parere in merito all'adeguatezza tecnica del Piano di controllo all'ISPRA. Negli ultimi anni numerosi organismi di gestione delle aree protette hanno sottoposto i piani di controllo numerico al parere tecnico dell'ISPRA e, in alcuni casi (es. Regione Lazio), è stato richiesto un parere in merito all'adeguatezza della direttiva regionale prevista dalla legge. Si evidenzia inoltre che in virtù dell'autonomia decisionale di cui gode l'Ente Parco, è possibile ricorrere ad abbattimenti selettivi, così come è accaduto nel caso del Parco Nazionale dello Stelvio, che ha posto in essere interventi di contenimento numerico dei cervi. In questo caso, l'Ente Parco è tenuto a individuare i soggetti che sono abilitati all'abbattimento selettivo che possono essere non solo le guardie del parco, ma anche soggetti diversi tra cui gli imprenditori agricoli, purché qualificati a svolgere tale compito. L'Ente Parco deve prevedere dei momenti di concertazione obbligatoria con le Organizzazioni Professionali Agricole, al fine di controllare la presenza di tale specie sia all'interno del parco che nelle aree contigue. Si ritiene, infine, che in via complementare potrebbe essere introdotto un sistema di contributi per polizze assicurative sottoscritte dalle imprese agricole analogamente a quanto avviene con il Fondo di solidarietà nazionale per le calamità naturali.

**Occorre istituire un fondo dedicato al risarcimento dei danni provocati dai cinghiali alle imprese agricole**



## GIRO D'ITALIA

## le ricette tipiche da nord a sud



**Rossana Del Santo**  
Direttore editoriale di  
[www.coquinaria.it](http://www.coquinaria.it)

**La carne  
proveniente  
da animali che  
hanno vissuto  
allo stato  
brado  
mantiene un  
forte sentore  
di selvatico**

**F**in dal tempo degli antichi romani la carne di cinghiale è sempre stata apprezzata e ha trovato, insieme all'altra cacciagione, un posto di rilievo sulla tavola dei nobili (e non solo).

Con il passare degli anni la diffusione nella penisola e il numero complessivo degli esemplari si è notevolmente ridotto e le zone in cui maggiormente si è sviluppata una cultura gastronomica di questa carne si sono ristrette ad alcune aree ben precise (principalmente Toscana, Lazio e Calabria). Una situazione che negli ultimi anni si è ribaltata a causa dell'abbandono delle campagne e alle immissioni abusive di ibridi, con conseguente sovrabbondanza di cinghiali in molti territori.

La carne proveniente da animali che hanno abitato la macchia e vissuto quindi allo stato totalmente brado mantiene un forte sentore di selvatico (a differenza di quanto accade per gli esemplari allevati, talvolta frutto di incroci con maiali) e, lasciata tal quale, non sempre incontra i gusti dei consumatori odierni. Le preparazioni diffuse nelle diverse regioni d'Italia sono state concepite per gli animali di un tempo,

dal gusto deciso e per questo, sia al nord che al sud la carne viene

prima frollata e poi marinata a lungo.

Mentre su tutta la penisola la base della **marinata** è costituita da vino o da un composto di acqua e aceto, quello che fa la differenza è

l'aromatizzazione del liquido. Fatte salve le mille differenti versioni che cambiano anche di famiglia in famiglia, nelle preparazioni diffuse nel nord-ovest si utilizzano cipolla, carote, aglio, timo, rosmarino, alloro, santoreggia, in Calabria ci sono cipolle, alloro, peperoncino e prezzemolo. A fare da ponte fra queste due tradizioni troviamo la Toscana (dove la marinata con l'aglio e il timo del nord e il peperoncino del sud si arricchisce di basilico e prezzemolo), il Lazio (con l'aglio, la cipolla, l'alloro e il timo del nord, cui si aggiungono i chiodi di garofano) e la Basilicata (con cipolla, carote e rosmarino, con la variante della loro rosolatura preventiva in padella).

Ma non è solo la marinata a differire unicamente in pochi elementi. Durante il percorso lungo la nostra penisola si può notare come, parlando di esemplari adulti, la **metodologia di cottura** attuale della carne sia pressoché omologata: brasati, spezzatini, stufati... Ad ogni modo cotture lunghe e con l'ausilio di molto liquido. Vino o brodo sono infatti fondamentali per non far asciugare eccessivamente la carne magra del cinghiale durante la sua lunga permanenza nel tegame.

Sono i piccoli dettagli che rendono uniche le diverse versioni regionali. Se al nord predomina la cottura in civet (con l'utilizzo della marinata e l'aggiunta del fegato e di parte del sangue dell'animale per ispessire la salsa che ne risulterà alla fine) o in salmì (preparazione simile al civet, ma a differenza di questo priva di sangue e fegato), al centro si alternano ricette in cui la carne è bagnata con



la sua stessa marinata a quelle in cui questa è sostituita con brodo di carne, o pomodoro. Non mancano nel Centro Italia le preparazioni aromatizzate con cacao, o anche con frutta secca (uvetta, prugne e pinoli), così come altre ricette in cui non ci sono aggiunte, se non poca conserva, e la cottura avviene, a fuoco lentissimo, nel liquido emesso dal cinghiale stesso. La mancanza di liquido è una caratteristica della cucina sarda, dove la cottura tradizionale è quella allo spiedo. Cottura che viene sostituita con quella detta a carriadroxia (sottoterra) che avveniva nei periodi non di caccia, quando era bene che il cinghiale in questione restasse "nascosto". Comunque venga preparata, una volta cotta, la **carne del cinghiale è servita accompagnata** da un elemento che, raccogliendo salse e sughi, riesce a rendere ancora più piacevole il piatto: mentre nel nord il cinghiale è solitamente accostato a vassoi di polenta fumante, al centro-sud l'intingolo è utilizzato per condire zuppe di pasta e la carne è adagiata su vassoi rivestiti di profumate



fette di pane.

E se nel mondo moderno le ricette si limitano a cosciotti, spezzatini di polpa e cotolette, la vera cucina tradizionale non mancava di annoverare tra le sue preparazioni piatti che avessero come protagonisti i pezzi come i testicoli (considerati da sempre la parte migliore che spettava al cacciatore che per primo metteva il piede sulla preda a terra), **la testa o le frattaglie**.

In Toscana, a Castagneto Carducci, erano soliti preparare una pietanza a base di testa del cinghiale, una sorta di "testa in cassetta" o "soppresata" come quella di suino, ma in versione più rustica: anche

in questo caso, come in quello del fratello domestico, si disossa la testa, si insaporisce con aromi vari (spesso scorza di limone) e si tiene a bagno con aceto e olio, dopo averla accuratamente salata. Trascorsi un paio di giorni si mette la carne che è stata battuta a coltello all'interno della testa e si cuoce il tutto in un paiolo con olio aromatizzato con arancia, pinoli, uvetta, cioccolato in modo da coprire in qualche modo il profumo selvatico del cinghiale.

Una volta pronto, si mette su un tagliere e si taglia da tiepido.



**Se nel mondo moderno le ricette si limitano a cosciotti, spezzatini di polpa e cotolette, la vera cucina tradizionale non mancava di annoverare tra le sue preparazioni piatti che avessero come protagonisti i pezzi come i testicoli, la testa o le frattaglie**

# Cucinare il CINGHIALE, le linee guida



**Erica Battellani**  
Giornalista  
enogastronomica

**Bisogna ricordare prima di tutto che il cinghiale ha bisogno di essere frollato. Nel periodo di frollatura occorre considerare anche l'eventuale periodo di marinatura**

**P**er cucinare bene il cinghiale occorre tener conto, prima di tutto, dell'età dell'animale e dei tagli che si ha intenzione di preparare.

Bisogna ricordare innanzitutto che il cinghiale ha bisogno di essere frollato. L'ideale è frollarlo in frigorifero per un periodo variabile da 3 a 8 giorni (dal giorno dell'uccisione) a seconda della dimensione e dell'età dell'animale. Nel periodo di frollatura bisogna considerare anche l'eventuale periodo di marinatura che, per i cinghiali adulti (da 2 fino a 5-6 anni) può durare fino a 48 ore.

Al cinghialeto e al cinghiale giovane si addicono le cotture arrosto, alla griglia o in padella. In questo caso i tagli migliori sono il carré e le costole, che nel caso del cinghiale giovane dovranno essere prima marinati a freddo per qualche ora. In questo tipo di cottura la carne deve essere tenuta al sangue ed è consigliabile che conservi una parte del grasso. Vi si abbinano molto bene contorni o salse in cui compaiono frutti rossi (perfetti con la selvaggina).



Bisogna poi aggiungere che ai cinghiali più giovani si adattano molto bene tutte le ricette tipiche del maiale.

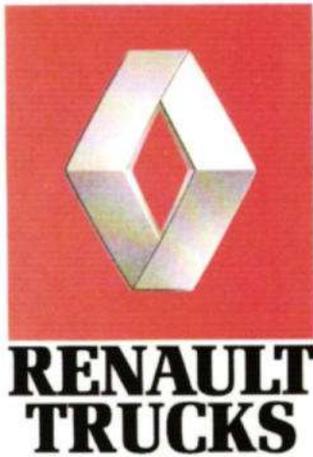


Il cinghiale maturo e quello adulto prediligono, invece, le cotture in umido, dopo una lunga marinatura (fredda per il primo, cotta per il secondo). I brasati e gli umidi con i cinghiali con più di un anno di età devono essere caratterizzati dalla forte presenza di spezie ed erbe aromatiche che "addolciscono" la carne e ne valorizzano le caratteristiche.

Da non dimenticare poi la preparazione del cinghiale in salmi (un modo di cuocere gli stufati di cacciagione che prevede la cottura con vino e aromi previa marinatura; il sugo di cottura viene poi passato al setaccio).

Nel caso di carni congelate si consiglia sempre il loro utilizzo per brasati o umidi.





# *Truck Line* s.r.l.

**PRESENTA:  
RENAULT NEW  
MASTER**



**NUOVA  
VERSIONE A  
TRAZIONE  
POSTERIORE!!!!**

**VEICOLI  
INDUSTRIALI E  
COMMERCIALI**

**DEDICATI AI  
PROFESSIONISTI!**



**TEL. 0755055931**

**SEDE E SHOWROOM PERUGIA  
VIA A. MORETTINI, 51**

# ZUEGG

*Passione per la frutta, amore per la vita*

DALLA TRADIZIONE E DALL'INNOVAZIONE ZUEGG,  
DUE RISPOSTE SU MISURA ALLE ESIGENZE DELLE STRUTTURE RICETTIVE E ALBERGHIERE,  
PER OFFRIRE AI VOSTRI CLIENTI UNA COLAZIONE SANA E DELIZIOSA DI NATURA



## Linea Ospitalità

Tradizione sempre a portata di mano:  
tutta la comodità delle vaschette monoporzione  
in alluminio da 25gr, con il piacere della  
confettura extra al 50% di frutta

## Linea Magnum

Qualità in quantità: le Passate da 5Kg,  
ideali per farcire dolci da forno  
e la confettura extra nei Mastelli da 3,2Kg,  
pratico gran formato per preparare  
invitanti porzioni da colazione o squisiti dolci

Numero Verde  
**800-552970**  
Lun. - Ven. dalle 14.00 alle 19.00

Via Francia, 6 - 37135 Verona - Italia - Tel. +39 045 82 92 611 - Fax + 39 045 82 92 605 - [www.zuegg.it](http://www.zuegg.it)

# Le carni: tipi e tagli

Orizzonte

FOCUS

a cura di

Erica Battellani

Giornalista  
enogastronomica

Il cinghiale è un mammifero che può raggiungere i 175 kg di peso e una lunghezza di 1,5 metri. La sua carne, contrariamente al passato, oggi si trova abbastanza facilmente sul mercato; come accade in altri paesi d'Europa si possono trovare bestie di età differenti – quindi con caratteristiche organolettiche variabili – con vari tagli a disposizione, da scegliere in base alla ricetta che si vuole realizzare.

In base all'età, possiamo distinguere fra:

- *cinghialetto* (3-6 mesi), dalla carne tenera e delicata, che non ha bisogno di marinatura e si presta a quasi tutti i tipi di preparazione;
- *cinghiale giovane* (6 mesi - 1 anno), la carne è ancora piuttosto tenera, ma rispetto al cinghialetto comincia ad avere un gusto più intenso, per cui si consiglia una marinatura a freddo;
- *cinghiale maturo* (1-2 anni), dalla carne al giusto punto di maturazione, dal gusto ormai intenso e caratteristico, necessita di una lunga marinatura a freddo;
- *cinghiale adulto* (2-5 anni), dalla carne tenace, con un sapore molto forte, ha bisogno di una lunga marinatura cotta e si consiglia per brasati, umidi e salmi.

I **tagli** sono molto simili a quelli del maiale e possiamo distinguere i più pregiati in base all'età dell'animale:

- del cinghialetto si consigliano le *costolette*, il *carré* e i *cosciotti* per l'arrosto o la cottura alla griglia, la *spalla* e altre parti per le cotture in umido;
- del cinghiale giovane sono preferibili il carré e le costolette da cuocere arrosto dopo una marinatura a freddo; tutti gli altri tagli per brasati e umidi;
- del cinghiale maturo segnaliamo *costolette*, *carré* e *filetto*, da preparare in padella previa lunga marinatura fredda; da cucinare in umido tutti gli altri tagli;
- per quanto riguarda il cinghiale adulto, tutti i tagli devono essere cucinati in umido dopo una lunga (fino a 48 ore) marinatura cotta.

Conoscere in maniera approfondita i tipi di carne che si stanno trattando e sapere quali sono i tagli migliori in base alle caratteristiche dell'animale permette al cuoco di muoversi con sicurezza, riuscendo a valorizzare un animale che per molti ha un gusto troppo deciso ma che, se trattato nella giusta maniera, dà sicuramente risultati eccellenti.



**Conoscere in  
maniera  
approfondita i  
tipi di tagli che  
si stanno  
trattando e  
sapere quali  
sono i migliori  
in base alle  
caratteristiche  
dell'animale  
permette al  
cuoco di  
muoversi  
con sicurezza**

# Il CINGHIALE selvatico o allevato



**Stefano Passeri**  
esperto enogastronomo

Il cinghiale, si sa, è un maiale selvatico e dal carattere combattivo e questo fa sì che il suo habitat naturale (il bosco) sia per lui una dimora dove sa agevolmente muoversi e approvvigionarsi del cibo necessario. La caratteristica principale della carne di cinghiale selvatico è quella di essere decisamente magra, dura e allo stesso tempo fibrosa; generalmente viene utilizzato per cucinare dei ragù o degli spezzatini conditi con sugo di pomodoro e spezie. Per quanto concerne invece i cinghiali allevati, grazie a un'alimentazione più ricca e un minor movimento, constatiamo che si ottengono carni più grasse e tenere, dal

sapore più simile al maiale, ma pur sempre caratteristico rendendole più indicate per la cottura alla griglia. I prodotti ottenuti dalla macinazione delle carni di questo animale invece sono il più delle volte addizionati con carne e/o grasso di maiale, ma va precisato che per definirsi "salume di cinghiale" le carni dello stesso non possono essere inferiori al 51% del totale del salume. Per quanto concerne invece i salumi che si ottengono dal solo taglio anatomico (come prosciutti e lombi), contengono solo carne di cinghiale e la loro concia varia rispetto a quella del maiale tradizionale proprio in funzione delle caratteristiche delle carni.

a cura di

**Bernardini Gastone S.r.l.**  
Specialità salumi

## I salumi di cinghiale, alimenti di alta gastronomia

Le diverse preparazioni di carne di cinghiale, oltre ad essere da sempre conosciute nelle zone tradizionali di caccia, sono ormai diffuse in un mercato assai più vasto, pur continuando a rappresentare un prodotto di nicchia e caratterizzandosi sempre di più, sia in Italia che all'estero, come un prodotto tipico locale. Quest'ultimo aspetto ha poi, negli ultimi anni, favorito un consistente e continuo incremento nell'esportazione, un po' in tutta Europa, di queste specialità: Germania, Svizzera, Inghilterra e persino Russia. Anche Hong Kong esprime questa richiesta di prodotto. I salumifici artigianali, come la **BERNARDINI GASTONE S.r.l.**, basano ormai la maggior parte della loro attività appunto su questo interessante movimento di export (anche su ordinazione) preparando e confezionando i diversi prodotti lavorati ed

incrementando la loro attività con sempre nuove specialità.

Alimenti d'alta gastronomia, i salumi di cinghiale, quali il prosciutto, il salame, il lombetto e le salsicce stagionate, sono un modo gustoso per iniziare un antipasto alla tavola di ogni buongustaio; ottenuti sempre da tagli di carni magre lavorate a mano, aromatizzate con erbe di bosco, stagionate e a volte leggermente affumicate.

La salsiccia di cinghiale è un prodotto dal gusto straordinario e dall'aroma intenso. Di colore rosso cupo, utilizza la carne magra di cinghiale che viene macinata e impastata con grasso di suino, condita con aromi naturali, sale e pepe e poi insaccata nel budello naturale. Segue una maturazione di alcuni giorni in locali caldi e una stagionatura di circa 20 giorni. Per quanto riguarda il prosciutto di cinghiale con osso, i cosci vengono salati a secco con l'aggiunta di sale e pepe, tenuti per 20 giorni sotto sale,

quindi lavati e spazzolati con acqua ed aceto. Vengono, poi, messi a riposo in frigo per essere stagionati almeno due/tre mesi e quindi commercializzati, interi, a tranci o preaffettati, oppure confezionati sotto vuoto ed ATP, con la relativa etichettatura.

Le caratteristiche organolettiche del prosciutto sono il colore rosso bruno, la consistenza morbida, il particolare profumo di prodotto salato, il sapore intenso, la presenza di scarsa quantità di grasso di copertura e l'assenza quasi totale di grasso intramuscolare.

Con queste caratteristiche il prodotto senza osso ricorda la bresaola, specie se affettato, magari con un gusto più accentuato. Come la bresaola può essere servito a fette sottili.

Il prosciutto di cinghiale può anche essere ridotto in cubettini e messo sott'olio (e così anche la salsiccia e il filetto) assieme ad olive nere, sempre per l'utilizzo come antipasto.

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

# Il CINGHIALE congelato

Orizzonte

FOCUS

a cura di

DIANA S.a.s.

Commercio e lavorazione  
carni fresche e congelate

**F**ortemente cacciato da sempre per la sua carne molto saporita, il cinghiale occupa oggi una piccola, ma preziosa nicchia nell'ambito dei nostri consumi alimentari mantenendo inalterate e genuine le sue caratteristiche nutrizionali. La carne di cinghiale fa parte di un mercato importante ed in crescita; infatti, se in passato la caccia e la lavorazione avvenivano solo nei periodi autunnali, oggi si praticano tutto l'anno.

Un segmento di mercato importante è quello del cinghiale congelato; fondamentali in questo tipo di prodotto sono le fasi di preparazione dell'animale e di stoccaggio dello stesso, così come ci spiega l'azienda DIANA S.a.s., leader del mercato italiano. Per la sua produzione, l'azienda Diana utilizza esclusivamente animali provenienti

dai territori del Nord Europa. L'animale, una volta cacciato, viene eviscerato immediatamente sul posto dalle mani esperte dei cacciatori che si occupano poi del trasporto della carne nei box frigoriferi posizionati all'interno delle riserve. Successivamente, entro 48 ore, avviene il trasferimento nel centro raccolta dove vengono prelevati per le analisi un frammento di muscolo e di diaframma. Ad esame avvenuto, l'animale viene sezionato e selezionato in vari tagli che, confezionati in pezzature da 1 a 5 Kg. o a seconda del taglio anatomico in parti di peso variabile (ad esempio cosce con osso, senza osso, carré, filone, filetto), vengono congelati in tunnel a -60° per poi essere stoccati in cella frigorifera a -20°, pronti per il confezionamento in cartoni e per la successiva commercializzazione.

a cura di

Demetra S.r.l.

Specialità alimentari

## Il Ragù di cinghiale per il settore ristorazione

Un ampio commercio legato alla vendita di confezioni di Ragù di Cinghiale di sta sviluppando da alcuni anni.

A cavalcare l'onda di questo successo è l'azienda valtellinese Demetra che solo nell'ultimo anno ha venduto oltre 25.000 confezioni di ragù di Cinghiale, a testimonianza del fatto che è un ragù apprezzato in tutte le regioni italiane.

Il ragù di Cinghiale "in scatola" deve avere delle caratteristiche che ne permettano la lunga conservazione: è preparato



partendo da polpa scelta di cinghiale di provenienza europea, generalmente surgelata. Al momento della lavorazione (dopo opportuno scongelamento), viene macinata e cucinata secondo una tradizionale ricetta con un soffritto

composto da: olio d'oliva, cipolla, carota, sedano, vino rosso, sale e spezie. Terminata la cottura nei grossi "pentoloni", viene riposto in scatola e sottoposto a processo di sterilizzazione che permette al prodotto di avere una shelf-life di

36 mesi.

Il ragù di Cinghiale in scatola è generalmente privo di pomodoro, per permettere agli chef una loro personalizzazione a seconda dei gusti della clientela. È ideale per il condimento di primi piatti, ma anche per la farcitura di originali pizze e sfiziosi crostini.

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



# **FRIGO AER TERMICA s.n.c.**

di Castelletti Marco e C.

## **REFRIGERAZIONE – CONDIZIONAMENTO**

**VENDITA E ASSISTENZA**



**Carrier International  
Transport Refrigeration**

*Sede Amm.va e Officina:*

Via dell'Avena, 15/17 – Z.Ind.le Madonna del Piano

**06126 PERUGIA**

TEL. 075/388347

FAX 075/388347-388123

**e-mail : [frigoaertermica@frigoaertermica.it](mailto:frigoaertermica@frigoaertermica.it)**

# TECNOINOX

di Ranucci Lucarelli Giuseppe

## Attrezzature per la ristorazione • Lavorazione acciaio inox



Grandi cucine



Forno mod. M/E-9 "Minipiù"



Forno mod. P/4 "FIGARO"

SuperEuropa21



Banchi frigorifero

**SOGET CUCINE**  
**MORBIDELLI FORNI**  
**ITALFORNI PESARO**  
**TECNODOM FRIGORIFERI**  
**MORBIDELLI PANIFICAZIONE**

RIVENDITORE AUTORIZZATO

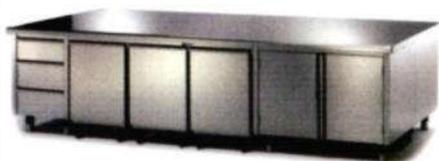
Jabal110



Grande distribuzione



Impastatrice mod. GM/38



Banchi da lavoro



Accessori

**Merce pronta consegna • Assistenza tecnica**  
**Disponibilità di attrezzature usate • Permute e pagamenti rateizzati**

Via dei Trinci, 42 - Prato Smeraldo - FOLIGNO - Tel. 0742.21939 - Cell. 345.7015568 - email: [lucarelligiusep\\_2011@libero.it](mailto:lucarelligiusep_2011@libero.it)

# IL CINGHIALE e il VINO: unione ancestrale



Marco Durante  
Sommelier AIS

**Per quanto si possa elaborare, alleggerire, trasformare, la selvaggina non è un cibo per tutti. Il cinghiale non smentisce questa constatazione, nonostante la sua grande diffusione**

La cacciagione, da "piuma" o da "pelo", vive di forti evocazioni, vuoi per l'elaborazione delle ricette con cui viene servita, vuoi per la sua intrinseca ancestralità: che si tratti di splendidi fagiani, di piccole e tenaci lepri, di nobili beccacce o dei temibili cinghiali, la sua presenza nelle nostre tavole non lascia indifferenti. E questo, nonostante la caccia moderna abbia modificato profondamente i suoi significati e i suoi rituali, alleggerendo la tensione vitale che la distingueva. Ma è indubbio che i rimandi alla sfida cruenta tra uomo e natura per il nutrimento, la difesa degli spazi e la sopravvivenza, integrino il bagaglio di tutti coloro che vi si avvicinano, cacciatori o semplici amanti della buona tavola. E non è un caso che questa primordialità, riconducibile a una geografia di significati tipicamente maschile, trovi a tavola miglior gradimento negli uomini piuttosto che nelle donne, alle quali, nelle rare volte in cui capita di mangiare cacciagione, viene ancora lasciata l'incombenza di "addomesticare" la selvaticità, occupandosi dell'elaborazione culinaria. Tuttavia, per quanto si possa elaborare, alleggerire, trasformare, la selvaggina non è un cibo per tutti. Il cinghiale non smentisce questa constatazione, nonostante la sua grande diffusione. C'è una comune estrazione con il suino che conferisce alla sua carne un sapore conosciuto, amplificato però dai sentori selvatici: l'alimentazione onnivora, libera dalle esigenze dell'allevamento, e il continuo movimento negli spazi di caccia e di vita, rendono inoltre la sua carne di colore più scuro, di consistenza più tenace e

con minore grasso rispetto alla carne di maiale. E rispetto a quest'ultima, è corredata da aromi e sapori più ampi, incisivi (più "selvatici") e persistenti. Per questo le grandi tradizioni della cucina regionale anticipano la sua preparazione con una tradizionale "marinatura" delle carni, con cui ridurre l'inconfondibile sentore senza disperdere l'aromaticità. Per l'abbinamento dobbiamo allora cercare vini con personalità e struttura importanti, che sappiano unire a una grande intensità e ricchezza olfattiva, che non lasci "nudo" il nostro profumatissimo piatto, una persistenza gustativa rilevante che accompagni il più possibile il gusto intenso del cinghiale. La trama tannica del vino deve essere scelta in base alle preparazioni, forzando di più se i sughi lo richiedono, perché il cinghiale, nonostante l'estrazione, non ha una fibra che necessita di grandi forzature se confrontata con altra cacciagione. Mi abbandonerai senza remore all'eleganza accogliente del Sangiovese, declinato magistralmente in un Brunello, in un Nobile di Montepulciano o in un Chianti Classico di fattura tradizionale, ma seguirei anche, con curioso piacere, le interpretazioni nazionali dei vitigni internazionali, come i migliori Cabernet Sauvignon della Maremma. Anche la versatilità di un grande Montepulciano d'Abruzzo può rispondere bene ai nostri bisogni, se i richiami mediterranei sono chiari e non si incontra eccessiva grassezza nel piatto. Se poi l'untuosità della preparazione emerge nettamente, perché non godere dei profumi e della forza di un Aglianico del Vulture, in cui il tannino è già, educatamente, maturo? Insomma, se avete voglia di grandi vini rossi, non vi resta che (farvi) cucinare un appetitoso cinghiale.



*La nostra passione ispira la tua eccellenza.*



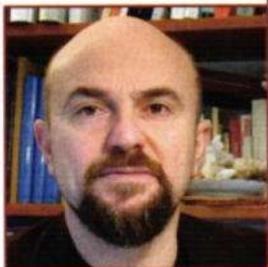
La **Linea Professional** nasce da un'accurata selezione e da una sapiente lavorazione delle migliori varietà di patate. Pensata ad hoc per accompagnare ogni tua ricetta, la Linea Professional sa stimolare la tua creatività con un menu di proposte ricchissimo, dedicato da Pizzoli a tutti i professionisti della ristorazione.

**pizzoli**  
dal 1926

**Professional**  
SPECIALE CATERING



# Porcus SINGULARIS



**Paolo Braconi**

Docente presso il Corso di Economia e Cultura dell'Alimentazione ECOCAL, Università degli Studi di Perugia

**In molti paesi e presso molte genti il cinghiale rimanda all'idea di selvatico, della selvaggina per eccellenza, della carne prodotta dalla caccia**

**P**orcus singularis, cioè il porco che se ne sta da solo, è il nome con il quale dal Medioevo si prese a designare l'anima- le che i Romani avevano sino ad allora chiamato *aper*. Da *singularis* a *singhiale* poi a cinghiale (francese *sanglier*), il passo è breve. Ecco spiegato il nome del noto antenato selvatico del maiale. Evidentemente la caratteristica tendenza dei maschi adulti a restarsene isolati dai branchi dei loro consimili ha influenzato il modo di concepire (e dunque di definire) il cinghiale.

D'altro canto, in molti paesi e presso molte genti il cinghiale da tempo immemorabile rimanda anche all'idea del selvatico, della selvaggina per eccellenza, della caccia. Il suo comportamento, il colore, la forza, la pericolosità lo hanno fatto definire anche la "bestia nera" per antonomasia, spesso associata alla personificazione del male, del diavolo e della cattiva stagione. Ma non dappertutto e non sempre è stato così.

Nella cultura religiosa dei Celti, ad esempio, il cinghiale rappresentava il potere spirituale dei druidi, contrapposto a quello temporale dei cavalieri, simboleggiati dall'orso. Questa simbologia, a sua volta, rimandava alla tradizione religiosa dell'India, dove il cinghiale

(*varâha*) era uno degli *avatara* (incarnazioni) di *Vishnu* ed era intimamente collegato, nel nome, al centro spirituale primordiale. Infatti, la radice *var* di *varâha* è la stessa di *bor* (da cui Borea). In sintesi, la regione iperborea, il Nord estremo, era immaginato come la "terra del cinghiale", così come l'Orsa Maggiore era in origine chiamata costellazione del Cinghiale.

L'intreccio di queste implicazioni simboliche riguarda anche il mito del Cinghiale Caledonio, inviato dalla dea Artemide a devastare il regno del re Oineo. Il figlio di costui, Meleagro, guidò la spedizione di eroi che riuscì a uccidere l'animale grazie all'abilità dell'unica femmina del gruppo, Atalanta, che lo ferì per prima. Per riconoscenza Meleagro le consegnò come trofeo la pelle della bestia uccisa, dando avvio a una lunga contesa con gli altri cacciatori. Una versione del mito definisce Atalanta figlia di un'orsa, mentre un'altra afferma che il cinghiale Caledonio era bianco. Ora, il bianco era il colore dei druidi e d'altra parte alla Caledonia greca del re Oineo fa preciso contrappunto la Caledonia celtica, con la foresta di Brocelandia in cui la radice *bro* o *bor*, rimanda di nuovo alla "terra del cinghiale". Brocelandia è il territorio di Merlino, prototipo del druido, come del resto Artù lo è dei Cavalieri. Ma Artù, a sua volta, cela nel nome la sua origine "orsina" (*arktos*, in greco è orso), con il che torniamo all'universo simbolico da cui siamo partiti: cinghiali/druidi - orsi/cavalieri. Era dunque da questo nostro mondo, in cui la pura conoscenza spirituale ha ceduto sconfitta di fronte alla materialità razionale, che voleva elevarsi Franco Battiato quando cantava "spero che ritorni presto l'era del Cinghiale Bianco".



# Le caratteristiche nutrizionali

Il cinghiale è il progenitore della gran parte delle razze di maiali domestici e delle popolazioni di maiali inselvatichiti. Di costituzione è simile al maiale, ma il cinghiale può raggiungere peso e lunghezza molto superiori. Questo animale vive allo stato brado sia in pianura che in montagna. La sua dieta è onnivora, si ciba di radici, ghiande e altri vegetali, ma anche di insetti e piccoli animali.

La carne di cinghiale ha proprietà organolettiche simili a quelle del maiale, differenziandosi da questa per il gusto intenso e profondo. Oggi per la produzione della carne per uso alimentare molti cinghiali sono allevati in fattorie. La composizione dei mangimi influenza la qualità nutrizionale delle carni che trovano diversi impieghi. Infatti, la carne di cinghiale può essere utilizzata per diverse preparazioni gastronomiche e per la produzione di prodotti stagionati come prosciutto o salame di cinghiale.

La caratteristica nutritiva più importante della carne di cinghiale è l'apprezzabile contenuto proteico (intorno al 20-21%). Le proteine presenti sono di elevato valore biologico, poiché contengono in misura adeguata tutti gli aminoacidi indispensabili alla formazione, all'accrescimento e al funzionamento del nostro organismo. In particolare il contenuto di aminoacidi essenziali presente nella carne di cinghiale (8,17g/100g) è superiore rispetto a quella del maiale (circa 7g/100g).



La carne di cinghiale può essere considerata magra – ha infatti un contenuto di grassi (circa 2,5%) inferiore rispetto al suino o ad altre carni rosse (Tabella 1). Dall'analisi qualitativa dei grassi è emerso che la carne di cinghiale presenta un rapporto ottimale tra acidi grassi polinsaturi/acidi grassi saturi (>0,4). Il livello di colesterolo è simile a quello della

carne di maiale, ma inferiore alla carne bovina (Tabella 1).

La carne di cinghiale è ricca anche di sali minerali (come riassunto nella tabella 2). Il contenuto vitaminico è ragguardevole,

soprattutto per quanto riguarda le vitamine del gruppo B e la vitamina PP (niacina), indispensabili per il metabolismo energetico e il buon funzionamento del sistema nervoso e per la crescita cellulare. Per queste qualità nutrizionali la carne di cinghiale può costituire un valore aggiunto a livello commerciale e gastronomico.



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

In collaborazione con **Gianna Ferretti**

Tabella 1

## Caratteristiche nutrizionali della carne di cinghiale e di altre carni (100 g di carne fresca)

	Cinghiale	Bistecca Maiale	Filetto di Manzo
Calorie (Kcal)	122	157	127
Proteine (g)	21,5	20,9	20,5
Grassi (g)	3	8	5
di cui Monoinsaturi	1.3	2.5	1.63
Polinsaturi	0.5	1.47	0.99
Saturi	0.9	3.46	1.67
Colesterolo (mg)	65	62	71

## Livelli di sali minerali e di vitamine nella carne di cinghiale e in altre carni (100 g di carne fresca)

	Cinghiale	Bistecca Maiale	Filetto di Manzo
Ferro (mg)	1	0.8	1.9
Zinco (mg)	15	2.8	1.6
Calcio (mg)	12	9	13
Selenio (ug)	9.8	8.2	9
Fosforo (mg)	120	260	267
Vitamina B6 (ug)	0.38	2	0.5
Vitamina B12 (ug)	0.97	-	0.6

Tabella 2

# TRINITÀ

Il cotto che sa di bontà

TRINITÀ S.p.A. INDUSTRIA SALUMI  
37050 VALLESE DI OPPEANO (VR)  
Zona Ind. - Tel. 045 6984075 r.a.  
Fax 045 6984109 - E-mail: trinita@trinitaspa.it



specialisti  
in salumi



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

# IL CINGHIALE in CUCINA

Orizzonte

FOCUS

Ragù, spezzatini e stracotti... Ecco qualche suggerimento da parte dei nostri chef su come cucinare il cinghiale conservandone intatto tutto il suo forte e gustoso sapore.

## Gnocchetti di patate e ortica al ragù di cinghiale con bacche di ginepro

Ingredienti: *farina, patate, ortica, polpa di cinghiale macinata, vino rosso, passata di pomodoro, bacche di ginepro, carote, cipolla, sedano, aglio, peperoncino, sale.*

Mescolate la farina con le patate e l'ortica; lasciate riposare l'impasto, quindi procedere con la realizzazione classica degli gnocchi.

Soffriggete l'aglio, il peperoncino, la carota, il sedano e la cipolla; aggiungete la polpa di cinghiale macinata, quindi il vino rosso, fate bollire e lasciatelo evaporare per qualche minuto. Aggiungete le bacche di ginepro e la passata di pomodoro. Fate cuocere il tutto per circa mezz'ora. Una volta pronto, fate cuocere gli gnocchetti in abbondante acqua salata, scolateli e uniteli al ragù, ripassandoli per poco tempo sul fuoco.

## Spezzatino di cinghiale in salmi saltato con pomodori pachino e papavero blu

Ingredienti: *polpa di cinghiale tagliato per spezzatino, vino bianco secco, aceto, pomodori Pachino, papavero blu, rosmarino, aglio, olio extravergine di oliva e peperoncino.*

Soffriggete in olio extravergine l'aglio, il peperoncino, il rosmarino e i pomodori Pachino. Aggiungete lo spezzatino di

cinghiale, allungate con il vino bianco secco insieme all'aceto, portate a ebollizione. A metà cottura, dopo circa 10/12 minuti, aggiungete il papavero blu e lasciate cuocere per altri 10/12 minuti.



## Bresaola di cinghiale con catalogna cimata e pecorino di Fossa su purea di cachi e gocce di sapa

Ingredienti: *controfiletto di cinghiale, cachi, insalata catalogna, pecorino di fossa, olio, vino rosso, sale, pepe, bacche di ginepro, erbe aromatiche varie.*

Lasciate marinare il controfiletto di cinghiale con del buon vino rosso, sale, pepe, bacche di ginepro ed erbe aromatiche di vario genere per almeno un giorno (la carne dovrà risultare cotta dalla marinatura) facendolo riposare in frigorifero.

Prendete dei cachi ben maturi, privateli della buccia e frullateli.

A parte, condite delle punte di catalogna con olio, sale e pepe.

Componete il piatto avvolgendo la

LAZIO

*Dal ristorante Il Caravaggio di Caprarola (VT), le ricette dello chef Dario Festagalla.*



# FOCUS

## MARCHE

Le ricette di **Luca Sancricca**, chef e patron del ristorante **Vincanto** di Jesi (AN)



## TOSCANA

Dal ristorante **Nena** di Anghiari (AR), le ricette dello chef **Sergio Cappetti**



catalogna con fette di cinghiale finemente tagliate al coltello, cospargete la purea di cachi tutto intorno e decorate con scaglie di pecorino di Fossa e gocce di salsa sapa (mosto d'uva condensato).

### Stracotto di cinghiale alla Lacrima di Morro d'Alba con rosti di sedano rapa e castagne

Ingredienti: spalla e coscia di cinghiale, sedano rapa, castagne, pane grattugiato, Lacrima di Morro d'Alba, latte, burro, erbe aromatiche, sale e pepe q.b.

Disossate la spalla e/o le cosce di cin-



ghiale, fate cuocere sotto-vuoto con la Lacrima di Morro d'Alba, una noce di burro, le erbe aromatiche, il pepe in grani e le bacche di ginepro per almeno 18 ore a bassa temperatura (il tempo varia in base alle dimensioni della carne).

Private della buccia il sedano rapa, tagliatelo a pezzi,

mettetelo in una casseruola, ricopritelo di latte, aggiungete un pizzico di sale ed una foglia di alloro e lasciatelo cuocere lentamente.

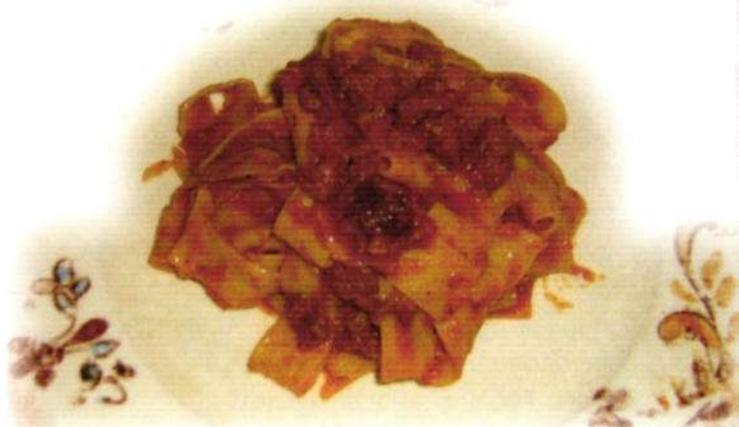
Utilizzate lo stesso procedimento anche per la preparazione delle castagne. Scolate il sedano rapa e le castagne e riduceteli in poltiglia, con l'aiuto di un coppapasta dategli la forma di un dischetto e impanatelo con del pane grattugiato aromatizzato al prezzemolo. Arrostate in padella il cinghiale ormai giunto a cottura e il rosti con una noce di burro e dell'olio.

Componete il piatto adagiando sul dischetto di sedano rapa e castagne il cinghiale, irrorate con una salsa di vino precedentemente ridotto e ornate con delle castagne intere.

### Ragù di cinghiale

Ingredienti: 500 g di polpa di cinghiale scelta, olio extravergine di oliva, 2 carote, 2 coste di sedano, mezza cipolla rossa, mezzo bicchiere di vino rosso, sale e pepe q.b., un cucchiaio di pomodoro concentrato, 0,5 kg di polpa di pomodoro.

Tagliate la polpa di cinghiale a pezzetti, riponetela in una casseruola e rosolatela. A parte realizzate un battuto di carote, sedano e cipolla. Una volta rosolato il cinghiale, portatelo a cottura anche allungandolo con un po' di brodo, toglietelo dal suo olio e battetelo al coltello. Mettete le verdure precedentemente tagliate nell'olio del cinghiale e soffriggetele per qualche minuto.



Quindi aggiungete nuovamente la polpa di cinghiale e cuocete per 15/20 minuti. Unite sale e pepe, sfumate con il vino rosso, lasciate evaporare, quindi aggiungete il pomodoro concentrato, poi la polpa di pomodoro. Fate bollire a fuoco lento per circa un'ora/un'ora e mezza.

Quello appena realizzato è un condimento ottimo per pappardelle e gnocchi.



### **Cinghiale con olive nere e porcini**

*Ingredienti: 1 kg di polpa di cinghiale, olio extravergine d'oliva, aglio, olive nere, mezzo bicchiere di vino rosso, porcini freschi o secchi, sale e pepe q.b., peperoncino.*

Prendete la polpa e tagliatela a bocconcini; soffriggetela con aglio e olio in una padella.

Sfumatela con il vino rosso; una volta sfumato aggiungete le olive nere snocciolate e lasciate cuocere per circa 2 minuti.

Quindi aggiungete il sale, il pepe e il peperoncino, poi i funghi freschi oppure secchi (questi precedentemen-



te tenuti a mollo in acqua tiepida). Lasciate cuocere per altri 15 minuti. Se il cinghiale si asciuga troppo, aggiungete del brodo, in quanto il tutto deve risultare una crema delicata.



### **Pappardelle al cinghiale**

*Ingredienti: 2 kg di polpa di cinghiale, 3 hg di cipolle, 10 foglie di alloro, 30 g di bacche di ginepro, vino bianco, olio sale e pepe q.b.*

Frullate le cipolle, l'alloro e le bacche di ginepro; lasciate soffriggere il tutto per 10 minuti in una padella con olio extravergine di oliva ed aggiungete la polpa di cinghiale macinata, quindi il sale e il pepe e sfumate con abbondante vino bianco.

Cuocete a fuoco lento per 1 ora e un quarto.

A parte cuocete in abbondante acqua salata le pappardelle; una volta cotte



saltatele in padella per qualche minuto, quindi servite.



### **Cinghiale alla Buiona**

*Ingredienti: 2 kg di polpa di cinghiale, 2 limoni, 4 alici salate spinate, vino bianco, sale, pepe, prezzemolo, olio extravergine di oliva q.b.*

Tagliate il cinghiale a bocconcini, mettetelo nel vino bianco e olio extravergine di oliva e fategli consumare tutto il liquido.

A parte preparate il succo dei 2 limoni, le alici, il prezzemo-

lo, la buccia dei limoni e passate tutto al mixer.

Unite il tutto al cinghiale, mettetelo in una padella e lasciate cuocere per 40 minuti.

Orizzonte

FOCUS

UMBRIA

*Dal Borgo San Faustino di Orvieto (TR) le invitanti ricette di Sirio Bastianelli, lo chef*





a cura di

Francesca Mencarelli

## ALDERO HOTEL

Loc. Quartaccio  
Civita Castellana (VT)  
Tel. 0761 514757  
www.aldero.it



### La Ricetta

#### Cinghiale alle olive Ingredienti:

- 1 kg di cinghiale
- 1 l di vino bianco
- 120 ml di aceto di vino
- 150 g di olive verdi
- 1 cipolla, 1 carota, 1 spicchio d'aglio
- 2 foglie di salvia, 2 foglie di alloro

#### Procedimento

Versate in una pentola il vino e l'aceto, aggiungete una carota, uno spicchio d'aglio, una cipolla, un rametto di timo, due foglie di salvia e due di alloro, un ciuffo di prezzemolo, alcuni grani di pepe e un po' di sale e fate cuocere per 15 minuti. Ritirate dal

# La QUALITÀ e la TRADIZIONE



Una gestione tutta familiare quella fondata da Aldero Sciarrini a Civita Castellana (VT), una cittadina di circa 16 mila abitanti, nel cuore della Tuscia viterbese, a soli trenta minuti da Roma. Oggi l'Aldero Hotel – dal particolare nome del suo fondatore – è un albergo con tutti i servizi di un quattro stelle con 60 stanze, una struttura immersa nel verde delle colline viterbesi e circondata da ulivi, gestita da figli e nipoti del fondatore. La struttura dispone anche di una piccola palestra, di una sala congressi da 150 posti, di una sala meeting per una ventina di persone, di una hall da 300 mq e di un ristorante, l'Aldero Lounge Restaurant, inserito all'interno della stessa struttura ricettiva, inaugurato trenta anni fa, che ospita circa 180 persone.

Gianluca Cucciniello, 24 anni, nipote di Aldero, è cresciuto nella struttura. "Sono da sempre qui – spiega – e porto avanti il lavoro insieme ai miei genitori. Oggi in tutto siamo tre famiglie e otto persone a dedicarci a questa attività, ognuno con la propria specializzazione. Sto studiando economia e gestione dei servizi turistici presso l'Università degli Studi di Perugia e, a completamento del percorso, curerò

la parte gestionale della struttura". In cucina c'è uno chef che lavora al ristorante dal primo giorno, Achille Rossi, originario di Amatrice (RI), che propone una cucina di stampo nazionale, che spazia dai piatti della zona, tipici della cucina

romana (come carbonara e amatriciana) fino ai piatti classici italiani, sia a base di carne che di pesce.

"Puntiamo molto sulla qualità – prosegue Cucciniello – in cucina utilizziamo prodotti locali e biologici e abbiamo la vera fiorentina certificata con marchio 5 r (le cinque razze italiane garantite dal consorzio con la certificazione del prodotto)". Molto apprezzato il filetto al cartoccio con fungo porcino. "Proponiamo una cucina essenzialmente tradizionale, particolare nella presentazione. La tipicità sposa la semplicità dei gusti con una buona elaborazione del piatto".



### ALDERO Lounge Restaurant

- 1 rametto di timo, 1 ciuffo di prezzemolo
- 200 ml di olio d'oliva, 20 g di burro
- sale e pepe in grani

fuoco, lasciate raffreddare, versate in una terrina e aggiungete la carne tagliata a pezzi e fate marinare, coperto e al fresco, per due giorni, girando i pezzi di carne di tanto in tanto. In una pentola scaldate un bicchiere d'olio e una noce di burro, rosolatevi la carne sgocciolata, salate, pepate, bagnate con una parte della marinata e cuocete per 90 minuti. Aggiungete le olive snocciolate e continuate la cottura ancora per mezz'ora a fuoco basso.

# Ambasciatori di PROFESSIONALITÀ e GUSTO

Immerso nella campagna dell'Alto Lazio, al confine con l'Umbria, nel 2009 è nato l'agriturismo Campo Antico. Motore dell'agriturismo è Antonio Carullo, calabrese di origini, da sempre impegnato nel settore della ristorazione insieme alla sua famiglia. Oltre 10 ettari di terreno, coltivati a olivi, ortaggi e alberi da frutto, con al centro un antico casolare dei primi anni del '900 ristrutturato in stile tradizionale; tutto questo è l'agriturismo, oltre all'azienda agraria, nata nel 2008. Antonio Carullo, chef per passione ma sempre attento alle novità, si occupa della cucina nel ristorante, che può ospitare fino a 200 persone (adatto quindi anche a banchetti) con 30 camere sovrastanti il ristorante stesso. In cucina è la chianina, proposta non solo alla griglia ma anche in altre cotture come lo spezzatino, a farla da padrone, oltre a portate e piatti provenienti dalla tradizione alto laziale e umbra, accompagnata da un tocco di originalità. Le carni alla griglia sono il piatto forte del locale, spesso anche protagonisti di serate di degustazione molto apprezzate dai clienti del locale. L'ultima degustazione, organizzata in collaborazione con le cantine Antinori, è valsa all'agriturismo il titolo di "ambasciatore di Badia a Passignano Riserva", un Chianti classico, un vino di nicchia delle rinomate cantine. La qualità dei prodotti e l'unicità degli accostamenti sono le caratteristiche di queste serate: nel prossimo appuntamento saranno protagonisti i formaggi e i salumi,



accompagnati da vini suggeriti da enologi di grande esperienza. Anche nella cucina di tutti i giorni la parola d'ordine è la qualità, insieme alla stagionalità dei prodotti: i menu cambiano secondo le stagioni; olio, ortaggi e conserve di frutta provengono direttamente dall'azienda agraria; la pasta è fatta in casa tutti i giorni; i

dolci, come le crostate, vengono realizzate con le conserve di produzione propria. Nascono così le zuppe invernali, come la classica pasta e fagioli, o primi piatti gustosi come i ravioli di chianina su vellutata di ceci con funghi carboncelli. Il tutto annaffiato da buon vino, soprattutto rosso: la cantina annovera oltre 200 etichette provenienti da tutta Italia, con alcuni Brunello e alcuni vini piemontesi di grande valore, oltre alle bollicine della Franciacorta.

## La Ricetta

### Braciole di cinghiale al Sagrantino

#### Ingredienti:

- 8 braciole di cinghiale
- 200 g di sedano, carote e cipolle
- vino rosso Sagrantino di Montefalco
- 6 pomodori pelati
- olio extravergine d'oliva
- 80 g di burro
- farina q.b.
- farina per polenta

#### Preparazione della terrina

Mettete le braciole in un recipiente

## Agriturismo CAMPO ANTICO

con le verdure, coprite con il vino e lasciate marinare per 16 ore. In una padella scaldate l'olio e il burro; tritate le verdure della marinata e fatele rosolare nella padella, dopodiché adagiatevi le braciole infarinate, fatele rosolare e rigiratele, unite il vino della marinata e lasciatele cuocere a fuoco vivo finché il vino non si è ridotto della metà. Unite i pelati, aggiungete il brodo e fatele cuocere a fuoco lento per circa due ore e mezzo. A parte preparate la polenta; appena cotte le braciole dividete la polenta su un piatto da portata, adagiatevi sopra le braciole velandole con la salsa di cottura.

Orizzonte

SpazioRegioni  
LAZIO



a cura di

Alessia Malloni

Agriturismo  
CAMPO ANTICO

Str. Amerina km 5,500  
Loc. Cacciarino,  
Orte (VT)

Tel. 0761 402380

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



# **LUIGIBACCHI.IT**

## **IVECO**



via della valtiera 79 - Collestrada (Pg) - Tel. 075394046

*Insalata di mare Medusa*

**6 ingredienti più uno,  
la nostra storia.**



Da 150 anni scegliamo solo le migliori materie prime per lavorarle e ricettarle nel rispetto della tradizione nonché per garantire ai nostri clienti un prodotto superiore. La nostra insalata di mare è diventata leader di mercato grazie alla cura straordinaria che mettiamo in ogni singolo ingrediente.

Questo è il taglio della nostra impresa e la cifra dei nostri successi.



Dal 1861

**MEDUSA**<sup>®</sup>

**150**<sup>o</sup>  
1861 - 2011



a cura di

Francesca Mencarelli

**BIRRERIA  
CENTRALE**Piazza Cimatori, 1/R  
Firenze

Tel. 055 211915

www.birreriacentrale.com

**La Ricetta****Peposo di cinghiale****Ingredienti:**

- 5 kg di spezzatino di cinghiale
- 10 cipolle rosse
- 100 g di farina 00
- 15 g di pepe nero in grani
- 80 g di pepe nero macinato
- 1 bottiglia di vino rosso Chianti
- 1 kg di pomodori pelati
- sale fino
- 10 foglie di alloro
- olio extra vergine di oliva

**Procedimento**

Tagliate a julienne le cipolle e mettele in una pentola di acciaio inox con il pepe in grani e l'alloro. Mettete l'olio e fate soffriggere a fuoco alto.

Prendete il cinghiale, lavatelo e tagliatelo a cubetti, salatelo, pepatelo e infarinatelo.

Quando le cipolle sono ben soffritte, aggiungete il cinghiale e abbassate il fuoco e, con un mestolo, giratelo. Fatelo cuocere per 15 minuti, girandolo spesso. Poi aggiungete il vino e lasciatelo sfumare.

Quando il vino è sfumato, aggiungete il pomodoro precedentemente tagliato a pezzi molto fini.

Coprite e lasciate cuocere finché la carne non diventa tenera.

Terminata la cottura, aggiustate di sale e servite su un bel piatto grande, caldo e guarnite con del pepe macinato.

# Cucina

## FIorentina e TIROLESE



In pieno centro storico di Firenze, tra il Duomo e piazza della Signoria, all'interno di una ex cappella della badia fiorentina risalente al '400 – sconsecrata poi nel '700 e divenuta locanda di ritrovo per bere e mangiare – nasce la Birreria Centrale.

Il locale verso la metà dell'800 viene inaugurato dalla famiglia De Ponti come Bar Centrale e, intorno agli anni '70, si trasforma in Birreria, prima per tipologia di struttura a Firenze. Il nome potrebbe far pensare ad un pub, ma invece qui servono solo dell'ottima birra artigianale non filtrata.

Unico nel suo genere, è un locale amato dai fiorentini e non solo, sapientemente arredato con mobili antichi e quadri d'epoca, piccolo e accogliente, con un'atmosfera calda e una cucina ricercata.

Abbiamo intervistato lo chef del ristorante, Andrea Forti, 28 anni, originario di Fiesole che, finita la scuola e gli stage alberghieri, ha iniziato da subito a lavorare come cuoco, affiancando nel tempo diversi chef. Ormai

da quattro anni presso la Birreria Centrale, spiega quali sono le specialità del locale che curiosamente affianca una cucina tipica fiorentina, a quella tradizionale tirolese.

"Alla Birreria Centrale – precisa Forti – si possono assaporare piatti tipici toscani e tirolesi, in continua

evoluzione, usando prodotti tipici di zona.

La cucina toscana comprende, oltre alla vera fiorentina, anche zuppe, come quella d'orzo, la ribollita, la pappa, le vellutate, i picci al cinghiale e la tagliata peposo all'imprunetina; sul fronte tirolese proponiamo invece lo stinco di maiale, i canederli in brodo o burro, le carni di maiale affumicato, i crauti e le patate".

La gestione della struttura è composta da un gruppo di persone molto affiatate tra loro, che lavorano insieme da ben 15 anni, compresi i due titolari, fiorentini doc, Alessandro e Massimiliano Galli. "Sono molto felice – conclude Forti – del clima che si respira tra i colleghi e con gli stessi titolari all'interno del locale".

**BIRRERIA CENTRALE**

# TRADIZIONE E CULTURA della gastronomia

**N**uova gestione per questo ristorante toscano situato a ridosso del piccolo borgo di Radda in Chianti, circondato dalle vigne.

La struttura del Podere delle Vigne è quella del tipico casolare toscano, che ospita nella parte superiore le camere per gli ospiti, e in quella inferiore, dove prima c'erano le stalle, il ristorante, arredato in stile rustico, con pietra a vista e travi in legno, e con l'aggiunta di un tocco di eleganza. Pregevole anche il terrazzo esterno, dove si rimane affascinati dai colori della campagna senese e delle vigne. "Abbiamo creato un ristorante per tutti, non solo per i turisti - dice il nuovo gestore Lorenzo Aitiani, che ha coinvolto la moglie e i due figli in questa nuova avventura. Chi viene a trovarci prova il piacere di sedersi intorno a un tavolo con il gusto di mangiar bene". La cucina, infatti, è quella della tradizione vera, delle antiche ricette di una volta; il menu cambia con le stagioni e utilizza gli ortaggi dell'orto dello zio di Lorenzo, soprattutto nel periodo estivo con pomodori e altre verdure dal gusto genuino. Lo chef Giuseppe Pennucci, toscano doc, cuoco per passione, preparato e pieno di grande entusiasmo, prepara per i suoi ospiti i crostini neri serviti con il loro brodo, e cioè pane raffermo da inzuppare nel brodo, per poi spalmarci sopra il paté di fegatini; oppure il tagliere rustico, ricco di assaggi caldi come sformatini e tortini, e quindi non solo formaggi e salumi. Prosegue poi con la classica ribollita toscana o le pappardelle all'umido di coniglio, con la pasta fresca fatta in casa, o ancora picci all'anatra e gallinacci. Tra i secondi, le proposte variano tra portate come cinghiale in bianco con noci e frutta secca, ossobuco all'agrumato o peposo al Chianti Classico. In occasioni speciali, inoltre,

Giuseppe mette in funzione il grande girarrosto esterno per realizzare gustosi arrostiti girati (spiedini di piccione, pollo, pancetta di maiale) oppure i fegatelli, il piatto tipico della domenica secondo tradizione, cioè il fegato di maiale avvolto nella rete ricoperto di pangrattato e finocchio selvatico. Tra i dolci segnaliamo la torta rustica di mele alla cannella, ricotta di pecora e marmellata d'uva o il sufflè delle vigne, piatto creato da Giuseppe, che è un sufflè di formaggio pecorino con frutta secca e miele. E per finire la cantina, che vale la visita, con oltre 140 etichette, per la maggior parte del Chianti. Un giusto connubio tra tradizione e cultura della gastronomia, per un'esperienza culinaria da provare.



## La Ricetta

### Cinghiale bianco Ingredienti:

- 1 kg di polpa di cinghiale del Chianti
- 4 cipolle dorate terra di Siena
- 1 porro e 4 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di erbe aromatiche dell'orto legato bene
- 2 chiodi di garofano
- 80 g di mandorle
- 80 g di pinoli
- 80 g di noci
- 80 g di nocciole
- 2 cucchiai di farina
- 250 ml di crema di latte
- 1 lt di brodo di carne
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe



## Ristorante PODERE DELLE VIGNE

### Procedimento

Immergete completamente nel latte la polpa di cinghiale ben lavata per tutta la nottata precedente il giorno della cottura; al mattino toglietela dal latte, poi fatela a pezzetti misti e ponetela in un piatto. In una casseruola di coccio mettete l'olio extravergine di oliva, aggiungete la cipolla e l'aglio finemente tritati rosolando lievemente il tutto; di seguito mettete i pezzetti di cinghiale insieme al mazzetto di erbe aromatiche, i chiodi di garofano, sale e pepe a vostro piacimento. Dopo circa 40 minuti la carne sarà leggermente rosolata; aggiungete la farina, rimestate il tutto, unite la crema di latte e la frutta secca; proseguite la cottura aggiungendo il brodo di carne a seconda della necessità, per circa un'ora. A cottura ultimata, assaggiando la giusta tenerezza della carne, servite con purè di patate caldo ed un filo di olio extravergine.

Orizzonte

SpazioRegioni  
TOSCANA



a cura di

Alessia Malloni

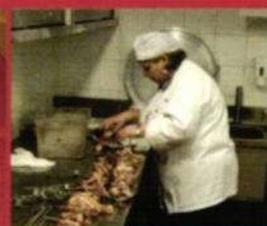
### Ristorante PODERE DELLE VIGNE

Loc. Podere delle  
Vigne

Radda in Chianti (SI)

Tel. 0577 738301

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





# banca popolare di spoleto spa

L'offerta è riservata esclusivamente a nuovi depositi • I rendimenti sono da considerarsi lordi e soggetti a ritenuta fiscale • Imposta di bollo una tantum di 14,62 € • Messaggio pubblicitario con finalità promozionale che non costituisce sollecitazione al pubblico risparmio • Le condizioni contrattuali sono rilevabili attraverso i "Fogli Informativi" a disposizione presso tutti gli Sportelli della Banca Popolare di Spoleto SpA e sul sito

[bpspoleto.it](http://bpspoleto.it)



## Certificati Deposito

solo per nuovi depositi

# 4% LORDO

- Zero Spese
- No Conto Titoli
- Importo minimo 1.000 €
- Vincolo 3 - 6 - 12 - 18 mesi

- Tasso annuo riferito a certificati deposito con vincolo 18 mesi

# Pronti per la prova del cuoco?



Invitati: tanti, in attesa e pronti a giudicarvi sotto ogni punto di vista. È questa la vera prova del cuoco per chi, come voi, organizza cerimonie, banchetti e appuntamenti importanti. CGM è il partner giusto per un servizio catering di qualità, puntuale e professionale: insieme supereremo ogni prova. A partire da quella del cuoco.



Arancini di riso\*, Asparagi panati, Carciofi panati\*, Cremini all'ascolana\*, Crocchette di patate, Crocchette farcite di mozzarella, Medaglioni di mozzarella panati, Misto di verdure panate, Mozzarelle panate\*, Crêpes prosciutto e formaggio, Crêpes formaggio, Crêpes pizzaiola, Olive ripiene all'ascolana\*, Olive ripiene di pesce "Le Marinare", Olive ripiene di verdure "Le Ortolane", Olive ripiene di formaggio "Le Formaggine", Panzerottini, Suppli di riso\*, Zucchine stick panate.



Arrosticini di ovino, Filetti di baccalà pastellati, Fiori di zucca pastellati, Funghi Champignons, Le Chicche fritte, Misto vegetali pastellati, Pizzette rosse, Polenta, Rusticini misti, Bocconcini di provola affumicata "Le Provolose", Crocchette formaggio e pera "Delizie", Polpettine di carne panate

\*Disponibili anche nella versione FORNO



SINCERT



CGM s.r.l. 62010 POLLENZA (MC)  
Rione Pollenza Scalo, 85  
Tel. +39.0733.201025 (r.a.)  
Fax +39.0733.201016  
e-mail: info@cgmsurgelati.it

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





a cura di

Giancarlo Ferraris

### Ristorante IL DIAVOLO GOLOSO

Via Sandro Pertini, 18  
Tolentino (MC)  
Tel. 0733 973008

[www.locandadelre.net](http://www.locandadelre.net)



# Il Diavolo Goloso... Ti prende per la gola!

## IL DIAVOLO GOLOSO RISTORANTE PIZZERIA



**N**on è facile scegliere il nome per un ristorante che non sia già stato adottato, ma i proprietari de Il Diavolo Goloso ci sono pienamente riusciti. Il locale si trova a Tolentino, comune marchigiano in provincia di Macerata, con poco più di ventimila abitanti. Collocata in una posizione geografica favorevole, la cittadina di Tolentino ha assunto, con il passare del tempo, un ruolo storico, culturale ed economico rilevante, come cerniera tra la costa e la zona dell'entroterra montuoso diventando, altresì, meta di viaggiatori e sede di attività connesse alla ricezione e alla ristorazione, anche perché forte dell'esistenza di una robusta tradizione gastronomica. Basti pensare che risale al lontanissimo 1779 la prima pubblicazione del manuale di cucina "Il cuoco maceratese" di Antonio Nebbia. A gestire Il Diavolo Goloso, che ha sede in una struttura dal sapore rustico, sono Giovanna Stocchi e i suoi due figli, Laura e Leonardo Re. "Il nostro locale – racconta la signora Giovanna – è tutto

marchigiano: la cucina, i vini, ovviamente noi, il personale di servizio, l'aria che si respira in cucina e tra i tavoli dei commensali, quasi sempre marchigiani anche loro... La cucina, forse è superfluo ripeterlo, è regionale, nel senso che non solo usa prodotti marchigiani, ma offre piatti "marchigianamente" realizzati, intriganti e stuzzicanti, sia pure con qualche divagazione che rientra, però, a pieno titolo nella tradizione gastronomica locale: spaghetti con gamberi di fiume, strozzapreti, tagliatelle con sugo di fagioli tra i primi; coniglio in porchetta, pollo coi peperoni, pesce di mare e di montagna tra i secondi...

Il Diavolo Goloso, che nel suo menu offre anche piatti a base di cacciagione, con tartufo e diverse varietà di pizza cotta nel forno a legna, ha una capienza

di alcune centinaia di posti e dispone di una veranda all'aperto.

La cantina annovera soprattutto etichette marchigiane, sia bianche che rosse. Il Diavolo Goloso è attivo anche nel catering e per i banchetti propone piatti marchigiani decorati con sculture di ghiaccio e intagli di vegetali.

## La Ricetta

### Ragù di cinghiale

#### Ingredienti:

- polpa di cinghiale
- vino
- aglio
- rosmarino
- carota, cipolla, sedano
- brodo di carne
- olio extravergine di oliva

#### Procedimento

Marinate la polpa di cinghiale con vino e odori, aglio, rosmarino, carota, cipolla e sedano per otto ore; scolate il tutto e versate in una casseruola con olio extravergine di oliva; quando la polpa è rosolata, aggiungete brodo di carne e cuocete a fuoco lento per circa otto ore.

## Ristorante IL DIAVOLO GOLOSO

# I buoni SAPORI della CAMPAGNA

Orizzonte

SpazioRegioni  
MARCHE



a cura di

Alessia Malloni

**Agriturismo  
LA MADDALENA**

Via Storaco, 3  
Filottrano (AN)  
Tel. 071 7222294

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

**N**ella vita frenetica di tutti i giorni, immersi nei colori freddi della città, capita di rado di assistere a scene di vita bucolica, di passare serate circondati dalla natura all'interno di un piccolo casolare dallo stile rustico e dall'atmosfera accogliente. Passare una giornata all'agriturismo La Maddalena vuol dire non solo tuffarsi nella cucina tradizionale marchigiana, ma anche avere l'opportunità di assistere a scene di vita di campagna, come il lento incedere delle oche che ogni sera attraversano il giardino e tornano nella loro dimora. L'agriturismo, infatti, è anche azienda agricola: 27 ettari di terreno coltivati a vite, olivi e cereali, oltre a un piccolo orto per le verdure del ristorante; a questi si aggiunge un allevamento aperto di animali di bassa corte, come oche – ne vengono allevate oltre 600 in un anno – conigli, polli e galline.

Con questi ingredienti Graziella Scortichini in cucina, con il marito, le tre figlie e la nonna in sala e alle camere, realizza cannelloni, gnocchi al ragù d'oca e tagliatelle tradizionali. Tra i secondi ancora l'oca è la preferita, con l'arrosto, oltre al coniglio in porchetta e le carni alla griglia. La passione di Graziella per la cucina è nata nel 2005, quando la nonna Maddalena le ha lasciato questo vecchio casolare, oggi ristrutturato, che può ospitare fino a 80/100 persone in tre salette oltre a 4 camere e un ampio giardino a disposizione nei mesi più caldi. Per rimanere sempre al passo con le nuove tecniche, Graziella organizza e partecipa a corsi di cucina tenuti da rinomati chef della

zona.

Anche il pane, la gustosa focaccia e i dolci sono fatti in casa: come non assaggiare i biscotti secchi con la macedonia di mele cotogne cotte con il mosto, tutto proveniente dalle coltivazioni dietro casa.

Anche la cantina riserva un ampio spazio al vino della casa, distribuito sfuso; a questo si aggiungono altre etichette, sia rosse che bianche, provenienti da aziende vinicole marchigiane.



## la Ricetta

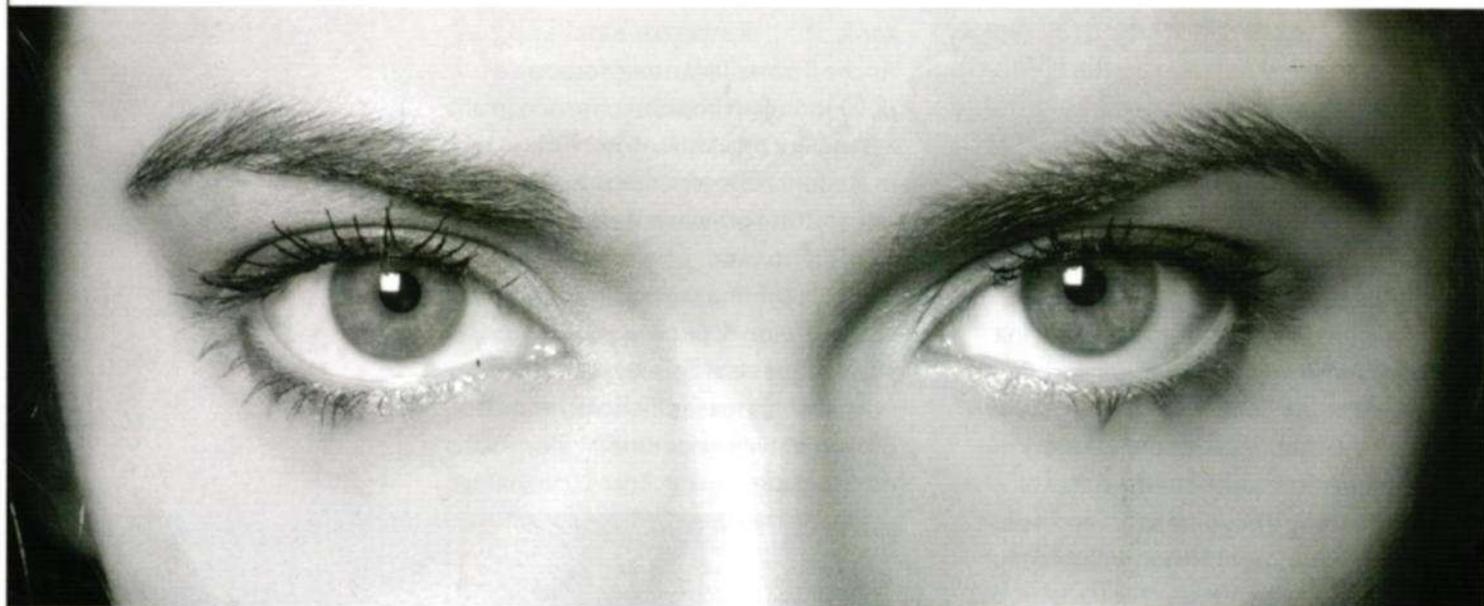
### Arrosto di cinghiale al forno Ingredienti:

- 1 kg di lonza di cinghiale
- 6 carote piccole
- 6 cipolle
- 2 coste di sedano
- 1 bicchiere di vino rosso e 1 di vino bianco
- erbe aromatiche per la marinatura
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine di oliva
- spezie a piacere

### Procedimento

Mettete a marinare il cinghiale almeno 24 ore prima di procedere alla cottura, con le erbe aromatiche, metà delle verdure, il vino rosso e bianco e le spezie. Scolate l'arrosto, rosolatelo in una casseruola con l'olio extravergine, poi mettetelo in forno a 180/200° per 30 minuti, insieme al vino della marinatura. Aggiungete il sale e il pepe, quindi le cipolle e le carote piccole e mettetelo in forno per altri 30 minuti. Una volta cotto, deglassate e servite l'arrosto con il proprio sugo.

# voglio!



un caffè  
(le voglie si tolgono)



**CUCIELMO**  
il caffè che fa centro

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



## Scottona Limousine: l'Eleganza del Gusto Italiano

L'alimentazione composta da cereali coltivati nel rispetto della tradizione, rendono la nostra carne il top del gusto. Tutte le fasi, dall'allevamento alle nostre tavole, sono controllate dalla filiera Italbovini.



**ITALBOVINI** S.R.L.  
la Carne di Qualità

Orizzonte

SpazioRegioni  
**UMBRIA**



a cura di

Giancarlo Ferraris

**Ristorante  
Pizzeria Camping  
L'OASI DEL GUSTO**

Via Campiglione, 110  
Assisi (PG)

**Tel. 075 8155226**

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

# Un PARADISO nel PARADISO

L'Umbria e le sue città, Assisi in particolare, sono considerate universalmente una sorta di paradiso, non nel senso banale del termine, quanto piuttosto nel suo significato aulico: luoghi dove arrivare, sostare, riflettere, riposarsi e ritemperarsi. E la cucina umbra fa sua parte. La fa soprattutto in un locale posto ai piedi del Monte Subasio, che si chiama Ristorante Pizzeria Camping L'Oasi del Gusto. Creato due decenni or sono, tre anni fa è stato rilevato da una nuova gestione di cui fanno parte Walter Breccolotti e Pino Barili. "Fin dall'inizio il nostro obiettivo - racconta Pino Barili - è stato quello di dar vita a un locale per chi desidera la tranquillità senza però rinunciare alla buona cucina, la quale deve rimanere, per una struttura ricettivo-ristorativa come la nostra, una, se non la priorità assoluta. Cucina umbra, ovviamente, che proponiamo in vari modi: nei suoi piatti tipici, in ricette (poche a dire la verità)



rivisitate, in piatti stagionali, che cambiano ogni tre mesi. Data poi la forte presenza nel nostro Camping di turisti stranieri, soprattutto francesi, tedeschi e olandesi, ai piatti locali ne abbiamo aggiunti altri, tratti dalla cucina nazionale e internazionale". I menu dell'Oasi del Gusto sono ampi: si va dai primi come gli spaghetti all'amatriciana agli arrosti misti, alla cacciagione fino alle grigliate di verdura, oltre a una serie, tanto semplice quanto sfiziosa, di abbinamenti che vedono protagonisti, tra gli altri, gli gnocchi, la polenta, il filetto, il Pecorino di Fossa, con accoppiamenti di vini umbri bianchi e rossi e, talvolta, anche di vini non umbri. La cantina del locale, infatti, annovera una sessantina di etichette. L'Oasi del Gusto dispone, in inverno, di due sale climatizzate per complessivi duecento coperti; in estate di una struttura all'aperto tipo gazebo, capace sempre di duecento posti.

## La Ricetta

**Turbante di cinghiale con rucoletta, cipolle rosse di Cannara marinate al Sagrantino di Montefalco, profumo di timo e crackers di Parmigiano**

Reggiano

**Ingredienti:**

- 400 g di prosciutto di cinghiale
- 150 g di rucoletta selvatica
- 150 g di Parmigiano Reggiano
- 2 cipolle rosse di Cannara
- 2 dl di Sagrantino di Montefalco

- olio extravergine di oliva, sale, timo q.b.

**Procedimento:**

Tagliate le cipolle finemente ad anelli, mettetele a marinare con il Sagrantino, la sera precedente, con un pizzico di sale, timo, ed olio di oliva. Tagliate il prosciutto di cinghiale e disponetelo a raggera sul piatto. Al centro mettetevi la rucoletta, disponetevi sopra la cipolla marinata ed i crackers di Parmigiano, che avrete precedentemente cotti al forno. Lucidate con olio.



# Osteria Anfiteatro... E mangi ternano!

**N**on è un locale grande e neppure appariscente, ma d'altra parte, si sa, che grande ed appariscente non sempre fanno rima con efficiente e bello... Talvolta, anzi spesso, ciò che è minuto è molto, molto più efficiente e bello di ciò che è grande e appariscente. L'Osteria Anfiteatro di Terni è un esempio di questo concetto filosofico, trattasi ovviamente di filosofia spicciola, quotidiana, ma non meno importante di quella studiata nelle accademie. Il locale è recente: è stato, infatti, aperto nel marzo del 2011 in una struttura, però, molto antecedente e vicina alle rovine dell'Anfiteatro Fausto, pregevolissima testimonianza archeologica romana a Terni, da due professionisti, nonché appassionati della gastronomia, Daniele Giangiordano e Bianca Zanfir. "Ci piace ospitare i nostri

secondo e dolce: come antipasto un tortino di patate e funghi porcini con vellutata di pecorino di fossa; come secondo tortelloni ripieni di carni bianche e crudo di Norcia con Olio Dop del Trasimeno, erbe tipiche e grana; come secondo filetto di manzo alla leccarda (rivisitazione della faraona leccarda) con crostino di pane caldo; come dolce tortino al cioccolato con crema inglese allo zenzero.

Il tutto accompagnato dai vini della nostra cantina, che comprende ad esempio: Montefalco Bianco, Greco di Tufo e Grechetto di Todi, Rosso Cilieggiolo di Narni, Rosso di Montefalco, Rosso dell'Umbria Sobrano". Non più di sessanta sono i coperti che l'Osteria Anfiteatro mette a disposizione della sua clientela. Il locale è anche pizzeria.

Orizzonte

SpazioRegioni  
**UMBRIA**



a cura di

Giancarlo Ferraris

**Osteria  
ANFITEATRO**

Piazza S. Giovanni  
Decollato, 3/4  
Terni

**Tel. 0744 432521**

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



clienti in un ambiente dove l'intimità è importante per creare la giusta atmosfera nella quale degustare i nostri piatti, tutti ternani, benché gli ingredienti usati per crearli non siano soltanto strettamente locali; d'altra parte ciò che conta nella preparazione di un piatto è il modo con cui la materia prima viene trattata e noi su questo dettaglio poniamo grandissima attenzione, proprio per far rivivere ogni volta lo spirito oltre che i sapori della cucina ternana. Per un pranzo o una cena – continua Daniele – proporrei un menu di terra composto da antipasto, primo,

## La Ricetta

## OSTERIA ANFITEATRO

### Cinghiale in Salmi Ingredienti:

- 1 kg di cinghiale
- sedano
- carota
- vino rosso
- aglio
- salvia
- rosmarino
- chiodi di garofano
- cannella
- bacche di ginepro

- alloro
- pomodori rossi pelati
- brodo di carne

### Procedimento

Cuocete il cinghiale con 100 g di pancetta tritata e gli odori della marinatura; sfumate bene, con la metà del vino della marinatura, aggiungete poi i pomodori rossi pelati e terminate la cottura con il brodo.



## NUTRE CON LEGGEREZZA



**PROTETTA DALLE GROTTI DI FRASSASSI, VIVE OGNI GIORNO CON LA TUA FAMIGLIA.**

Dal cuore verde delle Marche, Acqua Minerale Frassassi. Sgorra leggera nel Parco Naturale Gola della Rossa e di Frassassi, e unica, scorre protetta da Grotte millenarie arricchendosi di preziosi minerali e microelementi, per portare ogni giorno sulla tua tavola la naturale leggerezza di un'acqua che con un'equilibrata presenza di minerali aiuta tutta la famiglia a sentirsi bene. Acqua Frassassi, nutre con leggerezza.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE  
**FRASSASSI**

# Insieme a caccia di **LOCALI DEL GUSTO**

In tempo d'inverno torna prepotente il desiderio di proposte gastronomiche complesse e "intense" dal punto di vista organolettico.

È il caso delle carni rosse e della selvaggina, cui è riservato questo numero di Orizzonte. Ma come proporsi in un'ottica di marketing offrendo cibi che certamente oggi non appartengono più da tempo al vissuto delle nuove generazioni?

Piatti come stufati, ragù speziati, stracotti, spezzatini, che hanno alla base carni di cinghiale, cervo, capriolo o lepre, nelle regioni del Centro Italia, hanno un forte radicamento storico e di memoria popolare, legata anche all'esercizio della caccia che tuttora è molto presente. La chiave è ancora una volta l'*identità*, la connotazione precisa del locale, il suo *posizionamento* nel panorama dell'offerta ristorativa del territorio. Questi cibi vanno proposti come "rito" da *vivere collettivamente*; occorre una comunità ampia che si riconosce e si identifica in quello che mangia, in cui il ristorante diventa in un certo senso la casa, primo segno di appartenenza al gruppo in cui si è piacevolmente accolti. In un'ottica che vede il piacere del cibo come principale motivazione del cliente. I piatti tipici ben realizzati possono essere tradotti in vere e proprie attrazioni e utilizzati per costruirvi intorno dei *riti collettivi, veri e propri eventi, festival alimentari*.

Vi sono, tuttavia, almeno due presupposti fondamentali da sviluppare perché tale strategia risulti efficace. Il primo di essi è rappresentato dalla capacità di attivare *network* per valorizzare congiuntamente le tradizioni enogastronomiche con quelle culturali che, di solito, non si fondono spontaneamente. Tale obiettivo viene

facilitato dall'individuazione di categorie merceologiche (olio, vino, formaggi, carni, salumi, ecc.) capaci di offrire "particolari esperienze del gusto" nel contesto dell'eventuale protezione culinaria ad essi riservata tramite marchi di qualità (Doc, Dop, Igt, ecc.). Il secondo requisito è invece rappresentato dalla capacità di offrire non solo ingredienti apprezzati, ma soprattutto *occasioni e modalità di consumo che li sappiano valorizzare*. Pensiamo per esempio all'apparecchiatura, all'atmosfera, al contesto architettonico, alla loro peculiarità ambientale (si pensi a piccole decorazioni provenienti dai boschi circostanti). Essenziale è tracciare la rete ottimale di collegamento tra le varie categorie di soggetti che partecipano alla configurazione dell'offerta complessiva, nonché i vari tipi di raccordo che si devono creare nelle aziende locali: rapportandosi *in primis* con i residenti e poi con un sistema di reti relazionali fra i diversi attori in qualche misura interessati a sviluppare questa forma di offerta; analizzando tutti i fattori che possono essere considerati di maggiore criticità e strutturando un sistema di collegamento fra questi livelli.

Orizzonte

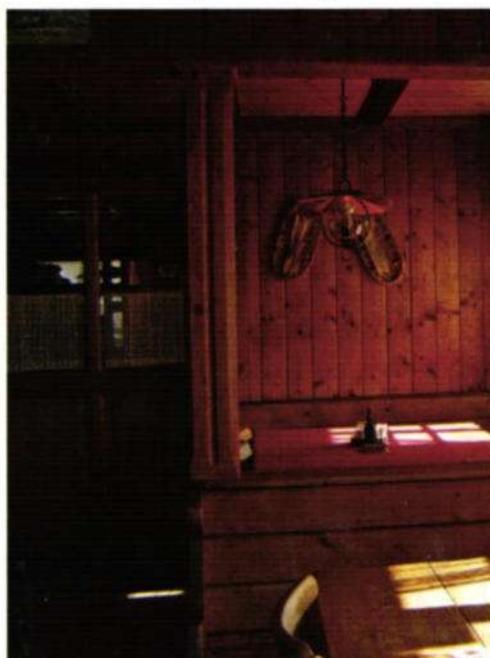
MARKETING

**Maria Del Duca**  
Esperta in formazione  
professionale



**Lucia Crucolini**  
Sommelier  
professionista

*Per notizie e  
informazioni di settore:  
eventidigusto@yahoo.it*





**Elisa Maestrini**  
Nutrizionista

**Il modello alimentare della nostra tradizione è un programma che tende a favorire una minore assunzione di energia (calorie) dandoci nello stesso tempo un'ottima sazietà.**

# La Dieta Mediterranea: come coniugare gusto e salute con gli ingredienti giusti?

Il termine **Dieta Mediterranea** fu coniato dal medico americano Ancel Keys, sbarcato a Salerno alla fine della Seconda Guerra Mondiale, al quale non sfuggì che le patologie cardiovascolari erano molto meno diffuse laddove si seguiva quel particolare regime alimentare. Quando diciamo "mediterranea" non ci riferiamo solo all'Italia; mediterranei sono infatti il clima, il mare, l'ambiente geografico e geologico, gli usi e i costumi che accomunano le nostre regioni agli altri paesi del bacino mediterraneo.

La **Dieta Mediterranea** è un modello alimentare che trova la principale fonte di energia nei vegetali, in primo luogo cereali e derivati: pane, pasta, polenta e altri prodotti meno diffusi. Il ruolo che i derivati dei cereali hanno nell'alimentazione mediterranea è senza dubbio legato strettamente a quell'abitudine, tipicamente nostrana, che prevede la costante presenza sulla tavola del pane, in tutte le sue innumerevoli varietà regionali, e la quotidiana comparsa della pasta come prima portata e come fulcro di uno dei due pasti principali. Altra caratteristica del modello mediterraneo è la frequente e notevole presenza di legumi, ortaggi, verdure, frutta e grassi vegetali (olio d'oliva soprattutto): alimenti che danno un gran contributo sia nell'integrare la qualità dell'apporto proteico assicurato dai cereali (le proteine dei cereali e dei legumi si completano reciprocamente), sia nell'equilibrare la razione lipidica

con le giuste quantità di acidi grassi insaturi, sia infine nel fornire una

quantità fisiologicamente adeguata di fibra alimentare. Questo modello comprende naturalmente anche alimenti di origine animale, in adeguate quantità e in relazione ai loro specifici apporti nutrizionali. Degno di particolare considerazione, fra gli alimenti animali, il consumo del pesce e quello delle uova, sia per l'apporto in proteine che in ferro.

Altrettanto importante l'abitudine al consumo di derivati del latte, oltre che del latte stesso, e di vino, bevanda che, se consumata nelle giuste quantità e nella giusta maniera (in corrispondenza dei pasti e con un opportuno frazionamento) ha delle proprietà salutari.

Altra importante caratteristica degli alimenti tipici della tradizione mediterranea è la loro adattabilità a formare dei piatti unici, capaci di assicurare da soli tutti gli apporti nutritivi necessari. Esempi tipici sono: la pasta o il pane con i legumi, la pasta al ragù di carne, la pasta o il riso con il sugo di pesce. In questo caso è sufficiente la sola aggiunta di verdura fresca e di frutta per realizzare un pasto completo ed equilibrato.

In definitiva il modello alimentare della nostra tradizione è un programma che tende a favorire una minore assunzione di energia (calorie) e che nello stesso tempo ci dà un'ottima sazietà.

Recuperare e valorizzare la tradizione alimentare mediterranea significa, dunque, far riferimento a uno schema da sempre familiare, e valido sia per la sua riconosciuta adattabilità alle esigenze di vita moderna (economiche comprese), sia per le sue qualità di regime particolarmente idoneo a difendere dai maggiori fattori di rischio.





#pucchiufficio#

L'elevata specializzazione e la conoscenza delle specifiche esigenze dei clienti, permette a Pucchiufficio di essere, da oltre 50 anni, il punto di riferimento per le aziende e per i professionisti in cerca di innovazione.



- Progettazione, sviluppo e vendita di soluzioni applicative.
- Consulenza, formazione a tecnologie informatiche per piccole e medie imprese, commercialisti e consulenti del lavoro.
- Sviluppo e realizzazione di progetti specifici di: NetWorking, Intranet e Internet, firewalling, Applicazioni WEB.



Perugia, via A. Barberi 8 (trav. via Settevalli) - Tel. 075.50592.1 - Fax 075.50592.50  
[www.pucchiufficio.com](http://www.pucchiufficio.com)

# Delta Project group

## Il tuo ristorante bar chiavi in mano

progettiamo e realizziamo il tuo spazio ristorante, bar, hotel e negozi in genere.

soluzioni complete con un'attenzione particolare per il design e una cura maniacale nella scelta dei materiali.

la nostra esperienza e l'organizzazione interna fa' sì che ogni fase del lavoro possa essere gestita in modo serio e costruttivo.

presentazione progettuale con renderizzazioni e sviluppi cad mirati a valutare meglio e con una realta' fotografica l'opera da noi proposta.



**DELTA PROJECT srl**  
sede legale: via Cavour 82  
05100 TERNI  
sede operativa: via Los angeles,  
Santa Maria degli Angeli s/n ASSISI  
tel.075/8042624 fax.075/8042624

# Un concept per I GIOVANI, L'AMBIENTE E LA RISTORAZIONE

In questi ultimissimi anni l'attenzione di molti architetti e di tanti giovani del settore ristorativo è focalizzata sul tentativo di proporre un nuovo genere di ristorazione, centrato non solo sul nudo e crudo consumo di cibo, ma sulla creazione di veri e propri luoghi di ritrovo dove passare la serata.

Si comincia dall'aperitivo, si continua con una cena, magari a base di sushi e altri piatti giapponesi o di un filetto preparato alla fiamma in un contesto di armonie particolari. Si finisce la serata in un ambiente stile club, con consumazione di cocktail e whisky di pregio, ascoltando musica o assistendo a spettacoli di intrattenimento.

L'attenzione dell'architetto, quindi, deve concentrarsi su un concetto di strutturazione di locale dove accogliere tutte queste esigenze, un concetto dove lo spazio non deve essere necessariamente ampio (anche perché le economie in questi momenti non permettono generalmente grandi investimenti) ma deve essere versatile e modulabile all'esigenza del momento.

Ad esempio, nell'approntare l'aperitivo sarà impostata la zona bar con una concentrazione di arredo e luci suggestive per rendere questo pre-serata di buon auspicio. Nel momento della cena si sposterà l'attenzione sui tavoli, liberando con velocità la zona bar e creando un'atmosfera particolare, che si otterrà modificando e attenuando luci e suoni.

Nel dopo cena si dovrà avere la possibilità di poter liberare il tutto e creare una sorta di club dove socializzare, ottenendo uno spazio per bere e colloquiare con armonia. Il concept da noi pensato e confrontato consiste in:

**ECOSOSTENIBILITÀ:** tutti i materiali utilizzati sono ecosostenibili (pelle ecologica, sistema d'illuminazione a led a basso consumo di energia, vernici e resine ecologiche).

**DURABILITÀ:** il design del locale vuole essere "cool" ma contemporaneamente "senza tempo"; vuole infondere un senso di atemporalità a chi lo frequenta. I materiali utilizzati e il disegno degli elementi sono volutamente eleganti senza essere aggressivamente ed inutilmente "creativi".

**INTERCAMBIABILITÀ:** data la sua triplice natura (di bar, ristorante e club) la richiesta del cliente è quella di poter liberare rapidamente l'area da pouff e tavolini. Le sedute riposte lungo la parete retro illuminata con vetrofanie a tema sono appunto i contenitori ideali di questi complementi che in brevissimo tempo possono essere allocati per liberare l'area centrale senza dover ricorrere ad un magazzino.

**SENSO DI MERAVIGLIA:** dopo la cena, dall'esterno il Club (le vetrine sono cieche e dall'esterno non si può vedere l'interno) rimane uno spazio privato. L'uso di vele retroilluminate e pelle ecologica colorata lucida suscita nel cliente una nuova sensazione apparendo come una sorta di scena teatrale con il colpo di scena, suggerendo un senso di meraviglia.

Un esempio di tutto questo è riassunto in queste immagini: un ipotetico format su cui riflettere e pensare.

Orizzonte



a cura di

**Massimo Venanti**  
Architetto d'interni  
[designonefromitaly@libero.it](mailto:designonefromitaly@libero.it)



# ISTITUTO ALBERGHIERO "Alessandro Farnese"

# FORMAZIONE

**I.P.S.E.O.A. Alessandro Farnese  
Servizi per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera**

Viale Regina Margherita  
Caprarola (VT)

Tel. 0761 645513 - Fax: 0761 645693  
[www.istitutoalberghierocaprarola.it](http://www.istitutoalberghierocaprarola.it)

Una fucina di saperi nel cuore della Tuscia

Nella Tuscia, terra d'arte e scrigno di inestimabili gioielli etruschi, medioevali e rinascimentali, non poteva mancare una scuola in grado di approfondire discipline particolari come: enogastronomia, servizi turistici, sala bar, ricevimento e ospitalità alberghiera.



L'I.P.S.E.O.A. è presente a Caprarola dal 2001, nella prestigiosa sede delle Scuderie di Palazzo Farnese e da quattro anni l'Istituto ha aperto una sede anche a Montalto di Castro, splendida località del litorale tirrenico, ricca di storia e di servizi turistici. "L'Istituto gode della sua autonomia dal 2009 e attualmente ha al suo attivo 750 iscritti distribuiti nelle sue due sedi. Ogni giorno nella nostra scuola si realizzano lavori, si scambiano nozioni, cultura ed esperienze e si apprendono nuove tecniche in un ambiente confortevole e professionale. L'attività didattica è un percorso culturale e formativo programmato scrupolosamente dagli insegnanti che hanno come finalità principale quella di favorire l'apprendimento degli alunni", afferma il Dirigente Scolastico Prof.ssa Andreina Ottaviani (nella foto a sinistra). L'Istituto Alberghiero "Alessandro Farnese" si può considerare una fucina di saperi e di formazione sempre in sintonia con le realtà territoriali, con le opportunità professionali, le Università

e le Certificazioni Europee per le Lingue Straniere. Studiare l'arte della cucina, saper divulgare cultura e creare percorsi turistici è per i nostri alunni la quotidianità, ma anche una straordinaria opportunità per realizzare con successo un futuro a

cinque stelle. Le ex scuderie, probabilmente progettate dal Vignola, sono state costruite tra il 1570 e il

1585 per ospitare circa 120 cavalli. Contenevano inoltre locali adibiti a fienili e rimesse per carrozze, nonché abitazioni per palafrenieri e scudieri. L'Istituto è inserito all'interno di un territorio che vanta un ambiente naturale intatto e un contesto storico-artistico di assoluto prestigio, a soli 50 Km da Roma e a 20 Km da Viterbo. La struttura, sita all'interno di un parco secolare, è dotata di un comodo parcheggio interno; dispone inoltre di impianti e sistemi di sicurezza a norma che ne permettono l'accesso ai portatori di handicap. La scuola si pone così come punto di riferimento e traino per l'organizzazione e la gestione, all'interno e all'esterno della propria struttura, di



meeting, convegni, cene di gala, manifestazioni locali e altro. L'Istituto è ubicato nelle imponenti scuderie Farnese che, situate a fianco dell'omonimo palazzo gentilizio, sovrastano il centro abitato del paese, in splendida posizione panoramica sulla Valle del Tevere e che ne dà l'intitolazione già dallo scorso anno scolastico. L'Istituto dispone inoltre di un salone per le conferenze, utilizzato anche come aula magna, di una sala musica e di una sala teatro, locali che permettono di organizzare attività aperte al territorio di cui la scuola stessa si è fatta non di rado promotrice. Nell'ambito di una corretta programmazione per lo sviluppo della provincia, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, appoggiata ad un sistema scolastico di formazione professionale forte, questa scuola si pone così come perno di congiunzione fra un territorio a forte vocazione turistica e una richiesta di formazione altamente qualificata e specializzata. La creazione di questo indirizzo di studi è pertanto parte integrante di una strategia di sviluppo rivolta sia ai giovani, per un rapido inserimento nel mondo del lavoro, sia al territorio, come impulso e potenziamento del tessuto economico provinciale. La struttura, sottoposta ad accurati restauri e ristrutturazioni è utilizzata per manifestazioni e convegni di carattere nazionale ed internazionale.

## Cinghiale brasato con fichi secchi e cioccolato fondente

Questo piatto risulta elaborato nella sua preparazione per esaltare il contrasto dei sapori: della carne di cinghiale marinata, dell'amaro del cioccolato e del dolce dei fichi secchi, rendendo il tutto una raffinata prelibatezza.

**Ingredienti (per 10 persone):** 800 g di polpa di cinghiale, 2 carote, 2 cipolle, 2 coste di sedano, 1 bottiglia di vino rosso (Chianti Classico), 3 chiodi di garofano, 3 bacche di ginepro, la scorza di ½ arancia, 1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, salvia, rosmarino, alloro), 10 fichi secchi, 50 g di cioccolato fondente, olio extravergine d'oliva q.b., sale e pepe q.b.

**Procedimento:** fate marinare la polpa di cinghiale per 24 ore nel vino rosso

con le verdure tagliate grossolanamente, le spezie, la scorza d'arancia e il mazzetto di erbe aromatiche legate. Il giorno dopo togliete la carne dalla marinata e fatela rosolare in una casseruola con olio extravergine d'oliva, versando il vino, aggiungendo le verdure, le spezie e il mazzetto aromatico. Fate cuocere a pentola coperta per circa tre ore a fiamma molto bassa. A metà cottura unite i fichi secchi e a fine cottura il cioccolato fondente tritato. Togliete la

carne e la scorza d'arancia dal fondo di cottura che passerete al mixer. Una volta frullato, addensate il tutto sul fuoco e servite con la carne.

**Presentazione del piatto:** preparate uno specchio di salsa di cioccolato su un piatto piano, adagiatevi sopra i bocconcini di carne di cinghiale decorata con millefoglie di verdure e un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo prodotto nel territorio collinare dei Monti Cimini.

# Idee in cucina con il CINGHIALE

# FORMAZIONE

I consigli dei rinomati chef dell'Università dei Sapori...

## PAPPADELLE AL CINGHIALE

### Ingredienti per le Pappardelle:

200 g di farina 0, 200 g di semola di grano duro, 4 uova, 20 ml di olio extravergine d'oliva.

### Per la salsa:

500 g di polpa di cinghiale, 2 spicchi d'aglio, salvia, rosmarino, bacche di ginepro, 300 g di sedano, 200 g di carota, 300 g di cipolla rossa, 800 g di pomodori pelati, concentrato di pomodoro, 1 litro di vino rosso, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero in grani, chiodi di garofano.

### Preparazione

Il giorno precedente mettete a marinare nel vino il pezzo di cinghiale, con gli odori tritati, uno spicchio d'aglio, i chiodi di garofano, qualche bacca di ginepro e di pepe nero. Togliete il cinghiale dalla marinatura, tagliatelo a pezzi di 3 cm circa di lato e mettetelo in una casseruola a rosolare con olio extravergine. Preparate un trito con tutti gli odori, compresi salvia, rosmarino, spicchio d'aglio e aggiungetelo al cinghiale. Una volta terminata la rosolatura del cinghiale e delle verdure, bagnate con parte del vino della marinata e con quello rimasto nella bottiglia. Una volta evaporato, unite il concentrato di pomodoro, i pomodori pelati e il sale.

Cuocete con il coperchio per almeno un'ora. Al termine della cottura tagliate la carne con il coltello e aggiungetela al resto del sugo. Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata e condite. Per le pappardelle: impastate e lavorate gli ingredienti fino a quando il composto non è elastico; stendete la pasta in una sfoglia sottile e tagliatela a strisce larghe più di un centimetro.

## FESA DI CINGHIALE CON GNOCCHI DI PANE AI PORRI E CAVOLO CAPPUCCIO

### Ingredienti per la marinata:

1,2 kg di polpa di cinghiale, 50 g di scalogno, 1 litro di vino rosso, 50 g di sedano rapa, 50 g di carote, pepe nero, ginepro, cannella, chiodi di garofano, alloro, 10 ml di Brandy.

### Preparazione

Mettete la polpa di cinghiale in un contenitore con le verdure e le spezie, coprendo il tutto con il vino rosso. Lasciate in marinata per 12 ore.

### Ingredienti per lo stufato:

80 g di olio extravergine di oliva, 100 g di carote, 150 g di sedano, 150 g di cipolla rossa, rosmarino, salvia, alloro, sale, pepe, chiodi di garofano, 2 litri di vino rosso.

### Preparazione

Togliete la carne dalla marinatura, rosolatela in olio extravergine di oliva, aggiungendo le verdure tritate, le spezie e le erbe aromatiche. Versate il vino rosso e lasciate stufare a calore moderato fino a completa cottura, se necessario aggiungete del brodo di selvaggina. Passate il fondo di cottura.

### Ingredienti per gli gnocchi di pane:

250 g di pane bianco raffermo, 150 ml di latte, 80 g di burro, 80 g porro, 4 uova intere, sale, pepe, erba cipollina

### Preparazione

Tagliate il pane a piccoli quadretti, bagnateli con il latte, soffriggete nel burro la brunoise di porro e unite alla massa con le uova e l'erba cipollina. Aggiustate di sale e pepe. Formate dei piccoli gnocchi di pane e cuoceteli in acqua per 5 minuti.

### Presentazione al piatto

Tagliate a fette spesse la fesa di cinghiale, adagiatela nel piatto, unite gli gnocchi di pane e accompagnate con del cavolo rosso stufato. Nappate con la salsa passata.

## Prossimi corsi in partenza

### Corso Superiore di Cucina Italiana

Durata: 5 mesi di lezioni teorico-pratiche e 3 mesi di stage presso ristoranti italiani opportunamente selezionati; possibilità di attivare stage negli USA con riconoscimento delle spese di vitto e alloggio. Date: dal 20 febbraio a dicembre 2012. Iscrizioni: entro il 27 gennaio 2012. Sede: Università dei Sapori - Perugia. Orario: 9.00 - 13.30/15.00 - 18.30. L'impegno richiesto ai partecipanti è di 8 ore al giorno, dal lunedì al venerdì per tutta la durata del periodo di formazione.

**UNIVERSITÀ DEI SAPORI**  
Tel. 075.5729935 - Fax 075.5734611  
e-mail: uds@universitadeisapori.it  
www.universitadeisapori.it  
Sedi: Via Montecorneo, 45 - Montebello Perugia  
Rocca Albornoiana, Via Feronia - Narni (TR)  
Palazzo del Gusto - Orvieto (TR)



## Università dei Sapori

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione

### Pasticcere

Durata: 200 ore (40 di stage)  
Date: da febbraio 2012  
Iscrizioni: entro il 16 gennaio 2012  
Sede: Università dei Sapori - Perugia  
Orario: 14.30 - 19.30

### Gelatiere

Durata: 200 ore (40 di stage)  
Date: dal 27 febbraio al 23 marzo 2012  
Iscrizioni: entro l'1 febbraio 2012  
Sede: Scuola Italiana di Gelateria - Perugia  
Orario: 9.00 - 13.00/14.00 - 18.00

### Corso superiore di Pasticceria Italiana

Durata: 2 mesi di lezioni teorico/pratiche e 2 mesi di stage presso ristoranti e pasticcerie opportunamente selezionate  
Date: dal 19 marzo a dicembre 2012  
Iscrizioni: entro il 27 febbraio 2012  
Sede: Università dei Sapori - Perugia  
Orario: 9.00-13.30 /15.00 -18.30  
L'impegno richiesto ai partecipanti è di 8 ore al giorno, dal lunedì al venerdì per tutta la durata del periodo di formazione.

### Oggi cucino io

Durata: 4 serate da 3 ore  
Date: da febbraio 2012  
Iscrizioni: entro il 30 gennaio 2012  
Sede: Università dei Sapori - Perugia  
Orario: 19.30-22.30

Al termine dei corsi professionalizzanti verrà rilasciato un attestato di qualifica riconosciuto ai sensi della legge 845/78. Si ricorda che i corsi rilasciano anche l'attestato HACCP.

## Il Calendario del Contribuente

a cura di Massimo Valeri

**Lunedì 16 Gennaio 2012**

### IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI DI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI, 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 2011.

### IVA CONTRIBUENTI MENSILI

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Dicembre 2011.

### 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 2011.

### IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI

Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Dicembre 2011

**Mercoledì 25 Gennaio 2012**

### ELENCHI INTRASTAT TRIMESTRALI

Presentazione elenchi trimestrali esclusivamente in via telematica.

**Martedì 31 Gennaio 2012**

### ELENCHI BLACK LIST TRIMESTRALI

Invio telematico del modello di comunicazione delle operazioni con soggetti avente sede, residenza o domicilio in Paesi a fiscalità privilegiata del trimestre precedente.

**Giovedì 16 Febbraio 2012**

### 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 2012.

### IMPOSTA SOSTITUTIVA SULLA RIVALUTAZIONE DEL TFR

Versamento del saldo dell'imposta sostitutiva sulla rivalutazione del TFR per l'anno 2011.

### IVA CONTRIBUENTI MENSILI

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Gennaio 2012.

### 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 2012.

### CONTRIBUTI INPS IVS - ARTIGIANI E COMMERCianti

Ultimo giorno utile per il versamento dei contributi IVS - IV rata fissa 2011.

### AUTOLIQUIDAZIONE INAIL

Ultimo giorno utile per procedere all'autoliquidazione Inail saldo 2011/2012 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 2012.

**Mercoledì 29 Febbraio 2012**

### COMUNICAZIONE DATI IVA

Presentazione per via telematica della comunicazione annuale dati IVA del 2011.



**SRL e SPA. SINDACO UNICO**

**Legge di Stabilità 2012**

di Massimo Valeri - Commercialista

studiomvaleri@libero.it

LA PAROLA AGLI ESPERTI

La legge di stabilità 2012, la n. 183/2011, tra le varie misure introdotte, delimita la collegialità dell'organo deputato al controllo di legalità dei conti, il collegio sindacale. Novità sia per le società a responsabilità limitata, che per le società per azioni, ove non si parla più di organo collegiale, bensì di organo monocratico. Con alcune differenze e peculiarità, però. Sindaco unico o unico revisore per le prime. La nomina del sindaco unico però è obbligatoria, nel caso, ad esempio, la società abbia un capitale sociale non inferiore a 120 mila euro e in altri casi. Organo monocratico anche nelle società per azioni, quando il valore del patrimonio netto e dei ricavi sia inferiore ad 1 milione di euro

### Società a responsabilità limitata

Andando per ordine, il comma 13 dell'articolo 14 della legge di stabilità 2012, prevede una modifica radicale dell'articolo 2477 del codice civile. La norma prima della modifica era rubricata "Controllo legale dei conti", ora invece "Sindaco e revisione legale dei conti". Se al primo comma, la nuova norma prevede una nomina alternativa tra sindaco e revisore, sempre unico, e a patto che lo preveda espressamente l'atto costitutivo, al secondo comma si prevede invece l'obbligatorietà della nomina del sindaco unico, in luogo di tre, nei seguenti casi:

- ha il capitale sociale non inferiore a quello minimo stabilito per le Spa;
- è tenuta alla redazione del bilancio consolidato;
- controlla una società obbligata alla revisione legale dei conti;
- ha superato per due esercizi consecutivi due dei limiti indicati dal primo comma dell'art. 2435-bis (totale dell'attivo dello Stato patrimoniale pari a 4.400.000 euro, ricavi delle vendite e delle prestazioni di 8.800.000 euro, dipendenti occupati

in media durante l'esercizio in numero pari a 50 unità).

### Società per Azioni

La legge di stabilità 2012, la legge n. 183/2011, interviene anche a modificare l'articolo 2397 c.c. per le società per azioni. In questo caso, la composizione dell'organo di controllo della legalità dei conti, può essere collegiale ovvero monocratica, collegio sindacale o sindaco unico. Il riferimento è ai ricavi o patrimonio netto, se questi superino 1 milione di euro, è obbligatoria la nomina del collegio sindacale. Al di sotto, invece, l'atto costitutivo deve prevedere la nomina del sindaco unico.

Quindi risulta per le Spa:

- nomina del collegio sindacale (3 o 5 membri) se patrimonio netto o ricavi superiori a 1 milione di euro;
- nomina del sindaco unico, se patrimonio netto o ricavi inferiori a 1 milione di euro.

### Entrata in vigore

Infine, precisazioni dovranno pervenire per chiarire l'entrata in vigore delle norme che prevedono il sindaco unico

In riferimento alla Srl, la norma novellata dalla legge di stabilità, l'articolo 2477 c.c., è una norma imperativa e come tale si dovrebbe applicare alla scadenza naturale dei vari e attuali collegi sindacali.

Per ciò che invece riguarda le spa, la norma, l'articolo 2397 c.c., ha un carattere dispositivo, poiché utilizza l'espressione "lo statuto può prevedere ...".

Come tale, occorre prima una modifica dello stesso atto costitutivo della società e in un secondo momento, sempre alla scadenza naturale del collegio sindacale, si procede, se vi sono le condizioni e i requisiti richiesti, alla sostituzione con l'organo monocratico.

## Orizzonte

### ACCISA GAS AGEVOLATA E DIRITTO AL RIMBORSO

di Alessandro Sorci - Avvocato Civilista e Societario

Studio Sorci Commercialisti Avvocati Associati

www.studiosorci.it



Non tutti sanno che ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie, bar, pasticcerie, gelaterie e simili hanno diritto all'applicazione di una aliquota agevolata nel pagamento dell'accise per il gas impiegato nei propri esercizi.

Ciò è previsto dal Testo Unico sulle Accise e dai successivi chiarimenti forniti dall'Agenzia delle Dogane.

Occorre guardare alla propria bolletta e verificare se il proprio fornitore nella distribuzione del gas applica o meno l'agevolazione che spetta per legge. In caso di grossi volumi di consumo di gas, l'agevolazione costituisce un importante risparmio per i costi di gestione dell'esercizio.

Ove l'agevolazione non sia riconosciuta in bolletta è necessario procedere come segue.

Per il futuro, occorre presentare apposita richiesta a mezzo dichiarazione sostitutiva di atto notorio relativa all'impiego agevolato del gas al proprio

fornitore che dovrà dare ogni necessario chiarimento ed indicare la modulistica da compilare e la documentazione da allegare.

Per il passato, invece, laddove l'agevolazione pur spettante non sia stata applicata, c'è la possibilità di chiedere il rimborso di quanto pagato in eccedenza. Si tratta di un diritto espressamente previsto dall'art. 14 del Testo Unico sulle accise che consente di chiedere il rimborso dell'accisa che risulti indebitamente pagata. Attenzione però, il rimborso deve essere chiesto a pena di decadenza entro due anni dal pagamento.

Quindi, il rimborso può essere chiesto solo per gli ultimi due anni di pagamento e sulle somme da rimborsare sono riconosciuti anche gli interessi dalla data della presentazione della domanda.

Il rimborso oltre che in denaro può essere riconosciuto anche mediante un credito di imposta da utilizzare per i successivi pagamenti dell'accisa.



# Vittoria Assicurazioni

**Agenzia Generale di Magione: MARCHESI RAG. MORENO**

Via Sacco e Vanzetti, 13 - Tel. e Fax 075 841693 - 075 8472391 - E.mail: ag\_410.01@agentivittoria.it

Via Sacco e Vanzetti, 13

Tel. e Fax 075 841693 - 075 8472391

E.mail: ag\_410.01@agentivittoria.it

## **Ufficio di Camucia - Cortona**

Piazza S. Pertini, 4 - Tel. e Fax 0575 605111 - ref. Michele Chierico

## **Ufficio di Castiglione del Lago**

Loc. La Pineta, 13 - Macchie - Tel. e Fax 075 9589252 - ref. Verusca Bittoni

## **Ufficio di Passignano sul Trasimeno**

Via Gramsci, 29 - Tel. e Fax 075 827234 - ref. Angela Silvestri e Michele Ricci

## **Ufficio di Tuoro sul Trasimeno**

Via della Croce, 1/B - Tel. 075 9473340 - ref. Angela Silvestri

## **Ufficio di Pò Bandino**

c/o Gruppo Rosati - Tel. 0578 472022 - ref. Stefano Dagnino



sapori e colori della NOSTRA TAVOLA



# 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](mailto:info@ilcosrl.it)  
internet: [www.ilcosrl.it](http://www.ilcosrl.it)

## Gli **INSERZIONISTI** di questo numero

- ASIAGO FOOD**  
Veggiano (Pd)  
Tel. 049.5082260  
[www.asiagofood.it](http://www.asiagofood.it)
- BANCA POPOLARE DI SPOLETO SPA**  
Spoleto (Pg)  
Tel. 800.20.2000  
[www.bpspoleto.it](http://www.bpspoleto.it)
- BERNARDINI GASTONE SRL**  
Cenaia Crespina (Pi)  
Tel. 050.644100  
Fax 050.644111  
[www.bernardinigastone.it](http://www.bernardinigastone.it)
- BIANCONI SPA**  
Giano dell'Umbria (Pg)  
Tel. 0742.847145  
Fax 0742.99346  
[www.bianconi1947.it](http://www.bianconi1947.it)
- CANUTI SRL**  
Rimini  
Tel. 0541.740102  
Fax 0541.741018  
[www.canuti.com](http://www.canuti.com)
- CESARE REGNOLI & FIGLIO SRL**  
Bologna  
Tel. 051.222483  
Fax 051.269938  
[www.regnoli.it](http://www.regnoli.it)
- CGM SRL**  
Pollenza (Mc)  
Tel. 0733.201025  
Fax 0733.201016  
[www.cgmsurgelati.it](http://www.cgmsurgelati.it)
- CONSERVE ITALIA SOC.COOP.AGRICOLA**  
S. Lazzaro di Savena (Bo)  
Tel. 051.6228311  
Fax 051.6228312  
[www.conserveitalia.it](http://www.conserveitalia.it)
- DELTA PROJECT GROUP**  
Assisi (Pg)  
Tel. e Fax 075.8042624  
[delta.project@email.it](mailto:delta.project@email.it)
- FRESYSTEM SPA**  
Caivano (Na)  
Tel. 081.400816  
Fax 081.419059  
[www.fresystem.com](http://www.fresystem.com)
- FRIESLAND CAMPINA ITALY SRL**  
Agrate Brianza (Mb)  
Tel. 039.6072500  
Fax 039.6072509  
[www.debic.com](http://www.debic.com)
- FRIGO AER TERMICA SNC**  
Perugia  
Tel. 075.388347  
Fax 075.388123  
[www.frigoaertermica.it](http://www.frigoaertermica.it)
- GRUPPO COLTIVA SOC. COOP AGR.**  
Calmasino (Vt)  
Tel. 045.6269600  
Fax 045.7235772  
[www.coltiva.it](http://www.coltiva.it)
- GUGLIELMO SPA**  
Copanello (Cz)  
Tel. 0961.911063  
Fax 0961.911143  
[www.caffeguglielmo.it](http://www.caffeguglielmo.it)
- I.L.C.O. SRL**  
Acquapendente (Vt)  
Tel. 0763.711133  
Fax 0763.711155  
[www.ilcosrl.it](http://www.ilcosrl.it)
- INNOVAZIONE SRL**  
Magione (Pg)  
Tel. 075.8472263  
Fax 075.8478170  
[www.innovazione2006.com](http://www.innovazione2006.com)
- ITALBOVINI SRL**  
Treviso  
Tel. 0422.401551  
Fax 0422.347724  
[italbovinisrl@libero.it](mailto:italbovinisrl@libero.it)
- IVECO - LUIGI BACCHI**  
Collestrada (Pg)  
Tel. 075.394046  
Fax 075.5990399  
[www.luigibacchi.it](http://www.luigibacchi.it)
- PIZZOLI SPA**  
Budrio (Bo)  
Tel. 051.6924511  
Fax 051.6920293  
[www.pizzoli.it](http://www.pizzoli.it)
- PUCCIUFFICIO**  
Perugia  
Tel. 075.50592.1  
Fax 075.50592.50  
[www.pucciufficio.com](http://www.pucciufficio.com)
- SALA**  
San Giustino (Pg)  
Tel. 075.8583753  
Fax 075.8583415  
[www.salasedie.it](http://www.salasedie.it)
- TECNOINOX**  
Foligno  
Tel. 0742.21939  
[lucarelligiusep\\_2011@libero.it](mailto:lucarelligiusep_2011@libero.it)
- TOGNI SPA**  
Serra San Quirico (An)  
Tel. 0731.8191  
Fax 0731.880035  
[www.togni.it](http://www.togni.it)
- TRINITA SPA**  
Vallese di Oppeano (Vr)  
Tel. 045.6984075  
Fax 045.6984109  
[www.trinitaspa.it](http://www.trinitaspa.it)
- TRUCK LINE**  
Perugia  
Tel. 075.5055931  
Fax 075.5057146  
[infotruckline@tagshop.it](mailto:infotruckline@tagshop.it)
- VITTORIA ASSICURAZIONI SPA**  
Magione (Pg)  
Tel. e Fax 075.841693  
[www.vittoriaassicurazioni.com](http://www.vittoriaassicurazioni.com)
- ZUEGG SPA**  
Verona  
Tel. 045.8292611  
Fax 045.8292605  
[www.zuegg.it](http://www.zuegg.it)

...da oggi il caffè non sarà più solo.



Cornetti di soli 25 gr nati per accompagnare il caffè, da gustare in qualsiasi momento della giornata

Farciture mai così abbondanti, fino al 25% di ricca farcitura

Gusto eccezionale, grazie alla sofficità della sfoglia ottenuta con "Lievito MadreCupiello"



vuoto

crema

cacao

albicocca

Non lasciate soli i vostri caffè ... chiamate subito il vostro distributore di fiducia oppure contattateci ai nostri recapiti.

LA CULTURA DEL GUSTO  
**CUPIELLO**

+39 081 400816 - gestioneclienti@cupiello.com - www.cupiello.com

# INNOVAZIONE

## NOLEGGIO



iktome.it



### LA NOSTRA FLOTTA:

- \_ Rimorchi refrigerati
- \_ Fiat Scudo
- \_ Fiat Ducato
- \_ Renault Master 35 q
- \_ Renault Mascotte 35/60 q
- \_ Iveco Daily 35/60 q
- \_ Autovetture di ogni genere
- \_ **NOVITÀ: monovolume Fiat Scudo 9 posti**

**INNOVAZIONE** - Sede Legale  
Via Garibaldi, 93 - 06063 Magione (PG)  
tel. 075.8472263 - fax 075.8478170  
info@innovazione2006.com

**INNOVAZIONE** - Sedi Operative  
Via L. Ariosto, 41 - 06063 Magione (PG)  
Via Righi, 6 - 00015 Monterotondo (RM)  
tel. 06.9069119 - fax 06.9069422



[www.innovazione2006.com](http://www.innovazione2006.com)