

Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL FOOD SERVICE

ANNO VI
NUMERO 2

MARZO
APRILE
2011

AGGIUNGI UN POLLO A TAVOLA

UN ALIMENTO SICURO PER LA NOSTRA SALUTE

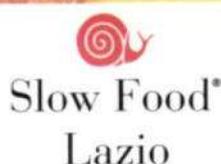
Intervento di Giancarlo Galan, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

IL MERCATO DEL POLLAME

Intervista a Guido Sassi, Presidente di AVITALIA

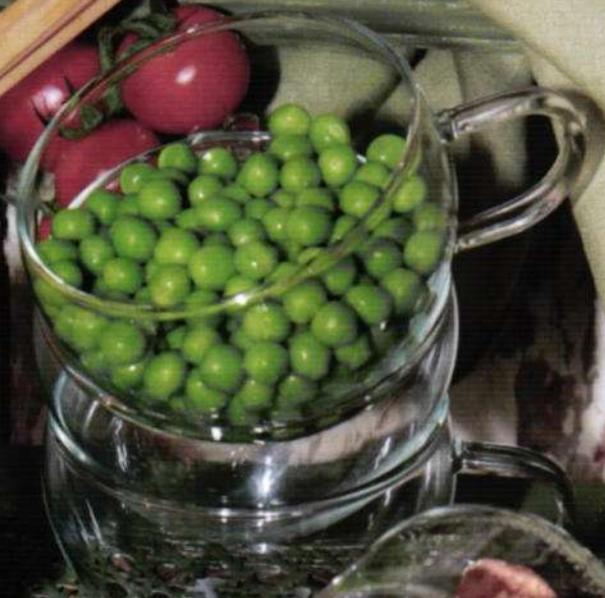
UN INGREDIENTE DA ABBINARE A VINI DELLA TRADIZIONE

Qualche suggerimento sul tipo di vino con cui accompagnare piatti a base di pollo



"la felicità

è nella semplicità dei sapori..."



Cupiello

Gestione Clienti: +39 081 400816 gestioneclienti@fresystem.com www.fresystem.com



VOGLIAMO FARVI FARE

CENTRO!



La linea di farine e semilavorati leader del settore.



Naturkraft



Il Centro Ricerca di Agugiaro & Figna Molini ha messo a punto una tecnologia innovativa e originale per produrre il **lievito madre essiccato in polvere** che nella cottura della pizza apporta i seguenti vantaggi:

- > *croccantezza, fragranza e sapore tipico del lievito madre*
- > *masticabilità e croccantezza anche da freddo*
- > *eccellente digeribilità della pizza*

Naturkraft Pizza non elimina il lievito di birra ma ne riduce la quantità richiesta (che serve solo da innesco alla fermentazione).

www.le5stagioni.it

Le 5 Stagioni - Via Monte Nero, 111 35010 Curtarolo (PD)
Tel. +39 049.9624611 Fax +39 049.9624627
www.molinoagugiaro.it Mail: farine@molinoagugiaro.it





Foto copertina: archivio Gruppo Amadori

anno 6 - numero 2
marzo/aprile 2011

Nr. Iscrizione 45/2006

R.P. Tribunale di Perugia 01/08/06

www.rivistaorizzonte.com
redazione@rivistaorizzonte.com

Editore

Innovazione S.r.l.

Via Garibaldi, 93
06063 Magione (PG)
Tel. 075-8472263
Fax 075-8478170

Ufficio Pubblicità

info@innovazione2006.com

Direttore Responsabile
David Mariotti Bianchi

Redazione

orizzonte@sifa.it

Collaboratori

Ennio Baccianella

Erica Battellani

Enrico Bertoli

Paolo Braconi

Luca Cangiano

Oriando Cardinali

Cesare Castellini

Chiara Ceccarelli

Lucia Cruccolini

Maria Del Duca

Rossana Del Santo

Emiliano Di Lullo

Marco Durante

Ecocal

Giancarlo Ferraris

Gianna Ferretti

Giancarlo Galan

Istituto Professionale
e Tecnico-Commerciale
di Terni

Alessia Malloni

Francesca Mencarelli

Luca Modestini

Fabrizio Peruzzi

Michele Quirino

Francesca Rocchi

Guido Sassi

Alessandro Sorci

Università dei Sapori

Massimo Valeri

Partner Editoriale

SIFA S.r.l.

Via Pievaiola, 45 - Perugia

Stampa

Litograf Todi S.r.l.

Todi (Pg)

Orizzonte

SU QUESTO IN THIS ISSUE NUMERO



SETTE



OTTO

UNDICI



QUATTORDICI

QUINDICI

SEDICI



DICIOTTO

VENTUNO

VENTIDUE



VENTIQUATTRO

VENTICINQUE

VENTISETTE



TRENTA



TRENTASEI

TRENTOTTO



QUARANTADUE

QUARANTASEI



QUARANTANOVE

CINQUANTA

CINQUANTADUE

CINQUANTATRE



CINQUANTAQUATTRO

CINQUANTASETTE

EDITORIALE

Il Pollo, uno degli ingredienti più utilizzati in cucina

FOCUS

News dalle regioni

Redazione

Un alimento sicuro per la nostra salute

Intervista a Giancarlo Galan, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Il mercato del pollame: situazione attuale e scenari futuri

Intervista a Guido Sassi, Presidente Avitalia

Il pollo da allevamento biologico

Cesare Castellini

Filiera integrata, sicurezza e qualità

Made in Italy

Intervento di Emiliano Di Lullo, Trade & Operational Marketing del Gruppo Amadori

Principali tipologie avicole presenti sul mercato alimentare

Oriando Cardinali

Il pollo dimenticato

Francesca Rocchi

Il pollo nelle cucine del mondo

Erica Battellani

Un ingrediente da abbinare a vini della tradizione

Marco Durante

Gallinae, galli, capi

Paolo Braconi

Le proprietà nutrizionali del pollo

Enrico Bertoli

Cosa bolle in pentola...

Luca Cangiano, Michele Quirino, Fabrizio Peruzzi, Luca Modestini

SPAZIO ALLE REGIONI

Il Lazio

Chiara Ceccarelli, Erica Battellani

La Toscana

Giancarlo Ferraris, Chiara Ceccarelli

Le Marche

Alessia Malloni

L'Umbria

Alessia Malloni, Giancarlo Ferraris

RUBRICHE

Marketing

Maria Del Duca, Lucia Cruccolini

Fitness

Francesca Mencarelli

Formazione

Istituto Professionale e Tecnico-Commerciale di Terni

Formazione

Università dei Sapori

La parola agli esperti

Alessandro Sorci, Massimo Valeri

IL MONDO CANCELLONI



felici di servirVi

www.felicidadiservirvi.it

**Date una pennellata di novità alla Vostra attività ristorativa.
RivolgeteVi al circuito felici di servirVi; troverete soluzioni e servizi mirati per il
successo del Vostro Ristorante.**

Per informazioni consultate il sito www.felicidadiservirvi.it
oppure chiamate il numero 075.5051028:
un consulente SIFA è a Vostra completa disposizione.



Promuovete il Vostro Ristorante

**Dove andiamo
a Cena?**
UMBRIA

Telefonate ai numeri
075.5051028 o 392.3156638



TUTTO IL BUONO, NIENT'ALTRO CHE IL BUONO.

Clai è una cooperativa di lavoratori agricoli e allevatori imolesi che dal 1962 opera nel settore dei salumi e delle carni fresche, garantendo il completo controllo della Filiera agroalimentare.

Tutti i prodotti vengono realizzati nell'ottica dell'eccellenza qualitativa, del rispetto per la cultura gastronomica italiana e per l'ambiente.



EDITORIALE

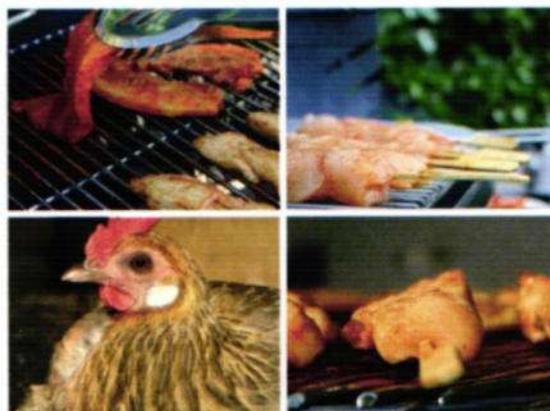
il Pollo, uno degli ingredienti più utilizzati in cucina



David Mariotti Bianchi
Direttore

Se pensiamo al pranzo della domenica, quello in cui la famiglia si riunisce intorno alla tavola imbandita, l'immagine che a molti viene in mente è quella del pollo. Ma questa visione potrebbero averla in molti Paesi della terra. Stiamo parlando, infatti, di uno degli animali d'allevamento più diffusi al mondo che, superando anche tabù alimentari dettati dalle varie religioni, viene elaborato attraverso infinite ricette. Una sua caratteristica fondamentale è l'estrema versatilità con la quale può essere protagonista della tavola. Proprio per questo riesce ad essere un archetipo gastronomico della globalizzazione moderna: alimento universale (ci sono catene internazionali di fast food che cucinano solo pollo) ma, allo stesso tempo, declinato in maniera identitaria, grazie alla grande quantità di razze allevate e ai diversi modi con i quali può essere presentato in tavola. La "grandezza" del pollo non è soltanto spaziale, ma anche temporale: si tratta di un animale da cortile conosciuto fin dall'antichità. Se nei secoli la percezione di questo alimento è cambiata – da prodotto d'élite a cibo quotidiano – non è diminuita la sua diffusione, al contrario. Negli ultimi decenni l'abbassamento dei prezzi derivante dall'adozione di sistemi di allevamento intensivo ha consentito praticamente a

tutte le fasce di reddito di accedere al pollame. Anzi, proprio in un periodo di crisi economica e di contrazione dei consumi, il pollo vive un momento di crescita in controtendenza rispetto al mercato carne. Gli ultimi anni hanno visto lo sviluppo e la diffusione di pericolose malattie negli allevamenti avicoli, con conseguente timore dei consumatori nei confronti di questo mercato. Le associazioni di produttori avicoli e il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, però, sottolineano la sicurezza degli allevamenti italiani, ritenuti fra i migliori d'Europa. Altra tendenza di questi ultimi anni è la crescente attenzione per la carne di pollo biologica, ancora non molto facile da reperire, ma sicuramente in via di sviluppo. Un ulteriore segnale di come attraverso questo alimento si possa andare alla ricerca di un'identità perduta, di una "tradizione di ritorno" sempre più presente nella comunicazione e nel marketing enogastronomico.



**La
caratteristica
fondamentale
del pollo è
l'estrema
versatilità con
la quale può
essere
protagonista
della tavola**

**Il prossimo
numero di
ORIZZONTE
sarà dedicato
agli
ASPARAGI**

News TOSCANA

Premiato lo chef Khemiri dell'osteria Il Vicolo di Siena

18 Gennaio 2011

Casinò di Sanremo (IM)

Chef provenienti da tutte le regioni



d'Italia, ma anche dalla vicina Francia, si sono incontrati al Casinò per un appuntamento che premia l'arte della cucina.

Più di ottanta cuochi hanno partecipato all'evento fortemente voluto dall'associazione Disciples Escoffier International con il presidente nazionale Francesco Ammirati e il segretario nazionale Antonio Torcasso.

Durante l'evento sono stati consegnati i prestigiosi "cordon rouge" a ben trentuno cultori dell'arte della cucina, considerata nell'intento dell'associazione come un sapere da trasmettere nel rispetto della cultura e della sua

evoluzione. Ha ricevuto il prestigioso premio anche lo chef Abdessattar Khemiri, del ristorante osteria *Il Vicolo* di Siena. "Lo chef Khemiri è un ottimo professionista - commenta Antonio Bedini, Presidente dei Discepoli di Escoffier delle Marche nonché artefice della segnalazione dell'amico chef all'associazione - grande conoscitore delle materie prime; negli ultimi anni ha raggiunto eccellenti risultati nell'ambito della sua attività ristorativa." All'interno dell'evento si è tenuto anche un convegno sulla cucina mediterranea legata alle eccellenze del territorio.

Premio Caterina De' Medici e Guido Tarlati

30, 31 Gennaio e 1° Febbraio 2011 Arezzo

Tre giorni di festa in cui il Premio Guido Tarlati si è gemellato, su proposta dell'Unione Regionale Cuochi Toscani, con il Premio Caterina de' Medici. L'Associazione Cuochi di Arezzo ha ospitato molti personaggi famosi, tra i quali i due personaggi televisivi Claudio Sottili e Anna Moroni, il pasticciere Gastone Pegoraro, i membri della Nazionale Italiana Cuochi, gli chef Filippo La Mantia e Mario Neri. La serata di benvenuto si è svolta presso il ristorante *Il Torrino*, con una cena a

base di carne chianina, in collaborazione con l'Associazione Amici della Chianina e i Cuochi Senesi. Il giorno successivo presso la *Sala dei Grandi* della Provincia di Arezzo, ha avuto luogo una suggestiva cerimonia al suono delle chiarine: consegna dei riconoscimenti a Domenico Gregori, Piero Lapini e Franca Senesi, tre cuochi che da trent'anni rivestono con passione un ruolo fondamentale all'interno dell'associazione aretina. E sono state proprio le stesse chiarine con tamburi e sbandieratori a scortare il gruppo in Piazza Grande ad Arezzo per un aperitivo sotto le logge, a cura dei ristoranti di piazza e dell'Associazione Panificatori.

La serata ha avuto poi il suo culmine con la cena di gala a cura del team dell'Associazione Cuochi di Arezzo (rappresentato da Giuliattini, De Candia, Pisini, Castigli, Rossi) in collaborazione con l'associazione Pasticcieri e Cioccolatieri, presso il ristorante *Doccia*.

Una tre giorni conclusasi il martedì, quando cuochi, premiati e giornalisti sono stati ospiti per un giorno della tenuta Vitereta.

Tra due anni il premio Caterina de' Medici sarà ospitato da un'altra città toscana. Arezzo intanto comincia a lavorare in vista del prossimo premio Guido Tarlati, edizione 2012.

accostamenti più "moderni" e bizzarri, ad esempio con il pesce.

Ricette e altre storie di polli

di Lorenz e Gilles Laurendon
GUIDO TOMMASI EDITORE

Un libro sulle galline, dove la protagonista appare intelligente, bella, coraggiosa e straordinaria da mangiare! Un viaggio gourmand attraverso i cinque continenti: i due autori girano il mondo parlando di galline. Ironia, aneddoti gustosi e quasi 70 ricette inedite di polli e di uova.

IL POLLAME IN LIBRERIA

Pollo

AA.VV.

EDITORE GRIBAUDO

Una raccolta di oltre 100 stuzzicanti ricette a base di pollo, sia per principianti che per cuochi provetti. Gli accostamenti ideali, gli ingredienti migliori che uniti alla carne bianca creano piatti di grande sapore.

Mille ricette di carne bianca: pollo, tacchino e coniglio

di Laura Rangoni

NEWTON COMPTON EDITORE

La carne bianca è la più consumata nel mondo; economica, leggera, digeribile, ha soppiantato negli ultimi anni l'uso di quella rossa, più ricca di grassi. La tradizione popolare italiana ha saputo valorizzare nel modo migliore i pregi del pollo, del tacchino e del coniglio, abbinando le varie parti dell'animale a spezie, verdure ed erbe particolari, per non parlare di

News UMBRIA

XIV Edizione del Concorso Gastronomico "La Cucina calda nella ristorazione"

11 Gennaio 2011

Matera



Organizzato dall'Associazione Cuochi Materani, per il 14° anno consecutivo, cuochi professionisti e giovani allievi, provenienti da diverse regioni italiane, dall'Umbria alla Calabria, si sono ritrovati a Matera nella sala ricevimenti di Villa Schiuma, per sfidarsi ai fornelli, proponendo menu innovativi, ai quali la giuria di chef dell'Associazione ha assegnato un punteggio in base agli aspetti gustativi, olfattivi, nutrizionali ed estetici dei piatti. A rappresentare l'Umbria sono stati i due chef, membri dell'Unione Regionale Cuochi Umbri, **Massimiliano Catizzone** e **Fortunato D'Alessandro**, in squadra insieme ai due giovani assistenti Gabriele Recupero e Martina Bianchi. La squadra ha vinto la medaglia d'oro raggiungendo per punteggio il primato assoluto. Il menu vincitore presentava questi piatti: coratella di capretto alla perugina con torta al testo e sedano arricciato, straccetti di

farro con ragù scomposto di cinghiale, filetto di maialino al lardo di Norcia e alloro con vellutata di Sagrantino e sorbetto al Montefalco, ciaramicola in capuccio dorato con crema calda alla vaniglia e zenzero candito. Un particolare ringraziamento all'URCU e al suo Presidente Alviero Bigi.

Premio Acquavite Italia - Caffè Serrani

27 Gennaio 2011

Perugia

Simone Chianucci è Campione Italiano Barman Under 21. La gara si è svolta all'interno del Centro Commerciale "Gherlinda" a Ellera di Corciano (PG) di fronte ad un pubblico entusiasta e interessato alle esibizioni di questi giovani ragazzi. Simone ha superato prima la semifinale presentando lo sparkling cocktail dal nome "Noi Credevamo" e il giorno dopo ha battuto gli avversari con il cocktail "Gold Lips" a base di Grappa con Drambuie, panna e zafferano in abbinamento a gelato alla vaniglia e gelée di mango croccante al miele,

realizzando un punteggio di 239 su 280 punti. Il Campione Italiano ha ringraziato i suoi professori per l'aiuto e l'assistenza ricevuta e in particolare il suo tutor prof. Roberto Pagliai. Due le giurie incaricate di giudicare i concorrenti, formate per la prima volta in un concorso da rappresentanti dell'AIBES, dell' AIS e dell'ANAG e da giornalisti di settore. Chianucci è stato il migliore e, nonostante la giovane età (19 anni), ha dimostrato una particolare bravura nella creazione del cocktail presentato in degustazione dallo stesso creatore venerdì 28 gennaio all'inaugurazione della quarta edizione di Acquavite Italia. Vincendo il Premio Acquavite Italia 2011 Simone Chianucci accede di diritto alla finale del campionato Italiano Barman Professionisti che si svolgerà a Perugia il prossimo autunno. Il Campionato Italiano Barman under 21 si è caratterizzato per l'impegno e l'abilità dei giovani studenti, oltre che per l'originalità e la fantasia nelle preparazioni.

POLLAME NELLA RETE

www.fiaav.info



Sito della FIAV - Federazione Italiana delle Associazioni Avicole, con sede nella provincia di Venezia.

Da alcuni anni raggruppa 13 Associazioni in varie regioni italiane.

www.labiondadvillanova.it



Sito dell'Associazione per la tutela della gallina bionda piemontese di Villanova d'Asti e

Crivelle, offre il servizio di tracciabilità della gallina comprata tramite

inserimento diretto del numero di anello.

www.pollodelvaldarno.it

Dedicato alla particolare razza toscana di pollo, presenta numerose notizie gastronomiche e generali su questa razza.



www.aggiungiunpolloatavola.it

Salute, gusto, sicurezza e convenienza: questi i punti trattati in questo sito in partnership con Unione Nazionale Avicoltura e Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.



Tagliata per il successo.

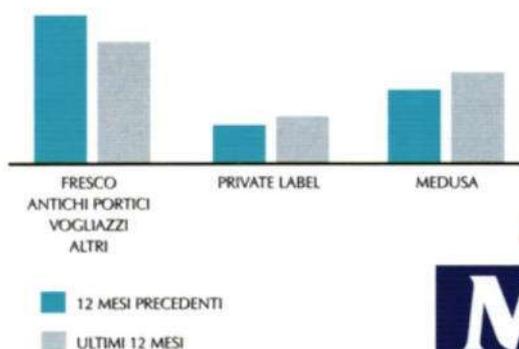


Da 150 anni scegliamo solo le migliori materie prime per lavorarle e ricettarle nel rispetto della tradizione nonché per garantire ai nostri clienti e ai consumatori un prodotto superiore. La nostra insalata di mare è diventata leader di mercato in Italia e in Europa grazie alla cura straordinaria che mettiamo in un prodotto dal taglio gastronomico e dal sapore freschissimo.

Qualità elevata e sostenibilità garantita ci consentono di lavorare con i più importanti retailer del mondo.

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

ANTIPASTI DI MARE - TREND A VALORE



Un alimento sicuro per la nostra SALUTE

Il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Giancarlo Galan risponde ad alcune domande sull'argomento

Dopo il 2003, con la diffusione del virus dell'aviazione, come è cambiato il mercato avicolo? Quali sono le garanzie e i controlli aggiuntivi che hanno rassicurato il consumatore sull'acquisto di pollame?

Fermo restando che molte delle competenze spettano al Ministero della Salute, dopo l'influenza aviaria del 2003, lo stato di allerta sanitario ha consentito di evitare una maggior diffusione della malattia, alleviando così le incidenze negative anche per quanto concerne la commercializzazione e il consumo. Sono state prese diverse misure cautelari, come il decreto sulle modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame e l'ordinanza ministeriale sulle misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile, che dispone, fra l'altro, l'etichettatura obbligatoria delle carni di pollame, prorogata fino ad oggi. Si può comprendere che, nella fase iniziale della malattia, le ripercussioni sul consumo siano state particolarmente rilevanti. Abbiamo cercato di ripristinare, in tempi rapidi, la fiducia del consumatore soprattutto nei confronti della



produzione italiana, con provvedimenti sanitari e azioni di informazione. Quando l'epidemia del 2006 ha determinato la crisi di mercato nella maggior parte degli Stati membri, su iniziativa italiana sono state introdotte delle modifiche nella legislazione europea per consentire il sostegno al reddito degli allevatori colpiti dalla contra-

zione dei consumi. Attualmente il livello del consumo è tornato soddisfacente (18,6 kg/pro capite), facendo registrare degli aumenti costanti a partire dal 2006.

Si è da poco diffusa la notizia della creazione in Inghilterra di un pollo geneticamente modificato resistente all'influenza aviaria. Quali saranno i vantaggi di una simile scoperta per gli allevatori e per tutto il mercato avicolo?

Si tratta di un importante traguardo, anche se c'è ancora strada da fare, perché i polli geneticamente modificati pongono i ricercatori sulla via giusta per creare animali resistenti all'influenza aviaria, che rappresenta una minaccia molto seria anche per la salute umana. I polli con il gene modificato potrebbero essere usati negli allevamenti per prevenire le epidemie, anche se finora sono stati creati al solo scopo di ricerca e

non per la filiera alimentare. L'influenza aviaria, causata da un virus, ha ucciso oltre 240 persone in tutto il mondo dalla fine del 2003. È la febbre che colpisce polli e uccelli, ma il virus talvolta è riuscito a contagiare anche l'uomo con conseguenze spesso

fatali. Il timore è che l'aviazione un giorno faccia il salto di specie, divenendo capace di trasmettersi in modo efficiente da uomo a uomo. Come prime misure di sicurezza, servono allevamenti sicuri che rispettino tutte le misure igieniche necessarie a evitare infezioni e contagi. Gli scienziati hanno pertanto inserito nel dna dei pulcini



Giancarlo Galan,
Ministro delle Politiche
Agricole Alimentari
e Forestali

I polli geneticamente modificati potrebbero essere usati negli allevamenti per prevenire le epidemie di influenza aviaria, anche se finora sono stati creati al solo scopo di ricerca e non per la filiera alimentare.

Ritengo che si debba sgombrare il campo da tutti i pregiudizi ideologici in materia di ogm e seguire la strada che indica la scienza, aprendo alla ricerca



un "gene esca" che imbroglia il virus dell'avaiaria. Quando il pollo ogm viene infettato, il macchinario molecolare che serve al virus per riprodursi viene intercettato dal gene esca e quindi il virus non può più replicarsi e infettare altri polli.

Uno studio della Coldiretti ha riportato che 3 italiani su 4 dicono no al "pollo transgenico" sul piatto. Qual è la posizione del Ministero in merito? E cosa risponde ai dubbi dei consumatori riguardo a questa nuova scoperta?

Ritengo si debba sgombrare il campo da tutti i pregiudizi ideologici in materia di ogm e seguire la strada che indica la scienza, aprendo alla ricerca. Occorre dare ai consumatori una corretta informazione e non creare inutili allarmismi, sostenendo sempre il progresso della scienza e la libertà di ricerca nel rispetto della legislazione comunitaria e nazionale. Nel caso specifico, mi sento di rassicurare tutti i consumatori sia perché il cosiddetto pollo ogm è stato creato a scopo di ricerca e non finirà quindi nella catena alimentare, sia perché disponiamo di un sistema di valutazione estremamente rigoroso, per qualunque nuovo evento transgenico. Nel momento in cui un ogm è immesso sul mercato, significa che gli effetti sulla salute umana e sull'ambiente sono stati analizzati, a meno di voler mettere in discussione il severo processo di valutazione del rischio effettuato a livello europeo, attraverso l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare, l'Efsa. La legislazione comunitaria, inoltre, prevede che sia indicata in etichetta la presenza di prodotti che contengono ogm in tutte le fasi di produzione e commercializzazione.

Sembrano provenire dall'estero le insidie per la nostra salute (dalle mozzarelle blu al recente caso della diossina in latte e uova provenienti dalla Germania). Come pensa il Ministero di far fronte a queste nuove emergenze?

Il principio di precauzione introduce misure volte a proteggere la salute umana e l'ambiente dalle attività di rilascio. In questo caso, trattandosi di un'eventuale immissione sul mercato di ogm come tale, viene applicato il decreto legislativo 8 luglio 2003, che regola l'emissione deliberata nell'ambiente. Questo provvedimento prevede che l'immissione sul mercato di singoli ogm, come tali o contenuti in prodotti, deve essere preventivamente autorizzata dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio, che coordina le attività di attuazione delle misure previste dal decreto d'intesa anche con il nostro ministero. L'iter per l'autorizzazione risulta estremamente complesso e approfondito e, in ogni caso, comporta tutte le misure cautelative per evitare effetti negativi sulla salute umana e animale e sull'ambiente.

Come pensa il Ministero di far fronte a queste nuove emergenze?

La recente approvazione della legge sull'etichettatura ha finalmente introdotto l'indicazione dell'origine o di provenienza dei prodotti agroalimentari. Questa norma prevede, infatti, per assicurare la massima trasparenza e una corretta informazione al

consumatore, l'obbligo di riportare in etichetta l'indicazione del luogo di origine o di provenienza e dell'eventuale utilizzo di ogm in qualunque fase della filiera alimentare. Oltre ai prodotti primari, la legge si applica anche ai prodotti trasformati e

parzialmente trasformati. In questi ultimi casi dovranno essere indicati il luogo dove è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e il luogo di coltivazione o allevamento della materia agricola prevalentemente utilizzata. Con l'entrata in vigore delle nuove disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari si avrà la possibilità, anche per le carni per le quali non esistono provvedimenti comunitari specifici sulla etichettatura, di poter introdurre obbligatoriamente le informazioni circa l'origine e la provenienza.



Foglia a Foglia



**GARANZIA
DI FILIERA**

*Novità
Assoluta!*

La Rivoluzione in Cucina!

Il bello e il buono delle foglie tutte intere ora esiste.

Grandi Panieri presenta la sua nuova linea di Verdure Surgelate a marchio **Foglia a Foglia**. L'innovativo metodo di **Agrifood Abruzzo-Covalpa**, che permette di mantenere intatte le foglie delle verdure, preservando così le proprietà organolettiche del prodotto fresco. **Foglia a Foglia** è una porzione d'ortaggio formata da foglie intere adagiate l'una sull'altra; una volta cucinate, le foglie si presenteranno ancora integre ed intatte, separate una ad una. Provate ad immaginare quante nuove ed incredibili ricette potrete preparare con un prodotto così!

La vostra fantasia e creatività non avrà più limiti con gli **Spinaci, Biete, Cicoria e Cime di Rapa Foglia a Foglia**.

La Rivoluzione è compiuta, parola di Chef!



Agrifood
ABRUZZO

Il mercato del pollame: situazione attuale e scenari futuri

Intervista a Guido Sassi, Presidente Avitalia,
l'Unione Nazionale Produttori Avicunicoli

a cura di

Guido Sassi

Presidente Avitalia



Qual è l'attuale situazione del mercato del pollame in Italia e in particolare la diffusione e il consumo del pollo nella penisola?

Il mercato del pollame in Italia ultimamente è in controtendenza rispetto al comparto in generale. Se, infatti, si registra, soprattutto negli ultimi mesi, una diminuzione della richiesta di carne, la domanda di pollame, e di pollo in particolare, continua tendenzialmente a crescere. Nel 2009 la produzione annua totale è stata di circa 1,2 milioni di tonnellate e per quanto riguarda il 2010, dai dati delle macellazioni di carni bianche fornite dall'Istat, si evince un aumento della produzione. A fine novembre, infatti, risultava macellato oltre un milione di chili di carne di pollame (peso morto) con

un incremento superiore al 6% rispetto allo stesso periodo del 2009. Per quanto riguarda il consumo procapite della carne di pollame, siamo intorno ai 20 chili l'anno, di cui circa 12,5 chili di pollo, 4,5 di tacchino e la rimanenza di altre carni come galline, faraone, galletti ecc.

Purtroppo ad un aumento della richiesta non corrisponde un incremento della redditività. Attualmente, infatti, sebbene da metà 2010 le cose siano leggermente migliorate, i produttori non hanno ancora margini soddisfacenti, ulteriormente messi a rischio a causa dell'aumento considerevole dei costi delle materie prime per i mangimi (cereali e soia).

Tuttavia, scegliere prodotti italiani significa puntare sulla qualità. I nostri animali, infatti, sono allevati con mangimi ad alto valore qualitativo, composti da cereali per il 60-65%, soia per il 30% e poi olio vegetale, sali minerali e vitamine. Una miscela senza eguali con materie prime scrupolosamente selezionate che incide positivamente sulla carne. Il risultato è un prodotto sano, ad alto valore nutritivo, grande digeribilità e pochi grassi, quasi tutti insaturi. Inoltre i pulcini dei nostri allevamenti provengono da razze pesanti che offrono carni più mature e gustose. Tengo inoltre a ricordare che in Italia polli, tacchini e avicoli minori vengono allevati a terra da oltre 35 anni.

Il settore zootecnico e, in particolare, gli allevamenti intensivi sono stati accusati di essere una delle maggiori fonti di emissione di CO₂, gas serra e ammoniaca nell'ambiente. Qual è la situazione attuale? Le nuove tecnologie e i passi avanti della scienza possono contribuire alla diminuzione di queste emissioni?

Da più parti il comparto zootecnico viene erroneamente indicato come tra i settori maggiormente responsabili delle emissioni di CO₂ e di sostanze inquinanti. Attualmente le nuove tecniche di allevamento ci permettono di incidere positivamente sui residui ambientali. Si prendano ad esempio i nuovi sistemi di abbeveraggio a goccia. Si tratta di un sistema di nipple che permette ai pulcini di abbeverarsi molto facilmente: le lettiere quindi restano più asciutte generando meno odori e meno emissioni. Anche nel



settore della mangimistica sono stati adottati notevoli accorgimenti per il consolidamento delle feci che influiscono positivamente sulla produzione di gas serra e CO₂. I capannoni, inoltre, sono costruiti con un sistema di ricambi d'aria tecnologicamente avanzati che evitano la stagnazione degli odori migliorando notevolmente la vivibilità e il benessere degli animali.

Quali sono gli scenari futuri del mercato, considerata la crescente richiesta di carni biologiche?

Anche in base agli ultimi dati Inea (Istituto Nazionale di Economia Agraria), in Italia si assiste ultimamente a una crescita della domanda di carni biologiche che tuttavia, rispetto alla domanda complessiva, non è ancora abbastanza forte per influenzare pesantemente il mercato. Alcuni produttori, comunque,

da qualche anno guardano con crescente interesse a questo settore relativamente nuovo.

E l'uso di OGM nella zootecnia?

Si prevede che nei prossimi decenni la domanda di cibo crescerà in maniera esponenziale, con oltre 10 miliardi di persone da sfamare. Sarà quindi difficile non prevedere l'utilizzo di sistemi che aiutino a fronteggiare queste esigenze alimentari. Non dimentichiamo che la carne che finisce nel nostro piatto è costantemente sottoposta a controlli igienici e sanitari che verificano qualsiasi tipo di residuo dannoso per la sicurezza alimentare dell'uomo. Il dibattito sugli Ogm è ancora aperto sia a livello nazionale sia a livello europeo, ma in ogni caso non potrà prescindere dall'applicazione dei mezzi e degli strumenti che garantiscono la salubrità del cibo che mangiamo.

Orizzonte

FOCUS



Il pollo da allevamento biologico

Da alcuni anni sta crescendo la produzione avicola free-range e biologica. La zootecnia biologica nasce dal desiderio di produrre attraverso un processo naturale che possa garantire il benessere dell'ambiente, dell'animale e del consumatore. L'allevamento biologico è basato su prescrizioni che riguardano l'alimentazione, l'età di macellazione (> 81 giorni) e l'uso di medicinali.

In più un pollo biologico di qualità deve avere caratteristiche ben precise: uso di razze ad accrescimento lento, ampio spazio a disposizione, pascolo su erba. Per l'allevamento biologico si possono utilizzare varie razze e anche ibridi commerciali selezionati per l'allevamento intensivo. Gli ibridi garantiscono un elevato peso in poco tempo, ma danno carni meno mature e caratteristiche organolettiche inferiori. Sono inoltre poco resistenti alle malattie.

Le razze a lento accrescimento garantiscono carni più mature con caratteristiche organolettiche e composizione chimica di migliore qualità. Tali razze hanno il vantaggio di ammalarsi poco, grazie all'attività fisica e alla rusticità, ovvero la capacità di pascolare e crescere in sintonia con l'ambiente. La loro carne, maturata più lentamente, è ricca di sostanze che hanno effetti benefici sull'organismo umano, tra cui antiossidanti e acidi grassi omega-3.

Tra le sostanze di particolare importanza si possono citare:

- **i carotenoidi**, che riducono i radicali liberi;
- **la vitamina E**, un potente antiossidante naturale;
- **il ferro**;
- **acidi grassi omega-3**, benefici contro ipertensione e malattie cardiovascolari.

I polli allevati industrialmente, rispetto a quelli biologici, hanno un



Cesare Castellini
Dipartimento Biologia
Applicata, Università
degli Studi di Perugia

contenuto maggiore di grassi saturi e una quantità inferiore di omega-3. In conclusione il prodotto biologico, rispetto al convenzionale, ha il vantaggio di avere un processo produttivo rispettoso dell'ambiente e del benessere animale; inoltre, la minore densità di allevamento e la libertà di movimento degli animali possono determinare modifiche delle caratteristiche qualitative delle carni. In particolare, un minore stato di ingrassamento delle carcasse e una sostanziale modificazione della frazione lipidica e della sua composizione in acidi grassi a favore della componente insatura.

Filiera integrata, sicurezza e qualità *Made in Italy*

Intervento di Emiliano Di Lullo,
Trade & Operational Marketing del Gruppo Amadori



Emiliano Di Lullo,
Trade & Operational
Marketing
Gruppo Amadori



*Allevamento del pollo
all'aperto - particolare
(Foto: archivio Amadori)*

Quali sono i metodi di allevamento più comuni e, in particolare, quelli adottati dalla Vostra azienda?

Oggi le più diffuse tipologie di allevamento sono principalmente due: tradizionale e all'aperto. Negli allevamenti tradizionali gli animali crescono all'interno di grandi box, dove hanno libero accesso ad acqua e mangime e dove vengono garantite condizioni ambientali ottimali (temperatura, umidità). Negli allevamenti all'aperto i capannoni sono dotati di piccole fessure verso l'esterno che vengono aperte tutte le mattine e chiuse tutte le sere, in qualsiasi condizione climatica. In questo modo il pollo è libero di razzolare in ampi giardini recintati (almeno 1 mq di terreno per ogni animale), con prato e piante per garantire ombra e riparo.

Amadori ha scelto queste due tipologie; in particolare, nell'allevamento all'aperto cresce il *Campese*, prodotto top quality della linea 10 e più... Amadori, che garantisce, tra l'altro, l'utilizzo di mangimi senza OGM e senza oli e grassi di origine animale.

La produzione di polli allevati all'aperto risponde a caratteristiche definite nelle specifiche del Decreto Ministeriale delle Politiche Agricole e Forestali (29-7-2004) alle quali si attiene anche il disciplinare di produzione del Campese.

La forma di allevamento, come previsto dalla normativa, viene certificata da un ente terzo accreditato dal Ministero (CSQA), che in Amadori certifica anche l'alimentazione non OGM e il sistema di rintracciabilità e di filiera controllata.

Da gennaio 2010 il Campese può utilizzare anche il Marchio "100% energia verde", rilasciato dall'ente certificatore Cesi, che garantisce l'utilizzo esclusivo di energia proveniente da fonti rinnovabili nelle fasi di trasformazione alimentare.

Quali sono i prodotti più richiesti dal mercato?

Il mercato del pollo è fortemente diversificato, dai prodotti tradizionali agli elaborati, dagli impanati ai würstel, dagli arrostiti alle uova. Inoltre negli ultimi anni si è assistito alla crescita esponenziale della richiesta di prodotti pronti, da preparare in pochi minuti: nel 2010 il consumo dei panati cotti è cresciuto complessivamente circa del 10% rispetto al 2009 (fonte Nielsen). La gamma di prodotti avicoli Amadori ricopre tutti i settori sopracitati, con un forte investimento nel settore degli impanati soprattutto di quelli non fritti, visto l'aumento della domanda.

Qual è l'importanza della filiera integrata per un prodotto simile?

Una corretta gestione della filiera integrata, non solo è garanzia di successo, ma è anche sinonimo di qualità, in quanto consente un controllo approfondito e certificato su tutte le fasi produttive: selezione delle materie prime, allevamenti, incubatoi, mangimifici, trasformazione, confezionamento e distribuzione. Questo garantisce un sistema di tracciabilità efficace e dettagliato: attraverso un numero identificativo di lotto posto su ogni confezione si riesce a tracciare a ritroso l'intero percorso del prodotto, dal punto vendita allo stabilimento, dall'allevamento fino al mangime utilizzato.

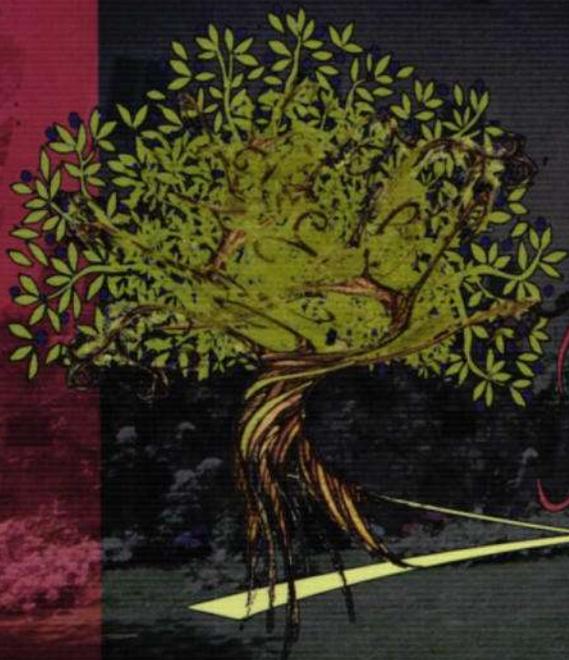


Il luogo ideale...

Il paesaggio esclusivamente suggestivo, rende unica l'atmosfera de "Il Castellaro". Il fascino, la quiete, la fantasia dei colori regalano un soggiorno indimenticabile. Grazie alla sua preziosa posizione geografica (sono facilmente raggiungibili i più bei centri dell'Umbria e della Toscana), il tuo viaggio sarà all'insegna del relax. Oltre alle camere dell'hotel dotate di ogni comfort (tra cui la possibilità di navigare in Internet con connessione Wi - Fi), "Il Castellaro" ha a disposizione venti mini appartamenti, ognuno dotato di ogni accessorio per vivere la propria vacanza in maniera indipendente. Il ristorante de "Il Castellaro" prepara per i propri ospiti pranzi e cene nel rispetto della migliore tradizione umbra, legata a una minuziosa ricercatezza enogastronomica. La Country House "Il Castellaro", inoltre, produce l'olio extravergine di oliva da agricoltura biologica.



Controlla il sito internet per scoprire tutti gli eventi.



★ ★ ★ ★
Il Castellaro

Albergo - Sala Ricevimenti - Sala Meeting - Eventi - Azienda agricola

Strada Ponte Felcino/Ponte Pattoli, 44E - 06135 Ponte Pattoli (Perugia)
075 594 1166 - www.countryhouseilcastellaro.it

Principali tipologie avicole presenti sul mercato alimentare



Oriando Cardinali
Presidente
Federcarni Umbria

Le tipologie di carni provenienti dal settore avicolo hanno subito negli ultimi decenni un'inevitabile industrializzazione sia nell'allevamento, sia nella commercializzazione, portando delle ricadute considerevoli sulla qualità e sul costo delle carni; oggi possiamo affermare che il pollo può essere sulle tavole di tutti, anche in quelle famiglie che per colpa della crisi economica vivono momenti difficili. Cosa non trascurabile imposta dalla Comunità Europea con regole precise è l'aver raggiunto un'importante sicurezza alimentare: oggi è molto più sicuro mangiare carne rispetto a 50 anni fa; i volatili, infatti, subiscono controlli accurati sia in allevamento che sulle carni e le industrie si sono attrezzate con laboratori di analisi che tengono costantemente monitorata la situazione della salubrità di questo alimento. Siamo sempre più attenti al benessere animale, cosa di cui in tempi passati non si teneva affatto conto.

Parlando di tipologie di allevamento, per quanto riguarda il pollo, possiamo distinguere fra:

- pollo a crescita rapida (detto anche ibrido a crescita veloce o pollo dei 40 giorni, che raggiungere il peso di 2,2-2,4 kg in 42 giorni);
- pollo a crescita media (o ibrido a crescita media che raggiunge il peso di 1,2 kg in 42 giorni);
- pollo a crescita lenta (che raggiunge il peso di 600 g in 42 giorni).

Negli ultimi anni si è ridotto il numero delle razze allevate a favore di razze che corrispondono a determinati parametri industriali creando degli ibridi, agendo molto sulla genetica e sull'alimen-

tazione, al fine di accorciare i tempi di allevamento.

Pollo a crescita rapida

I tempi di allevamento oscillano fra i 40 e i 50 giorni. La tipologia della carcassa si presenta come un pollo di dimensioni piccole, con petto ben sviluppato, cosce e sovracosce con una quantità di carne ben proporzionata. Questo tipo di pollo si adatta molto bene, per dimensioni, alle esigenze della famiglia moderna, anche per come viene commercializzato, cioè accosciato (le cosce vengo spinte all'interno della pelle e con le ali rigirate all'indietro) così da essere pronto per essere sfiammato e condito. Questo tipo di pollo viene preferito dalle famiglie perché ha un costo molto contenuto. Le carni sono molto morbide, facilmente digeribili. Non troveremo distinzione visibile, per un non esperto, tra maschi e femmine. Può essere di due colorazioni, giallo e chiaro.

Pollo a crescita media

Presenta delle dimensioni maggiori, la carcassa viene commercializzata a un peso che si aggira attorno 2,5 kg, ma è molto facile trovarli con un peso superiore. I tempi di allevamento sono di 80 giorni circa. Ha un petto molto pronunciato dal quale vengono ricavati i petti di pollo che si trovano in commercio e può avere due colorazioni, bianco e giallo. Le carni sono molto tenere. In commercio troveremo diverse varianti di confezioni, pollo intero, semplicemente spiumato ed eviscerato oppure il busto privo di collo, zampe e interiora. Questo pollo si adatta a due tipologie di cottura, arrosto e a cottura lenta (ad esempio spezzati in umido).



Pollo a crescita lenta o pollo ruspante

È un pollo che generalmente ha una genetica e una connotazione più precisa, viene anche definito pollo ruspante, ha tempi di allevamento di 120 giorni circa, ha caratteristiche morfologiche che somigliano molto al pollo che veniva allevato nelle corti dei contadini. Viene allevato da alcune aziende anche in spazi aperti, oltre che in capannoni al chiuso. Le carni sono consistenti, generalmente si presentano di colore giallo; il suo petto è di dimensioni ridotte e le ali sono pronunciate con zampe e cosce estese. Viene commercializzato spiumato ed eviscerato. Il gusto delle sue carni è più adatto a cotture lente e in umido, molto apprezzato è anche quello cotto alla diavola.

Cappone

È un pollo che ha caratteristiche morfologiche similari al pollo ruspante, al quale viene annullata la capacità riproduttiva. Le carni sono molto consistenti, il colore della sua pelle è quasi sempre giallo, l'utilizzo delle sue carni è da preferire con cotture molto lente come bolliti o spezzati in umido. Ha un costo più elevato rispetto a tutti gli avicoli. Viene commercializzato in quantità limitata e soprattutto in prossimità delle feste religiose principali.

Gallina

Troviamo generalmente delle galline per l'utilizzo delle carni che vengo messe in commercio prima che la loro capacità di produttrici di uova venga meno. È una tipologia di volatile poco richiesta dai consumatori nell'uso gastronomico quotidiano, tocca punte di richiesta massima in prossimità delle feste religiose più importan-

ti, viene commercializzata generalmente a busto intero, la pelle ha una colorazione gialla, le sue carni sono molto consistenti e adatte a cotture molto lente, generalmente bollite per ricavare dell'ottimo brodo.

Tacchino

L'utilizzo di questo volatile come alimento ha per noi europei una storia relativamente recente. Come tutti sanno è stato introdotto nel nostro Continente soltanto dopo la scoperta dell'America, dove era già presente. Negli ultimi decenni la carne di tacchino ha registrato un forte incremento nei consumi. Per aumentare, quindi, la produttività alla carcassa e per soddisfare la sempre più massiccia richiesta, si è agito sulla genetica di questo animale, raggiungendo dei risultati importanti sia per la rapidità della sua crescita, sia per i pesi che riesce a raggiungere, tanto che oggi non rimane difficile trovare in commercio carcasse che pesano 16 kg con petti che raggiungono agevolmente i 6-7 kg di peso per i maschi. Le femmine hanno dimensioni notevolmente più ridotte, la carcassa ha un peso di 5-6 kg circa, molto più adatta per essere arrostita intera. Le carni di questo volatile hanno una consistenza apprezzabile e, private di grasso e pelle, sono adatte a diete a basso contenuto di colesterolo e risultano altamente digeribili. Le cosce presentano sette tendini importanti molto duri, impossibili da tagliare con un coltello da cucina, che vanno rimossi sfilandoli con attenzione se non si desidera ritrovarseli sotto i denti. Le carcasse vengono commercializzate generalmente a busto, cioè prive di collo, zampe e senza interiora.

Oggi è molto più sicuro mangiare carne rispetto a 50 anni fa, i volatili subiscono controlli accurati sia in allevamento che sulle carni e le industrie si sono attrezzate con laboratori di analisi



UN FIORE PREZIOSO CHE SBOCCIA IN VALTELLINA



Naturalmente ...la Bresaola



BRESAOLE PINI srl

23034 Grosotto (SO)

tel. 0342 88.73.50 - fax 0342 88.75.82 - 0342 84.91.76
e-mail: commerciale.pini@email.it - info@bresaolepini.it



Il pollo dimenticato

Presidi Slow Food che preservano le razze avicole di qualità propongono un pollo ormai dimenticato, sovradimensionato, gustoso e sodo che prevede tempi di cottura lunghi, dedicato ai palati abituati a masticare e a mangiare con le mani perché, si sa, il pollo non si taglia. A volte le carni sono scure, perché specchio di un'attività motoria che ossigena i muscoli, ma questo colore non piace. Così come non è gradita la consistenza della carne, che si deve masticare di più; i bambini non sono più abituati a questo tipo di pollo, conoscono invece quello bianco, piccolo e poco impegnativo. Ecco che la ricerca dell'allevamento o razza autoctona da parte di Slow Food diventa sempre più difficile perché l'industria legata a questi prodotti è assolutamente predominante in un mercato dove il consumatore ha persino dimenticato il sapore originale dei prodotti. Nel lavoro di ricerca, quindi, si ascoltano i racconti, si visitano i luoghi per capire dove l'autenticità

(e la salubrità) ancora sussistono. La valorizzazione di una razza di pregio, contrariamente a quanto si possa pensare in un panorama dove il cibo ha come unico parametro il prezzo basso, ha dato ottimi risultati, come nel caso del Pollo del Valdarno, che è diventato in poco tempo un prodotto di punta per la Toscana anche perché si è stati capaci di valorizzarne le caratteristiche organolettiche attraverso la cottura alla brace.

Ecco che la Gallina Bianca di Saluzzo, in Piemonte, nelle osterie si cucina tradizionalmente alla cacciatora, dando pregio a un gusto diverso da tutte le carni bianche che solitamente si cucinano allo stesso modo, diventando unica e prelibata. La saggezza in questi casi viene in aiuto, richiamando a un ritorno alle origini nel ricordare che se siamo ciò che mangiamo, un pollo è più buono e gustoso se si nutre di ciò che la natura gli offre: aria sana, pascolo e vermetti. E se sta bene lui, stiamo meglio anche noi.

Gallina Bionda Piemontese e Gallina Bianca di Saluzzo -

Piemonte

Le tradizionali razze di polli allevate in Piemonte erano la gallina Bionda Piemontese e la rara gallina Bianca. Quest'ultima ha un'area di allevamento molto ristretta: l'antico Marchesato di Saluzzo, più qualche comune a nord (come Cavour, Villafranca e Garzigliana). Più ampia invece la zona di produzione della Bionda. Il Presidio impone agli allevatori un disciplinare rigoroso: alimentazione naturale, cinque metri quadrati di spazio all'aperto per ogni capo, e così via. Nel 2002 la diffusione delle due razze sul territorio ha trovato nuovo slancio grazie alla realizzazione di un

incubatoio loro dedicato.

Gallo nero della Val di Vara -

Liguria

Nella Val di Vara, nell'entroterra spezzino, un piccolo gruppo di allevatori custodisce una razza di taglia gigante, selezionata alla fine degli anni Venti dal Pollaio Provinciale di Genova ma pressoché scomparsa nel dopoguerra. L'obiettivo prioritario del progetto di Slow Food è creare una domanda stabile agli allevatori e consentire quindi investimenti e ampliamenti degli attuali pollai. Per allevare questa razza è indispensabile avere la certezza che dopo dieci mesi in cui si sono sostenuti costi importanti per la sua alimen-

tazione, i volatili siano effettivamente venduti a un prezzo remunerativo.

Gallina Padovana - Veneto

Una gallina dalla storia secolare che, tuttavia, negli anni Sessanta è scomparsa quasi totalmente. La pelle è sottile e la carne morata, simile a quella del fagiano o della faraona. Oggi gli allevatori sono otto e la gallina padovana è rientrata nei menu dei ristoranti della città, nelle pollerie e nei negozi specializzati. Un disciplinare rigoroso prevede pascolo all'aperto e un'alimentazione naturale a base di granaglie (mais soprattutto) e l'esclusione di qualsiasi alimento ogm e di mangimi industriali.

Orizzonte

FOCUS



Francesca Rocchi,
Presidente
Slow Food Lazio



Slow Food®
Lazio

I Presidi Slow Food

Il pollo nelle cucine del mondo



Erica Battellani
Giornalista
enogastronomica

Secondo gli storici, il pollo fu addomesticato intorno al 4000 a.C. nella piana dell'Indo. Da lì, attraverso la Persia, giunse poi in Grecia e, in seguito, nel mondo Romano. I latini consumavano ogni tipo di pollame – fatto testimoniato anche dalle ricette di Apicio (autore del ricettario *De Re Coquinaria*, IV secolo d.C.) – anche se i “vertici” della gastronomia dell'epoca erano riservati ad animali più spettacolari, come le faraone o i pavoni.

Nel Medioevo il pollo continuò a essere consumato – anche se gli erano preferiti il cappone e altri volatili – ma fu a partire dal '600 che la sua carne ebbe il maggior successo, diventando simbolo dell'agiatezza borghese. Questo status di cibo d'élite continuò fino alla metà del '900, quando fu introdotto l'allevamento in batteria, che determinò un abbassamento dei prezzi e della qualità.

Ancora oggi è un prodotto estremamente diffuso nella cucina italiana, preparato in mille modi differenti: arrosto, alla cacciatora, alla griglia, alla diavola, in fricassea, con i peperoni... Le ricette a base di pollo sono praticamente infinite e non mancano in nessuna delle regioni del nostro Paese.

La versatilità di utilizzo ha fatto sì che il pollo si diffondesse quasi in ogni angolo del pianeta, diventando parte integrante delle più disparate culture

gastronomiche, dall'Europa all'Asia, dall'America al Medio Oriente e così via. La ragione della sua diffusione in culture molto differenti fra loro va ricondotta

anche all'assenza di tabù religiosi nei confronti di questo tipo di carne. Il pollame, infatti, è accettato tanto dalla religione islamica quanto da quella ebraica e induista ed è accolto senza riserve da quella cristiana.

In **India**, perfetto esempio di melange religioso, la dieta è centrata soprattutto sulle verdure, tuttavia fra le carni più consumate c'è proprio quella di pollo, apprezzata e cucinata in molte maniere: nel forno tandoori, alla vandalo (la carne viene cotta con aceto di cocco, aglio e peperoncino), con la salsa al garam masala, una miscela di spezie di cui esistono molte varianti, in zuppa (shorma), ecc.

Il pollame è molto diffuso anche nelle cucine degli altri paesi asiatici, come **l'Indonesia e la Thailandia**, dove lo si può gustare grigliato, ma anche in zuppe o altre versioni, spesso unito al latte di cocco e a molte spezie, e accompagnato dal riso.

Discorso a parte va fatto per la **Cina**, un paese caratterizzato da una ricchezza di ricette che quasi non ha eguali nel mondo (nonostante la sua cucina sia stata esportata in Occidente in maniera decisamente semplificata e riadattata), dove le verdure e le proteine vegetali (la soia) prevalgono nettamente. I volatili, tuttavia, sono molto diffusi. Se l'anatra è cucinata soprattutto nei pranzi di festa (l'anatra laccata alla Pechinese è probabilmente il piatto più celebre dell'alta cucina), al pollo è riservato un consumo più quotidiano. Sono numerose le ricette e ogni regione ha la propria specialità: nel Sichuan il gongbao jiding (pollo con arachidi e zenzero), nel Hu Nan il dong an gai, nel Guang Dong il gum jum jing gai (pollo al vapore). Le diverse ricette sono quasi sempre accomunate dalla

presenza della carne tagliata in piccoli tocchetti. Questa caratteristica degli ingredienti della cucina cinese è la conseguenza della tradizionale mancanza di combustibile che rendeva necessarie cotture rapide.

Sempre per ragioni religiose, il pollo è un elemento essenziale nella **cucina ebraica**. Le regole kasher, infatti, impongono l'eliminazione di molti alimenti (in particolare tutte le bestie che non possiedono due caratteristiche, essere ruminanti e avere zoccolo bipartito, quindi maiale, lepre, coniglio ecc.), ma i volatili sono soggetti a poche restrizioni e quindi finiscono per sopperire alle mancanze delle altre tipologie di carne. Il pollo, in particolare, è da sempre utilizzato come fonte di grasso di cottura, di carne e come base per la preparazione del brodo. Quest'ultimo ha un ruolo tanto importante da essere definito "l'antibiotico degli ebrei".

Ma il nostro giro del mondo alla scoperta dei numerosi volti del pollo non finisce qui. Questa carne è infatti ingrediente molto utilizzato anche nelle **Americhe**, soprattutto nella cucina della Louisiana, nata dal mix delle tradizioni gastronomiche cajun e creole, e in molte zone degli U.S.A., dove il pollo fritto, a partire dagli anni '50, diventa un piatto portante del soul food, simbolo della rivincita dell'identità nera di origini africane.

Tornando infine all'Europa, non si può fare a meno di citare il **poulet de Bresse** (da una regione della Francia) il solo pollo a godere della Denominazione di Origine Protetta, noto in tutto il mondo per il sapore inconfondibile della sua carne.



Pollo del Valdarno

Ovvero quando salute e magrezza vanno a braccetto con la bontà

In Valdarno negli anni '60 era frequente veder razzolare nelle aie e nei pollai degli eleganti animali, dalla figura bianca e snella e dal portamento raffinato. Si trattava di esemplari della Valdarnese bianca, un pollo dalla carne magra e soda. Una razza che però rischiò l'estinzione con la fine della mezzadria, quando le campagne si svuotarono e i polli cominciarono a vivere in batterie al chiuso. Nella vita di città non c'era tempo per cotture lunghe. Bisognava affrettarsi, produrre, masticare in fretta. E la Valdarnese bianca iniziò a veder declinare il suo periodo di splendore. Un periodo durato decine di anni (il primo riferimento storico alla razza è del XIX secolo) e che aveva visto il suo apice durante la mezzadria, quando il pollo – con gli altri animali da cortile – costituiva la sola fonte di reddito che non doveva essere condivisa con il padrone (eccetto a Pasqua e a Natale). Le uova, piccole e bianche, erano portate al mercato dove, con i polli, erano vendute dalle massaie (da qui il nome di *pollo delle*

buccole, ovvero degli orecchini portati dalle mezzadrie) per andare a finire sulle tavole delle famiglie signorili. Passati gli anni '60 e '70, caratterizzati dal rifiuto per la vita rurale, oggi si torna alla natura, ai suoi ritmi, ai suoi sapori, ai suoi profumi. E allora ritorna il pollo del Valdarno, che cresce razzolando brado (in base al disciplinare ogni pollo deve avere almeno 10 mq a disposizione) non per soli 45 giorni come quello standard di allevamento, ma per 4/6 mesi, alimentato a prato-pascolo in modo naturale. L'alimentazione è a granaglie senza OGM e spesso biologiche, fatte di varietà di granturco locali come il mais quarantino, o il maranino locale, o il mais di Poggio alla Croce. La carne che se ne ricava è sana, soda, dal gusto intenso e dallo scarsissimo apporto di grassi. Un pollo ottimo in umido servito con i rocchini di sedano (polpette di sedano lesso, infarinate, passate nell'uovo e fritte, "rifatte" nel sugo del pollo in umido), con le interiora trasformate in crostini neri o in cibreo e il collo ripieno cotto in brodo.

a cura di

Rossana Del Santo
Collaboratrice



Un ingrediente da abbinare a VINI della Tradizione



Marco Durante
Esperto di vini

Di fronte ad un alimento così legato alla memoria è d'obbligo parlare di vini che appartengono alla tradizione

Il pollo è un alimento di straordinaria capacità evocativa, poetico e rurale, protagonista di piatti che richiamano gioia, calore, libertà. E con un sapore che permette al cuoco esercizi creativi su un solco arcaico: come in una magia millenaria, attorno ad una preparazione a base di pollo si palesano i desideri antichi di tutti i commensali. È un piatto che attraversa le stagioni della vita: la coscia di pollo che i bambini eleggono a cibo della festa, negli anni viene soppiantata dalle parti dell'animale meno fascinate e più crepuscolari. Petto, collo, interiora, parti tipicamente amate dall'adulto. Il pollo della mia memoria si declina in due versioni: da una parte la più classica delle ricette, una succulenta cottura al forno, dall'altra la più tradizionale delle versioni in umido, il pollo all'arrabbiata, una cottura in padella che conserva i sapori, a cui accompagnare, alla fine, pomodoro e peperoncino. E come contorno, le patate, in grado di godere degli umori grassi persi in cottura dal pollo arrosto o del gustoso sugo all'arrabbiata. Di fronte ad un cibo così legato alla memoria è d'obbligo parlare di vini che appartengono alla tradizione. Per il pollo arrosto consiglieri un vino bianco in grado di gestire il gusto intenso della carne asciugata dal forno: un bel Trebbiano spoletino, macerato sulle bucce, che unisce la struttura tipica di

questo vitigno alla profondità della materia, determinata da questo tipo di vinificazione. Sapidità, profondità, perfino tannicità, rimandi odorosi all'oliva e alla macchia mediterranea, cesellano una freschezza che invita al "boccone del prete". Se invece parliamo di pollo all'arrabbiata, in cui il grasso, il piccante e l'acidità del pomodoro esaltano la carne, azzarderei un bel Raboso veneto, vino verticale, dai toni ferrosi, con note di erbe officinali. Dovendo suggerire abbinamenti più ortodossi, mi sento di consigliare i vini della tradizione: dai Pinot grigi, ottimi nelle ricette nordiche a base di limone, ai Pinot nero profumati ed eccellenti quando le fibre definiscono il piatto, per finire al Montepulciano d'Abruzzo, che ama i piatti saporiti. Sfruttate la grande duttilità di questo piatto, ma scegliete sempre vini che sappiano servire il cibo, senza cancellarlo: vini che amministrino il sapore, esaltandolo e non coprendolo.



Gallinae, galli, capi

"La gallina da cortile è quella che si vede generalmente in quasi tutte le fattorie; la gallina selvatica, molto simile a quella da cortile, è oggetto di caccia da parte degli uccellatori...

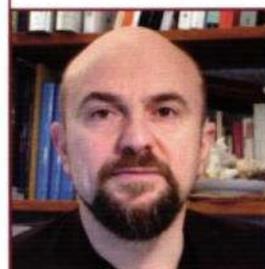
l'africana, che quasi tutti chiamano numidica (la nostra faraona nda)... porta i bargigli e la cresta rossi... Di queste tre razze, si chiamano propriamente galline (gallinae) solo le femmine di quelle da cortile; i maschi poi si dicono galli (galli) e i mezzimaschi capponi (capi): questo è il nome che si dà ad essi quando si sono castrati per abolirne la libidine".

Così si esprime Columella nel suo celebre trattato di agricoltura (VIII,2) all'inizio di un lungo excursus sull'allevamento del pollame. Notiamo subito che manca la parola "pollo", che in latino si diceva *pullus* e che, almeno in origine, si riferiva ad ogni genere di animale non ancora sessualmente definibile e che solo in seguito passò a designare i giovani gallinacci. L'importanza dell'allevamento del pollame nell'economia e nell'alimentazione antiche varia a seconda della regione e dell'epoca. In Grecia, ad esempio, in epoca remota i gallinacci erano utilizzati piuttosto per l'aspetto ludico, per i combattimenti tra galli, selezionando esemplari aggressivi e di grossa taglia. Tanto è vero che lo stesso Columella, che scrive verso la fine I secolo d.C. qualche riga dopo quelle sopra riportate, ammette: "A me invece piace soprattutto la nostra razza indigena; naturalmente bisogna lasciare da parte la mania dei Greci che educavano alle gare e alle battaglie tutti i galli più feroci. Io infatti ho di mira di



procurare il vantaggio di un industrioso padre di famiglia, non già del padrone di un circo di galli battaglieri, a cui capita bene spesso che un gallo vittorioso, uccidendo il suo, gli porti via tutto il patrimonio ch'egli aveva rischiato nel duello".

Questo accenno alle scommesse nei combattimenti tra galli ci informa di un impiego ancor'oggi praticato del comune animale, che peraltro conobbe in antico anche un altro uso non alimentare. Pensiamo ad esempio ai *pulli sacri* (polli sacri), galletti o pollastrelle a servizio "dello stato" diremmo oggi. Si trattava di animali appositamente allevati per consigliare magistrati e comandanti nell'assumere decisioni di grande rilievo. Con l'assistenza di personale specializzato (i *pullarii*), incaricato di somministrare cibo ai volatili e osservarne e riferirne l'assunzione, era possibile assegnare ai polli sacri il delicato ruolo di comunicare l'assenso divino a determinate attività umane. Passò così alla storia il generale Publio Claudio che, smanioso di attaccare battaglia contro i Cartaginesi e ostacolato in ciò dal comportamento dei suoi polli sacri che si rifiutavano di mangiare (segno negativo), li fece gettare in mare dicendo: "Non vogliono mangiare? Che bevano!" Andò così all'assalto e venne sconfitto nella battaglia di Trapani (249 a.C.). Con grande soddisfazione, ci piace pensare, dei poveri e inascoltati *pulli* ingiustamente annegati.



Paolo Braconi

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

L'importanza dell'allevamento del pollame nell'economia e nell'alimentazione antiche varia a seconda della regione e dell'epoca.

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

Le qualità nutrizionali del POLLO

Orizzonte

FOCUS

MOLTE PROTEINE E POCCHI GRASSI

Le carni avicole, o carni bianche, hanno un ruolo importante nell'alimentazione umana perché sono una buona fonte di proteine con una funzione di riserva energetica e un ruolo strutturale - funzionale nel nostro organismo (Tabella 1). Dall'esame della composizione emerge che il pollo presenta un'ottima qualità nutrizionale ed è una carne adatta ad ogni età. In un corretto regime alimentare la sua carne contribuisce a un apporto di proteine ad alto valore biologico in quanto ricche di aminoacidi essenziali tra cui lisina (da 1,6 a 1,8 g/100g di carne), istidina e arginina. Il rapporto aminoacidi essenziali/aminoacidi totali è favorevole e questo contribuisce al ruolo nutrizionale che questa carne può avere nell'alimentazione sin dai primi anni di vita e durante l'accrescimento. Questi dati permettono di sfatare un luogo comune sul valore nutrizionale delle proteine di pollo, considerato spesso di qualità inferiore alle carni "rosse". Il colore chiaro che troviamo nel petto di pollo è infatti solo causato da una minore presenza di mioglobina, un pigmento che, combinandosi con l'ossigeno, aumenta o diminuisce la colorazione. I grassi sono presenti in scarsa quantità e per la maggior parte nella pelle dell'animale. Il colesterolo è presente in quantità inferiore rispetto ad altri alimenti di origine animale (Tabella 1). Per queste caratteristiche la carne di pollo viene considerata "leggera". La carne di pollo è inoltre ricca in minerali quali ferro, zinco, rame e calcio e buono risulta l'apporto di vitamine del gruppo B (Tabella 2).

ALTA DIGERIBILITÀ

La carne di pollo è molto digeribile, non solo per la scarsa presenza di grassi e di tessuto connettivo, ma anche per la composizione in aminoacidi della componente proteica e per le caratteristiche del tessuto muscolare, che la rendono particolarmente adatta nell'alimentazione delle persone anziane.

COME IMPLEMENTARE IL GUSTO

La presenza di una scarsa quantità di grassi può penalizzare la carne di pollo a livello di gusto. A questo si può ovviare con il tipo di cottura e l'impiego di erbe aromatiche. Il pollo, infatti, si presta ad essere cucinato in moltissimi modi: in brodo, al forno, fritto, nelle insalate, alla griglia, ripieno. Da queste osservazioni si può ritenere che la carne di pollo, ricca di proteine, magra e facilmente digeribile, presenta delle qualità riconducibili anche al lavoro dell'uomo che ne ha ulteriormente migliorato i pregi nutrizionali.



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: Valori nutrizionali e composizione della carne di pollo (cottura senza aggiunta di grassi)

	Acqua (g/100g)	Proteine (g/100g)	Lipidi (g/100g)	Colesterolo (mg/100g)	Energia (mg/100g)
Pollo intero con pelle	61,6	27,1	10,2	119	200
Pollo intero senza pelle	65,3	27,9	5,4	109	160
Petto di pollo	67,2	30,2	0,9	75	129
Coscia di pollo senza pelle	62,3	29,9	6,2	91	175

Tabella 2: Contenuto in minerali e vitamine del gruppo B della carne di pollo (cottura senza aggiunta di grassi) (mg/100 g di parte edibile)

	Zinco	Rame	Ferro	Calcio	Vitamina B ₁	Vitamina B ₂	Vitamina B ₃
Pollo intero con pelle	1,86	0,15	1,1	20	0,05	0,39	4,3
Pollo intero senza pelle	2,05	0,15	1,1	10	-	-	-
Petto di pollo	0,98	0,06	0,6	5	0,2	0,2	11,6
Coscia di pollo senza pelle	3,09	0,23	1,4	15	-	-	-

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

Pasta Canuti. Ve la chiederanno in tutte le lingue.



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

CanutiTM
TRADIZIONE ITALIANA

www.canuti.com

LAZIO

Chef Luca Cangiano, dal ristorante *L'Antico Casale a San Martino al Cimino* vicino Viterbo.



MARCHE

Dal ristorante *Il Quirino di Jesi (AN)*, lo chef **Michele Quirino**



Cosa bolle in pentola...

Il pollo è sicuramente uno degli alimenti più versatili da utilizzare in cucina; tra le innumerevoli ricette che lo vedono protagonista, eccone di seguito alcune suggerite dai nostri esperti chef.

Pollo ripieno al tegame

Ingredienti: un pollo da un chilo con le interiora, aglio, olive nere, fiore di finocchio, peperoncino, patate, 200 g di pomodori pelati, olio extravergine di oliva, burro, sale.

Aperte il pollo, asportate la testa, passatelo alla fiamma per eliminare tutte le piume, lavatelo, asportate le interiora e tagliatele a pezzetti. In un tegame fate il soffritto con l'olio extravergine, un cucchiaino di burro e uno spicchio d'aglio, da gettare una volta imbondito. Unitevi poi le rigaglie, insieme a mezzo peperoncino, una puntina di finocchio secco, qualche oliva nera e sale; lasciate insaporire, poi aggiungete 2/3 patate tagliate a tocchetti piccoli e completate la cottura. Riempite il pollo con questo composto e cucitelo, legatelo stretto con uno spago per mantenerlo compatto e mettetelo in un tegame contenente un dito di olio extravergine e due noci di burro. Alzate la fiamma per farlo rosolare versandoci sopra un bicchiere di vino bianco, fate evaporare a fuoco moderato, e completate aggiungendoci 2/3 cucchiaini di passata di pomodoro, insieme a 2/3 mestoli di acqua calda o brodo. Lasciate cuocere a tegame coperto, aggiungendo se necessario altri liquidi, compreso un poco di vino. Al termine della cottura del pollo, tagliatelo a pezzi e lasciatelo insaporire nel tegame oppure portatelo a tavola intero, accompagnato dal ripieno. Usate un pollo ruspante e possibilmente anche un tegame di coccio all'antica.

Pollo all'arrabbiata

Ingredienti: un pollo da circa un chilo, aglio, peperoncino, 400 g di pomodori pelati, olio extravergine di oliva, sale e vino.

Pulite il pollo e tagliatelo a pezzi non troppo grandi. In una padella soffriggete l'olio extravergine con un pezzo di peperoncino e uno spicchio d'aglio, poi aggiungete il pollo e il sale; lasciatelo rosolare, versateci mezzo bicchiere di vino bianco, i pomodori pelati e qualche cucchiaino di acqua calda. Lasciate cuocere a tegame coperto, per formare un sugo denso e piccante, caratteristica di questo piatto.

Rollè di pollo alle melanzane e pecorino con farcia

Ingredienti: 300 g di petto di pollo, 40 g di olio extravergine di oliva, 4 fette di melanzane grigliate, 60 g di pecorino a lamelle, mezzo bicchiere di Verdicchio di Jesi, sale, pepe, basilico. Per la farcia: 80 g di olio extravergine di oliva, 4 melanzane medie, 200 g di mortadella, 2 uova, 80 g di parmigiano grattugiato, 40 g di pane grattugiato, noce moscata, sale, pepe, basilico.

Dividete la suprema in due parti e assottigliatela tra due fogli di carta da forno. Salate, pepate e adagiate le fette di melanzane grigliate sulla suprema, poi arrotolatela su se stessa, riavvolgetela in carta stagnola e chiudete le estremità premendo (deve assomigliare a una caramella). Sistemate il rollè in una padella con olio di oliva e fate cuocere lentamente per 10 minuti, bagnate con il vino, fatelo evaporare e riducete il fondo di cottura. Togliete dalla padella il rollè, fatelo intiepidire e srotolatelo dalla carta stagnola.

Per la farcia, tagliate a quadretti le melanzane, stufatele in una padella antiaderente

con olio di oliva, aggiungete sale e pepe e fate raffreddare. Inserite i restanti ingredienti, amalgamateli con cura e trasferite la farcia su carta stagnola dandole la forma di una caramella, posizionate la farcia in un tegame con il restante olio e cuocete in forno per 15 minuti a 180° C. Fate raffreddare e scartate dalla carta stagnola. Tagliate a rondelle il rollè e posizionate sul piatto di portata a ventaglio, lo stesso che si farà con la farcia; glassate poi il tutto col fondo di cottura della suprema. Infine fate scendere a pioggia il pecorino e il basilico spezzettato.



Involto di pollo allo speck su letto di risotto allo zafferano e zucchine

Ingredienti: 400 g di coscia di pollo disossata, 70 g di olio extravergine di oliva, 12 fettine sottili di speck, mezzo bicchiere di vino Lacrima di Morro D'Alba, 15 g di burro, sale, pepe, timo. Per il risotto: scalogno tritato, 10 g di olio extravergine di oliva, 150 g di riso di arborio, 3 bustine di zafferano, brodo di carne q.b., 40 g di burro, 60 g di parmigiano, 150 g di zucchine, sale e pepe.

Tagliate la coscia di tacchino in 12 parti uguali, avvolgete con lo speck i singoli involtini e fateli rosolare con olio di oliva in una padella per 10 minuti; unite il vino e fate ridurre con il burro. Nel frattempo tagliate a cubetti le zucchine e fatele cuocere al dente in acqua salata. Fate tostare il riso in un tegame con scalogno e olio di oliva, proseguite la cottura con il brodo di carne fino a tre quarti di cottura, togliete dal fuoco ancora ben morbido e inserite le bustine di zafferano, il burro e il parmigiano. Mantecate, correggete di sale e pepe se necessario e fate in modo che il risotto risulti all'onda. Posizionate il risotto in singoli piatti di portata, poi sistemate tre involtini per ogni portata e glassate il tutto con il fondo di cottura degli involtini ben caldo. Infine fate scendere a pioggia le zucchine bollite e il timo sgranato. Irrorate a piacere il tutto con un buon olio di oliva extravergine.



Tortelli di pollo del Valdarno con frutti di mare

Ingredienti: un pollo del Valdarno, una

carota, una costa di sedano, una cipolla bianca piccola, uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro, una mela Nesta, un pizzico di pepe in grani, brodo di pollo, pasta all'uovo per ravioli, cozze, vongole, telline, lupini, capesante.

Disossate il pollo e privatelo della pelle, condite con olio extravergine, poco sale e pepe. Chiudete il pollo in busta sottovuoto adatta per cottura e cuocete a bassa temperatura per circa 2 ore. Intanto a parte preparate con le ossa e le verdure un fondo di cottura, riducendolo a fuoco lento. Quando il pollo sarà cotto, toglietelo dalla busta e dividetelo in due parti, una sarà frullata al cutter mentre l'altra tagliata a brunoise.

Unite il tutto, mescolate per ottenere un impasto omogeneo e aggiungete anche la mela sbucciata e tagliata a cubetti, aggiustate di sale e pepe. Stendete la pasta dello spessore opportuno per confezionare dei tortelli e procedete come nel modo classico. In una padella aprite i frutti di mare sul fuoco con poco olio. Togliete la capasanta dal guscio, pulitela dalla sabbia e togliete il corallo, affettatela sottilmente e disponetela sul piatto di servizio. Cuocete i tortelli in abbondante acqua salata o meglio in brodo leggero di pollo, scolateli e mantecateli in padella con i frutti di mare, quindi poggiate ciascun tortello su altrettante fette di capasanta. Ultimate il piatto con alcune conchiglie e qualche goccia di fondo di pollo ridotto.



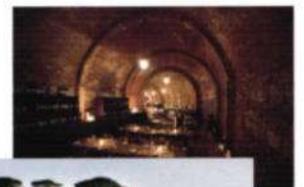
Cosce di galletto con riso e chutney di mango

Ingredienti: 3 coscette di galletto ruspante (livornese) per porzione, 1 stecca di cannella, 1 anice stellato, 1 spicchio d'aglio, 1 foglia d'alloro, 1 limone affettato sottilmente, 1 lime, 1 chiodo di garofano, 1 pizzico di pepe in grani, brodo di pollo, olio per friggere q.b., 50 g per porzione di riso profumato (basmati o thaibonnet), sale q.b., 1 mango non molto maturo, 1 cipolla bianca piccola, peperoncino fresco q.b., olio di sesamo (chiaro), aceto di



TOSCANA

Dal ristorante del Castelmonastero di Castelnuovo Berardenga (SI), l'esperienza dello chef Fabrizio Peruzzi





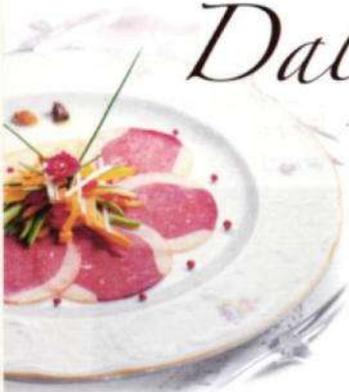
Dalla tradizione i sapori di oggi

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.



UMBRIA

Dal ristorante Oio alla Vaccareccia di Perugia, le ricette dello chef Luca Modestini



vino bianco leggero.

In una casseruola mettete sul fondo la cannella, il chiodo di garofano, l'anice, il pepe in grani, l'alloro e poi poggiate sopra le cosce di galletto, salate con sale grosso iodato, coprite con le fette di limone. Aggiungete acqua fino a coprire le fette di limone e portate lentamente a bollire, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare nel liquido di cottura.

Intanto pulite il mango, togliendo la buccia esterna e il seme centrale per poi ridurlo in pezzi irregolari. In una casseruola fate appassire la cipolla e l'aglio ridotto in pasta con poco olio di sesamo ed il peperoncino tritato finemente. Aggiungete il mango, spruzzate di aceto e cuocete velocemente in modo che resti un po' grossolano. In una pentola preparate un pilaf di riso (secondo le indicazioni riportate nella confezione) con del brodo di pollo.

Scaldate l'olio di semi per la frittura e dopo aver sgocciolato e asciugato le cosce di galletto, friggetele per alcuni minuti finché risulteranno ben croccanti. Servite le coscette accompagnate dal riso fumante e dal chutney di mango a temperatura ambiente.



Ali di pollo fritte

Ingredienti: ali di pollo, uova, farina, 1 pizzico di sale, pepe, paprica, prezzemolo, timo, fette di pane secche grattugiate, olio extravergine di oliva.

Pulite le ali di pollo: eliminate le penne più grandi dalle ali, quindi tagliate via l'escrescenza all'estremità dell'ala ed eliminate la restante peluria fiammeggiandola sul fuoco del fornello. Quindi sciacquate bene le ali di pollo sotto l'acqua corrente servendovi di alcuni fogli di carta da cucina, asciugate bene le ali. In una ciotola sbattete le uova e in un'altra versate i quattro cucchiai di farina, la paprica e aggiungete un abbondante pizzico di sale, il pepe, il prezzemolo, il timo; mescolate bene. Passate le ali nella panatura (pane grattugiato da fette di pane dei giorni prima) facendo ben attenzione che tutta la superficie dell'ala di pollo ne sia uniformemente ricoperta. Passate l'ala nell'uovo e lasciatela immersa per un paio

di minuti in modo che l'uovo si impregni per bene della panatura. Quindi ripassate l'ala di pollo ancora una volta nella panatura e procedete in questo modo con tutte le altre. Intanto mettete a scaldare 2 dita d'olio d'oliva in un pentolino, portandolo a una temperatura di 150°C: immergeteci le ali di pollo, massimo quattro alla volta, e fate friggere per circa 10 minuti girandole almeno due o tre volte. Le ali di pollo saranno cotte quando pungendole con i rebbi di una forchetta non uscirà alcun liquido. Tra una frittura e l'altra vi consigliamo di controllare i residui in pentola: per evitare che l'olio bruci i residui sul fondo della padella, filtratelo tra una frittura e l'altra, abboccate con dell'olio nuovo e portate di nuovo a temperatura. Scolate le ali di pollo su un foglio di carta assorbente, fate attenzione a non sovrapporle, salatele solo a cottura ultimata e solo prima di servirle a tavola. Accompagnatele con la classica maionese.



Spezzatino di pollo ai carciofi

Ingredienti: un petto di pollo intero, 3 carciofi, 1 bicchiere di latte, 1/2 limone spremuto, 1 ciuffetto di prezzemolo, 3 cucchiaini di parmigiano, 3 cucchiaini di olio sabino, sale, pepe bianco.

Pulite i carciofi e tagliateli a spicchietti mettendoli in una bacinella con acqua fredda e limone perché non anneriscano. Sciacquate e cuocete i carciofi in un'ampia padella a fuoco medio con olio, aglio, prezzemolo, un pizzico di sale e un bicchiere d'acqua, fino a che l'acqua non sia evaporata. Intanto preparate il pollo tagliandolo a bocconcini, salandolo e passandolo in farina. Aggiungete il pollo nella padella e, quando ha preso colore, eliminate il prezzemolo e l'aglio, aggiungete il latte a temperatura ambiente, coprite e lasciate andare a fuoco lento per una decina di minuti. La salsa a questo punto dovrà risultare ancora piuttosto fluida. Spegnete il fuoco e cospargete con parmigiano ed una spolveratina di pepe bianco. Lasciate riposare un attimo a padella coperta prima di servire guarnendo i piatti con prezzemolo fresco.

“Un libro, un depliant,
un manifesto, nascono
dapprima come semplice
potenza di essere...”

Accarezza

le tue idee

LA STAMPA TI METTE TRA LE MANI LE TUE IDEE, LE TUE CREAZIONI.
LE PUOI STRINGERE, TOCCARE.

PUOI TROVARTI DI FRONTE QUELLO CHE AVEVI SOLO NELLA TESTA.

PUOI LIBERARE CIÒ CHE ERA PRIGIONIERO DI UN HARD-DISK. E FARLO MUOVERE...

LITOGRAFTODI

l a s t a m p a c o m e a r t e

novità!

**Per i professionisti della ristorazione,
la novità Pizzoli
con un'anima tutta rustica.**



I Rustici sono i nuovi tocchettoni dal taglio a coltello che uniscono il gusto delle migliori patate a tutto il sapere della tradizione. Ideali per accompagnare arrosti e grigliate, i Rustici sono un contorno perfetto e appetitoso, sia in forno che fritti.

Nuovi Rustici di Pizzoli.

Semplici e genuini, come fatti in casa.

dal 1926
pizzoli

Lo specialista italiano delle patate.



a cura di

Chiara Ceccarelli

Ristorante SANT'EGIDIO

Via G. Garibaldi, 60
Marta (VT)

Tel. 0761 871543



Ospitalità, qualità e simpatia

Ospitalità, qualità e simpatia, unite all'eccellenza dei piatti fanno di Sant'Egidio un ristorante da visitare e da consigliare. Situato in un tranquillo rione di Marta, a 300 metri dalle sponde del suggestivo lago di Bolsena, permette di godere della tranquillità e della mitezza del paesino lacustre anche nelle più fredde giornate invernali. Dotato di tre sale e fornito di servizio bar, in locali climatizzati, è meta di una clientela esigente e raffinata che gradisce assaporare prelibati piatti a base di pesce, sia di mare che di lago, ricercando il gusto di un'antica e sana arte culinaria. Nei piatti di Sant'Egidio si trovano infatti tutti i sapori e i profumi di una terra ricca di ricette prelibate: paccheri al baccalà, ma anche anguilla alla griglia, coregone, zuppa di pesce, grigliate miste di pesce e un sorprendente fritto di calamari e gamberi sono in grado di conquistare i palati più esigenti. Completano il menu dolci tipici rigorosamente fatti in casa. In ogni piatto si trovano la freschezza e la stagionalità del pescato. Prelibatezze da accompagnare con le migliori etichette nazionali, adeguatamente selezionate per ogni occasione. La cucina di Sant'Egidio propone le classiche specialità di pesce preparate



segundo la tradizione laziale, presentate con grande maestria e con la giusta dose di innovazione sapientemente pesata da Adelina Trucca, chef nonché titolare del ristorante dal 1997 insieme al marito Biagio Moretti, testimone dell'ultima generazione di una

famiglia che propone ospitalità e ristorazione in Italia sin dagli anni Settanta. Cortesia e professionalità sono gli ingredienti del successo gestionale di Biagio Moretti che, giorno dopo giorno, offre ai propri clienti alta qualità a prezzi contenuti.

A Sant'Egidio la passione, l'arte culinaria e la valorizzazione dei prodotti del luogo si fondono in un ambiente accogliente, cordiale e familiare. Punto d'incontro per una clientela diversificata, accomunata dall'amore per il buon cibo e per la cura del servizio, il ristorante garantisce 150 posti. Adatto a ogni occasione e a ogni stagione, con comodi e riservati tavoli esterni, si presta alla cena più intima, al pranzo tra amici, a cerimonie e banchetti. È aperto durante l'anno, tutti i giorni tranne il lunedì.

La Ricetta

Paccheri al baccalà

Ingredienti:

- 500 g di paccheri
- 1 spicchio di aglio
- mezza cipolla rossa
- 1 costa di sedano
- 1 mazzetto di prezzemolo
- alcuni capperi dissalati

- 500 g di pomodori pelati
- 400 g di baccalà precedentemente messo a dissalare

Procedimento

Tritate finemente tutti gli odori e la polpa di baccalà. Mettete il composto ottenuto a soffriggere in una padella con un bicchiere di olio extravergine d'oliva e un po' di peperoncino. Unite quindi i pelati e fate cuocere per circa un quarto d'ora. Lessate i paccheri e condite con la salsa ottenuta.

Ristorante SANT'EGIDIO

Una famiglia di grandi CHEF

Quella del ristorante Al Poggio è una storia familiare che inizia nel lontano 1941. Da allora il locale ha cambiato sede e aspetto, ma la famiglia che lo gestisce è sempre la stessa e immutato resta l'entusiasmo con cui viene proposta una cucina genuina e di qualità.

Oggi siamo alla terza generazione: ai fornelli ora ci sono i giovani Daniele e Francesco che, dopo la scuola alberghiera e dopo importanti esperienze in ristoranti stellati quali quelli di Carlo Cracco,

Alfonso Iaccarino, Gualtiero Marchesi e Heston Blumenthal, sono recentemente tornati nel locale della famiglia, dando nuovo slancio a una cucina che mantiene le proprie radici nel territorio.

In tavola arrivano piatti preparati con cura, spesso legati alle tradizioni locali, ma non privi di spunti creativi. Alla base di tutto c'è un'accurata selezione delle materie prime: prodotti di qualità, di stagione, perlopiù provenienti dalle zone limitrofe. I gustosi antipasti fanno da apripista a primi piatti dai sapori intensi ed eleganti come "il fieno", una pasta fatta a mano, stesa con il mattarello e tagliata a coltello, condita con aglio, olio e porcini (è una ricetta della tradizione locale) o "i siciliani", altra pasta fatta a mano ripassata con pomodorini, rucola e ricotta salata.

Fra i secondi protagonisti assoluti sono i sapori della terra: dal crostone di bosco (con funghi porcini) al capretto in salmi, al



fagiano ai marroni di Vallerano.

Si chiude in bellezza con dolci golosi, fra cui i marroni alla crema stregata.

Il locale è arredato con sobria eleganza e per la bella stagione c'è a disposizione anche un piacevole terrazzo.

Il servizio è attento e cortese, curato anche da Fabrizia, la compagna dello chef Daniele, anche lei con importanti esperienze in ristoranti di alto livello.

La Ricetta

Coscio di pollo arrosto al miele su carpaccio di zucchine, melanzane e carciofo alla Romana

Ingredienti:

- 1 coscio di pollo
- 1 melanzana tonda
- 1 zucchina verde
- 1 carciofo
- 20 g di miele di castagno
- olio extravergine di oliva
- aglio
- sale e pepe
- mentuccia

Procedimento

In una padella antiaderente rosolate lentamente il coscio del pollo in maniera uniforme; a cottura ultimata aggiungete un cucchiaino di miele di castagno e continuate ancora la cottura per 2/3 minuti. Pulite con attenzione i carciofi togliendo i petali più duri e la punta, quindi lasciateli in acqua e limone per

Ristorante AL POGGIO



qualche minuto. Conditeli con aglio tritato, mentuccia, sale e pepe. Fateli cuocere in una casseruola a testa in giù in abbondante olio e acqua. Ricavate dalla melanzana una fetta dello spessore di circa 3 centimetri e grigliatela sulla piastra da ambo i lati. Con l'affettatrice tagliate la zucchina in fettine molto sottili e formate un quadrato perfetto con l'aiuto di un coltello.

Oriente

SpazioRegioni
LAZIO



a cura di

Erica Battellani

Ristorante
AL POGGIO

Via G. Ianni, 7
Vallerano (VT)

Tel. 0761 751248

www.ristorantealpoggio.it



a cura di

Giancarlo Ferraris

**Ristorante
IL PINO**

Via Cellolese, 6
San Gimignano (SI)
Tel. 0577 940415
www.ristoranteilpino.it

Deliziarsi tra le torri del Medioevo



San Gimignano non si può non visitare almeno una volta nella vita, soprattutto non si può dimenticare: più di ogni altra cosa, non si possono dimenticare le sue torri. Nel Trecento le torri erano più di settanta; oggi ne sono rimaste una quindicina. Ma l'aria che si respira ancora oggi è quella di allora: nei vicoli, nelle chiese, nei palazzi, anche nei luoghi dove si gusta la cucina toscana. Il Ristorante Il Pino è uno di questi luoghi, pur essendo stato fondato "soltanto" nel 1929 come albergo-trattoria ad opera dei signori Amelia e Dante, nonni materni di Francesco Beconcini, l'attuale

chef. Il nome deriva dal fatto che, fino ad alcuni anni fa, vicino al Ristorante vi era un pino che serviva come punto di riferimento per chi era alla ricerca del locale, situato nei pressi dell'Arco della Porta di San Matteo e di Piazza Sant'Agostino. Il Ristorante Il Pino si compone di tre salette in stile rustico con mattoni a vista, archi medievali e volte a crociera originali del Duecento. Nel tempo passato questi locali sono stati sicuramente delle stalle: lo dimostra il fatto che all'interno, nella sala principale, vi è una mangiatoia ancora intatta con tanto di anelli al muro per i cavalli insieme ad un tavolone di legno anch'esso intatto. È un ambiente informale, ma suggestivo, arredato in maniera consona allo stile della struttura, dove si cena rigorosamente a lume di candela. "La cucina del ristorante - ha detto lo chef Francesco - rispetto a quella di nonna Amelia e di nonno Dante è tecnologicamente più evoluta: i vecchi forni sono stati soppiantati dai nuovi macchinari, mentre metodi di cottura a vapore hanno sostituito e alleggerito le bolliture tradizionali. Ciononostante il carattere "casereccio", sinonimo di genuinità e di qualità, della nostra cucina è rimasto inalterato: pasta, tortelli, gnocchi, focacce, grissini e panini di ogni genere vengono fatti in casa; carni, pesce e verdure sono esclusivamente locali o nazionali in virtù della cosiddetta filiera corta; piatti tipici a base di cacciagione e zuppe antiche fanno ancora parte del menu che, tuttavia, si è arricchito di piatti a base di pesce, foie gras, funghi e tartufi". Piccola, ma ben fornita è la Cantina, che conserva oltre 500 etichette. I vini principali sono quelli toscani: il Chianti classico, il Vino Nobile di Montepulciano, il Brunello di Montalcino, il Morellino di Scansano, ma non mancano vini nazionali e internazionali, oltre a una selezione di Champagne e a diversi tipi di rhum e di whisky.

La Ricetta

Pollo disossato arrosto agli asparagi e zafferano di San Gimignano con mousse del suo fegato
Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 1,2 kg
- 50 g di prosciutto crudo
- 1 uovo
- 2 fette di pane raffermo
- latte
- 1 mazzo di asparagi
- 3 dl di panna liquida
- 0,5 g di stimmi di zafferano
- 1 spicchio di aglio in camicia
- qualche fogliolina di salvia
- 1 dl e 1/2 di brodo di carne
- olio extravergine di oliva
- sale, pepe

Per la guarnizione:

- coulis di peperone
- 4 punte di rosmarino
- 80 g di insalatina di stagione
- olio extravergine di oliva aromatizzato al rosmarino
- sale

Procedimento

Lavate gli asparagi, tagliatene le punte conservandole per la guarnizione. Raschiate la parte esterna del gambo, eliminate la parte finale più dura e cuoceteli in un pentolino con due decilitri di panna e lo zafferano. Intanto disossate il pollo e tenete da

Ristorante IL PINO

parte gli scarti e il fegato. Dopo circa 8/10 minuti di cottura passate gli asparagi con il loro liquido al mixer, unitevi la mollica del pane, precedentemente ammorbidita in un poco di latte, gli scarti di pollo, un pizzico di sale, pepe e frullate il tutto. Amalgamate al composto un uovo, quindi mettetelo in un sac à poche. Allargate il pollo, battetelo e copritene la superficie con le fette di prosciutto; mettete il ripieno al centro del pollo in lunghezza, quindi arrotolate la carne, formate un rotolo e legatelo con dello spago alimentare. Disponete il pollo in una teglia, irrorate con un filo d'olio e passatelo in forno a 170°C per 40 minuti, bagnando di rado con un po' di brodo per non farlo seccare. Mentre il pollo cuoce, tagliate il fegato a pezzetti, saltatelo velocemente in una padella con un goccio d'olio, uno spicchio di aglio e qualche fogliolina di salvia; eliminate l'aglio, quindi frullate con la panna restante e regolate di sale e pepe. Sbollentate in acqua bollente salata le punte di asparago tenute da parte. Una volta cotto, liberate il rotolo di pollo dello spago, affettatelo e adagiatelo su un piatto, affiancatevi in una ciotola la mousse di fegatino. Guarnite con le punte di asparago, un bouquet d'insalatina di stagione condita con qualche goccia di olio aromatizzato al rosmarino e un pizzico di sale. Completate tracciando al lato della composizione in ogni piatto una riga con il coulis di peperone e guarnitela con una punta di rosmarino.

Il nuovo e la tradizione abbinati con GUSTO

Con un solo pasto ha conquistato il palato di numerosi turisti italiani, europei e americani che ogni anno tornano puntuali a Monte San Savino. Sto parlando de La Terrasse, locale situato nel centro storico del borgo medievale toscano di fronte a Porta Fiorentina, vicino all'autostrada del Sole e a due passi dal Chianti, dal Lago Trasimeno e dalle Crete Senesi.

L'amore per la cucina tradizionale sposa qui il gusto per gli accostamenti innovativi. Un tripudio di sapori e colori, dagli antipasti al dessert, mescolati nel piatto come fossero un vero e proprio dipinto. Tagliolini al tartufo, pappardelle al ragù di Chianina, tortino di pere, pecorino e tartufo, ma anche tartara di branzino o salmone, filetto di tonno in crosta di caffè sono soltanto alcuni assaggi di stagione presentati con estrema maestria. Cucina di alta qualità basata sulla ricerca e la selezione dei migliori ingredienti del territorio regionale e nazionale.

Abbinamenti di gusto originale da accompagnare con eccellenti etichette, circa 300, la maggior parte toscane, a cui si aggiunge un'attenta selezione di vini italiani e internazionali.

Non lascia nulla al caso il titolare Manlio Boccuzzi, vero factotum del ristorante che gestisce dal 1997 con indiscusso successo, aiutato da uno chef, un cuoco, un aiuto cuoco e tre camerieri. Buon gusto a tavola e buon gusto anche nell'arredamento, completamente rinnovato lo scorso anno senza perdere lo stile tipico toscano. Archi romanici suddividono le sale dominate da imponenti travi in legno. Il bianco del mobilio la fa da padrone e si integra perfettamente con le finiture in legno. Tutto contribuisce a creare un'atmosfera calda e confortevole. Ogni particolare è

curato per regalare alla variegata e fidelizzata clientela piacevoli momenti di gusto, circondati dal calore di un ambiente illuminato da una splendida terrazza, angolo verde e appartato, accessibile nei mesi estivi. La Terrasse, aperta tutti i giorni sia a pranzo che a cena, ad eccezione del mercoledì, chiusa soltanto nella seconda quindicina del mese di febbraio e in quella di novembre, dispone di 120 coperti interni e 80 esterni. Il piacere è assicurato, provare per credere.



La Ricetta

Petto di pollo ripieno alla frutta secca e lardo di Colonnata

Ingredienti:

- 2 pezzi da 250/300 g di petto di pollo
- 50 g di noci
- 50 g di nocciole
- 50 g di mandorle
- 50 g di pinoli
- 50 g di pistacchi
- 3 prugne secche
- 160 g di lardo di Colonnata
- sale e pepe q.b.
- vino bianco

Ristorante LA TERRASSE

Procedimento

Private i petti di pollo della forcella dello sterno e divideteli a metà così da ottenere quattro mezzi petti. Sgrassateli ed eliminate il tendine presente nel filetto. Con un coltello dalla lama fine praticate un'incisione all'interno del petto partendo dalla parte più spessa, create così una tasca, facendo attenzione a non bucare esternamente il petto in altri punti. Per il ripieno tritate grossolanamente la frutta secca e finemente le prugne e il lardo. Amalgamate le due masse. Aiutandosi con un sac à poche, riempiete i petti e massaggiateli per riempire bene tutti gli spazi. Salate e pepate la carne, quindi rosolate in padella i petti da tutte le parti con olio extravergine e sfumate con il vino bianco. Passate i petti in una placca e infornate a 180°C per 10/12 minuti.

Orizzonte

SpazioRegioni
TOSCANA



a cura di

Chiara Ceccarelli

Ristorante LA TERRASSE

Via di Vittorio, 2/4
Monte San
Savino (AR)

Tel. 0575 844111

www.ristorantelaterrasse.it



FASCINO E CULTURA
DEL VERDICCHIO
VIGNA NOVALI
2006

tre bicchieri verdi 
vinid'Italia 2010
GAMBERO ROSSO

PRODOTTO NEL RISPETTO
DELL'AMBIENTE
DELLE TECNICHE
VITIVINICOLE TRADIZIONALI
E DELLA VITENOLOGIA
ECOSOSTENIBILE



MONCARO

Vino e passione nelle Marche

WWW.MONCARO.COM


MONCARO
CANTINA DI MONTECARO

ElleEsse
ITALIAN TRUFFLES
SINCE 1948



...da oltre sessanta anni la Passione per il Tartufo...





a cura di

Alessia Malloni

**Antica Osteria
DA ANDREA**Via Grancetta, 49
Chiaravalle (AN)
Tel. 071 741553

www.anticaosteriadaandrea.com



Un nuovo ristorante dal Sapore della Tradizione

Alle porte di Ancona, in una posizione molto comoda da raggiungere, accanto al casello autostradale di Ancona Chiaravalle, questa nuovissima osteria - è stata aperta solo lo scorso novembre - ha tutte le carte in regola per ottenere un grande successo. Una struttura dedicata, con un'atmosfera molto calda e "casalinga", dovuta probabilmente alla semplicità dell'arredo e alle pareti colorate, in cui si propone una cucina tradizionale, basata su materie prime locali e dove si produce tutto in casa. Qui infatti lo chef e i suoi aiutanti preparano la pasta, il pane, la pizza al formaggio, la crescia, i dolci e anche qualche buona marmellata: questi gli elementi principali dell'Antica Osteria Da Andrea. Andrea Caracciolo, che dà il nome al locale, è un giovanissimo chef che, a dispetto dell'età, ha già alle spalle oltre dieci anni di esperienza tra i fornelli. Quella in cucina è stata una passione coltivata fin da piccolo, testimonianza ne è anche la

scelta dell'istituto alberghiero. Dalle sue mani infatti nascono piatti di grande qualità che arricchiscono il menu dell'osteria; tra i primi, oltre a pappardelle, tagliatelle, gnocchi e strigoli, troviamo il "Raviolo Antica Osteria", pasta fresca ripiena di patate, insaporita con pecorino e servita semplicemente con burro e salvia per far emergere il gusto del ripieno; le specialità fra i secondi sono le carni alla brace, con la scelta di numerosi tagli di vari tipi di carne, soprattutto argentina, e tra poco anche di bufalo e bisonte. I dolci, a sua volta fatti in casa, stuzzicano il desiderio di assaggiarli tutti; per questo Andrea ha creato il piatto degustazione Antica Osteria, ricco di cantucci e diversi tipi di crostate con marmellate di vari gusti. Infine la cantina: Andrea nella sua lista predilige i vini locali, soprattutto della cantina di Montecapponi della vicina Jesi, vini Doc molto pregiati, accompagnati da una buona selezione di etichette nazionali, in prevalenza vini rossi.

**La Ricetta****Girellina di pollo all'Antica Osteria con insalatina mista, olive taggiasche e chicchi di melagrana****Ingredienti:**

- 1 kg di petto di pollo tagliato a fettine
- 100 g di prosciutto cotto tagliato a fettine
- 1 peperone rosso arrostito, spellato e tagliato a listarelle

Antica Osteria DA ANDREA

- 400 g di salsiccia
- trito di erbe aromatiche miste
- 100 g di olive taggiasche

Procedimento

Dopo aver battuto le fettine di pollo, salatele, pepatele e aggiungetevi le erbe aromatiche. Farcite le fettine di pollo con il prosciutto cotto, il peperone e la salsiccia precedentemente sbriciolata. Arrotolatele ben strette e avvolgetele prima nella pellicola, poi nella carta stagnola. Cuocetele in acqua ad una temperatura di 90°C senza mai farle bollire per circa 30 minuti; quindi scolatele e raffreddatele. Pulite e lavate l'insalata, mettetela in una ciotola, insieme ai chicchi di melagrana e alle olive, condendo il tutto con citronette. Scartate la girella, tagliatela a fettine e adagiatevi sopra il condimento prima creato.



a cura di

Alessia Malloni

**KLASS
Hotel**

SS. Adriatica 16,
Km 317
Castelfidardo (AN)
Tel. 071 7821254
www.klasshotel.it

Lo stile, il comfort e la cucina di qualità

Lungo la statale Adriatica, quando da Ancona ci si sposta verso sud, ci si imbatte in questo albergo dall'aspetto apparentemente classico e tradizionale. Ma sbirciando dalle vetrate che caratterizzano tutto un lato della struttura, si possono intravedere poltrone in stile liberty, un ambiente anni '70 con mura colorate e tappeti dalla forma insolita. Stile moderno e colorato rispettato anche nel ristorante Konvivio, anch'esso visibile attraverso le lunghe vetrate. È il Klass Hotel, un moderno albergo a 4 stelle oggi al quarto anno di attività, caratterizzato da 69 camere dotate di tutti i comfort e due junior suite con vasca idromassaggio, da una piscina esterna nei periodi più caldi posizionata dietro la struttura, in un ambiente verde e riparato, da una piccola palestra comprensiva di sauna e bagno turco riservata esclusivamente agli ospiti. L'albergo gode di un'ottima posizione, fuori dalla città di Ancona, a ridosso della splendida riviera del Conero e vicina alla ricca zona industriale di Castelfidardo; questo gli permette di attrarre una clientela con obiettivi diversi, da quella "business", aiutata anche dal piccolo centro congressi in dotazione alla struttura, al target "leisure", cioè di coloro che cercano la tranquillità dopo una giornata di mare sulle affollate spiagge di Sirolo e dintorni.

Dentro la struttura alberghiera, ma gestito autonomamente, si trova il già citato ristorante Konvivio, affidato alle sapienti mani del famoso chef Ideale Carini. Una vera personalità, sia ai fornelli che fuori dal ristorante, Ideale Carini arriva da innumerevoli esperienze nazionali e internazionali, fino ad approdare al ristorante "Passetto" di Ancona negli anni '70. Con la chiusura del

ristorante, lo chef Carini si è spostato al Konvivio, portando lustro e nuova vita in un ambiente ancora poco sfruttato. La sua cucina è legata agli antichi sapori, alle tradizioni di Ancona e dintorni, sia su piatti di pesce che di carne. La selezione delle materie prime è la principale attività del grande chef, oltre alla preparazione di piatti dal gusto antico rivisti in chiave moderna con qualche tocco personale, come fosse un vero "artigiano in cucina". Il risultato ottenuto è poliedrico e accattivante: da piatti semplici per pasti veloci e gente di passaggio a portate ricercate per i palati più esigenti, fino alla massima cura e ricercatezza in occasione di banchetti e cerimonie.



La Ricetta

Petto di pollo al curry

Ingredienti:

- 500 g di petto di pollo tagliato a scaloppa
- 2 spicchi d'aglio
- rosmarino
- 2 pomodori a grappolo tagliati a dadini
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 5 g di curry in polvere
- 100 g di panna liquida
- sale q.b.



Procedimento

In una casseruola versate l'olio extravergine di oliva; quando l'olio è caldo aggiungete le scaloppe di petto di pollo e rosolatele da ambo le parti. Una volta rosolate, aggiungete l'aglio, il rosmarino, il curry insieme alla panna e cuocete per 5/6 minuti. Quindi aggiungete il pomodoro tagliato e fate cuocere per altri 4/5 minuti.

Alla natura non c'è nulla da aggiungere.



Non c'è nulla di più attraente della bellezza naturale di un fiore. Valfrutta Granchef rispetta la bontà della materia prima e ne preserva la genuinità, senza insaporitori o aromi aggiunti, perché un prodotto sano e sicuro rende di più, alla vista e al gusto.

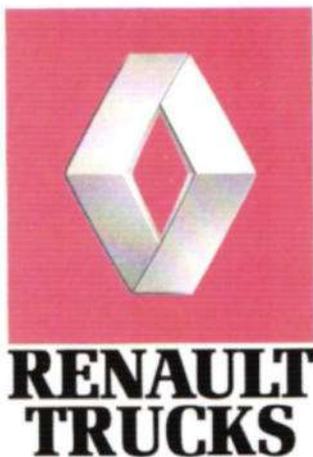
Scegli Valfrutta Granchef: le migliori prestazioni vengono dalla natura.



Assaggia i vantaggi.

Numero Verde
800.123.533

valfruttagranchef.it



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**

Orizzonte

SpazioRegioni
UMBRIA



a cura di

Alessia Malloni

RONNIE SCOTT'S

Piazzale Bosco, 2/A

Terni

Tel. 0744 441502

www.ronniescotts.it



Cena e dopocena al Ronnie Scott's

Il Ronnie Scott's è un locale ternano molto conosciuto. Oltre alle particolari serate a tema, legate sia alla cena che al dopo cena, realizzate in questo locale, per tutti il Ronnie Scott's è sinonimo di buona pizza e buon cibo, accompagnato da birre particolari e ottima musica.

Questo locale nasce infatti come semplice pub, nel 1997. Lo stile è quello londinese, tutto in legno e lampade vintage, così come il nome che è quello di un jazzista londinese, appunto. Poi nel 2005 i due fratelli Luca e Claudio Pagliarola, i due gestori che da sempre si occupano di ristorazione, trasformano il locale in ristorante e pizzeria, oltre a pub e dancing per il dopocena. Aggiungono un soppalco di 400 metri quadrati e raggiungono i 180 coperti; cambiano lo stile e l'arredamento, che passa da londinese a contemporaneo, con sedie in pelle e luci calde; la cucina diventa a vista e si passa da semplici piadine e hamburger a pizzeria di qualità e

cucina più elaborata. La pizza, infatti, non è la solita pizza: ad alta digeribilità, è realizzata con farine selezionate e secondo una lievitazione lenta che dura dalle 24 alle 36 ore. Non si cucinano primi piatti per concentrarsi maggiormente sui secondi, preparati con carni di grande qualità: tagli di carne irlandese e argentina, soprattutto cotti alla griglia. Si aggiungono poi grandi antipasti misti, piatti unici, come insalatone di pesce e di carne, e dolci, generalmente tradizionali, più qualche novità ogni sera. Testimonianza del grande apprezzamento che riscuote la cucina del Ronnie Scott's sono le serate "giro pizza" e "giro arrosto" organizzate due volte a settimana: pizza e carne a volontà fino a quando si ha voglia di mangiare!

Per il bere, poi, la scelta può cadere su ottime birre, selezionate con attenzione, di cui alcune scozzesi e altre belghe; oppure su una discreta cantina vinicola, composta da etichette provenienti da tutta Italia.



La Ricetta

Filetto di pollo, besciamella e tartufo

Ingredienti:

- petto di pollo
- farina
- burro
- besciamella
- tartufo
- sale

Procedimento:

Battete i filetti di pollo e infarinateli leggermente. Metteteli in una padella a dorare con del burro fuso. Portateli a cottura girandoli di tanto in tanto a fuoco basso per 10 minuti. Trasferite i petti di pollo su una pirofila, versateci sopra la besciamella e mettete in forno per alcuni minuti. Tolti dal forno guarnite spolverando con tartufo grattugiato.

Music, Dance & *buona cucina!*

Ci credete che tra Sant'Andrea delle Fratte e Santa Sabina, le aree industriali di Perugia, in mezzo a concessionarie d'auto, magazzini di laterizi e show room di mobili per ufficio, c'è un locale dove si fa buona musica, si balla e si mangia con gusto? Credeteci sulla parola! Anzi: andate a dare un'occhiata da quelle parti. Il locale si chiama Cantiere21: il nome deriva dal fatto che prima, al suo posto, vi era uno stabile di tipo industriale che aveva come numero civico proprio il 21. A dare vita al Cantiere21 è stato, nel 2002, un gruppo di giovani appassionati di musica, ballo e cucina. La loro idea è stata semplice e vincente: creare un locale dove fare musica e ballare, ma anche deliziare il palato con veri e propri momenti conviviali serali, coniugando così, ad un prezzo contenuto, momenti di spettacolo e di intrattenimento con la cena. Al Cantiere21, ogni settimana, si svolgono tre serate, quella del giovedì, quella del venerdì e quella del sabato, con cena dalle dieci a mezzanotte, musica e ballo da mezzanotte alle quattro del mattino. La serata del giovedì, dedicata agli studenti che frequentano l'università perugina, predilige la musica italiana, ma anche la dance, proponendo i successi del momento, per lasciare infine posto all'ormai storico momento rock. La serata del venerdì è, invece, dedicata alla cosiddetta "musica house", particolarmente ricercata sia dal punto di vista strettamente musicale che d'immagine: la musica è mixata da Alberto Frau, Mirko Ferranti, Giopa e Lady Be e la serata vede la presenza di ospiti di livello internazio-



le. La serata del sabato si chiama "Juke Box" e, come dice il nome stesso, offre ai clienti, che diventano in pista i veri protagonisti di Cantiere21, la possibilità di ascoltare i brani più famosi della musica leggera e dance dagli anni Settanta ad oggi, brani che vengono suonati dai Dj Benedetti, Monni e Max Corgna.

E che cosa dire della cucina di Cantiere21? Innanzitutto che fa uso di prodotti locali genuini e di prodotti freschi che, come il pesce, le cozze e le vongole, vengono da fuori; in secondo luogo che tutti i piatti sono preparati con cura e attenzione; in terzo luogo che è una cucina di qualità, moderna, ma con un occhio attento alla tradizione gastronomica umbra. Al Cantiere21 poi troviamo vetrine con esposti i vari piatti, soprattutto quelli a base di pesce, oltre a diverse varietà di pane, tra cui quello al papavero. Al Cantiere21 si possono prenotare tavoli per cena o per il dopocena, con musica live e cover band.

La Ricetta

Cosce di pollo ai mirtilli

Ingredienti:

- 8 cosce di pollo
- 250 g di mirtilli
- brandy Fundador
- pomodori ciliegini
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Mettete una padella sul fuoco con l'olio di oliva e fate rosolare le cosce di pollo. Una volta imbiondate e rese

croccanti scolate l'olio e sfumatele con il brandy, lasciatelo ritirare, aggiungete i mirtilli per metà interi e per metà spezzettati, fateli caldeggiare con una noce di burro e aggiungete i pomodorini. Una volta impiattati, guarnite con carotine alla julienne.

Orizzonte

SpazioRegioni
UMBRIA



a cura di

Giancarlo Ferraris

CANTIERE 21

Via Corcianese, 19

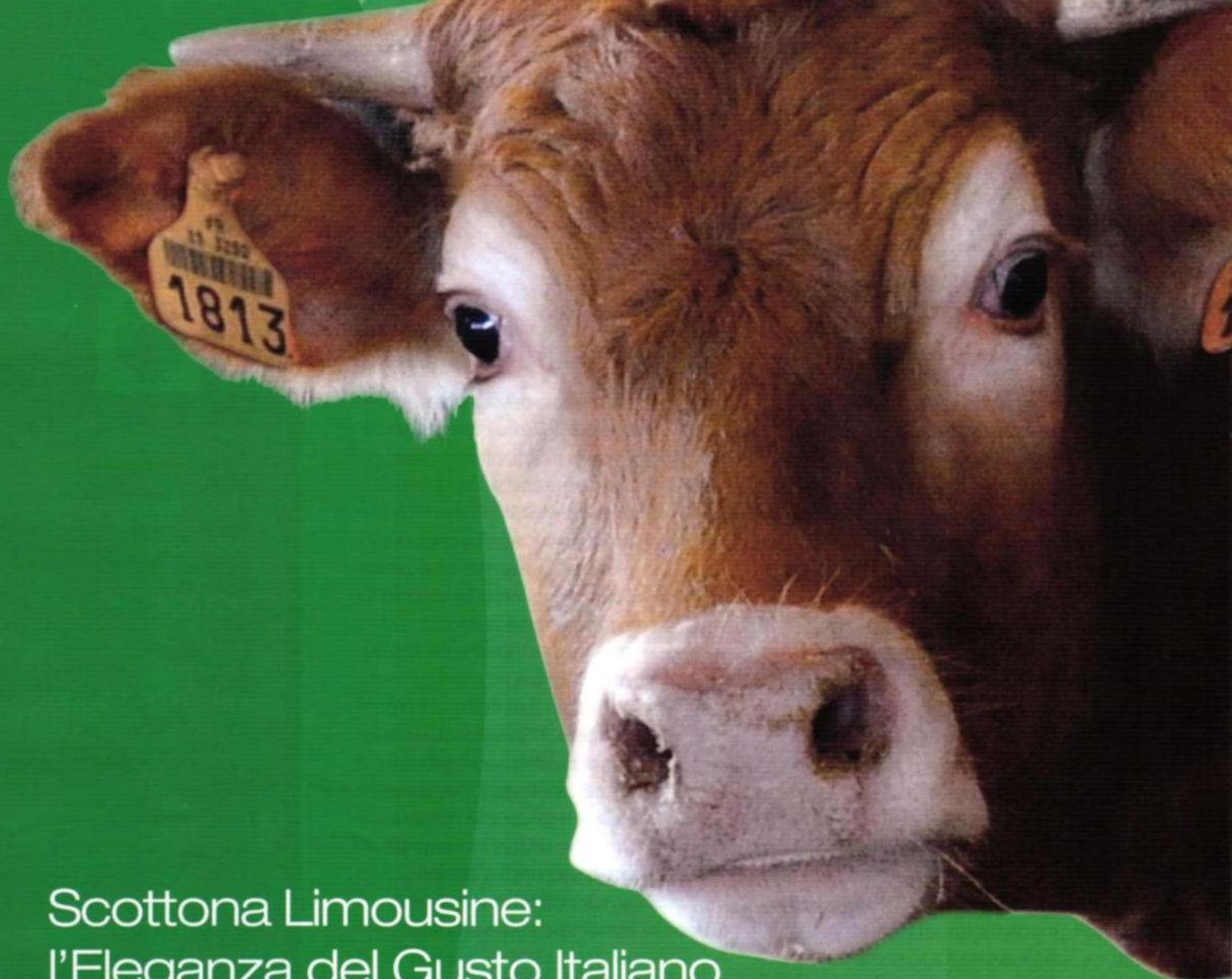
Perugia

Tel. 075 5280220

www.cantiere21.it



CANTIERE 21



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

Buono e sano... A forma di pollo?!

Per un'alimentazione sana dei nostri bambini le carni bianche sono ideali, grazie al loro elevato valore nutritivo. Il mondo dei bambini, fatto di colori e figure fantasiose, richiede originalità: già partendo dai tagli delle carni possiamo pensare con gli 'occhi di un bambino' e presentare in tavola, invece che un pollo allo spiedo, un galletto alla griglia, un cappone tradizionale o un imponente tacchino ripieno, serviti interi, carni ridotte in pezzi di piccole o medie dimensioni, di impatto visivo e praticità di presa adatta, come vedremo, ai più piccoli. Osserviamo dunque cosa l'industria di trasformazione offre al mercato, sempre all'avanguardia nell'intuire e anticipare risposte a bisogni alimentari ormai diffusi e comuni in tutte le famiglie italiane, proponendo una vasta e articolata gamma di prodotti semilavorati, in alcuni casi "pronti a cuocere" che rendono sempre più lontana la vera natura e l'immagine del pollo "primigenio". Partendo da bastoncini di pollo, fagottini di pollo, tasche di pollo, molto amati sono anche i bocconcini di filetto di pollo, i triangolini di pollo al formaggio, nonché le classiche spinacette o spinacine di pollo, i *Cordon Bleu* impanati. Si arriva poi a "stravolgere" completamente l'aspetto originario di un animale umile come il pollo (fino a pochi anni fa del tutto comune e conosciuto) con forme di "altri" animali, fino ad offrire un vero e proprio *Chicken Zoo*: animaletti quali elefantini, piccoli dinosauri, ecc. avvolti in panatura con pane e/o fiocchi di frumento. Esistono poi proposte con condimenti aggiunti o aromatizzate, per esempio girelle o quadrette di pollo con pezzetti di

speck e di formaggio oppure 'gusto pizza' o sapori messicani, coscette di pollo o alette di pollo *Chicken Wings*. Le invitanti pepite di pollo impanate o "*chicken nuggets*", amate da grandi e piccini, sono semplici da preparare: possiamo renderle più light con una cottura alternativa in forno aggiungendo un filo d'olio per ottenere comunque una doratura croccante (rimanendo intorno alle 420 calorie circa a porzione); possiamo renderle più gustose aggiungendo una salsa allo yogurt, oppure acquistarne alcune avvolte già con la pastella aromatizzata alle erbe aromatiche (rosmarino, erba cipollina, basilico, salvia) o alle spezie (come il curry). Striscioline di pollo croccanti con una speciale panatura stuzzicante a base di corn-flakes per preparare aperitivi golosi, snack da prendere con le mani come i miniburger di pollo, così versatili, pensati per i giovani ragazzi amanti delle carni bianche, accompagnati da patatine fritte, per divertenti Burger Party a base di sfiziosi panini con salse varie e maionese, lattuga, formaggio, fette di pomodoro. Queste le proposte di un'offerta sempre in rapida evoluzione che, ampiamente supportate da investimenti pubblicitari, ci pilotano omologando gusti e sapori che forse noi stessi non saremo più in grado di distinguere.

Orizzonte

MARKETING

Maria Del Duca
Esperta in formazione
professionale



Lucia Crucolini
Sommelier
professionista

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



Il Pollo BIOLOGICO

Intervista a Luca Brugnoli, area manager Centro-Sud Italia Fileni Simar S.r.l.



Francesca Mencarelli
Giornalista

FILENI - SIMAR S.r.l.

Innovazione, qualità e tradizione sono i tre asset di Fileni. Fondata nel 1978 da Giovanni Fileni, l'azienda è un autentico sistema agroalimentare che coniuga la garanzia e il controllo della filiera di produzione, con la genuinità e la varietà dei prodotti. Attraverso i marchi Fileni, Magic e Almaverde Bio la società realizza quattro linee di prodotto: tradizionali, elaborati crudi, panati e piatti pronti con contorno. Fileni è stato il primo produttore a immettere sul mercato i prodotti pronti da cuocere, sia tradizionali che elaborati dagli chef operanti in azienda.



Il pollo di madre terra

La produttività nella salvaguardia della salute dell'uomo e dell'ambiente in cui vive. È questa la filosofia dell'agricoltura biologica e di Fileni Simar S.r.l., unico produttore italiano di carni avicole biologiche con marchio proprio e come parte del consorzio Almaverde Bio. Un produttore che dedica particolare attenzione al benessere del consumatore, per uno sviluppo armonico della crescita degli animali allevati e il rispetto della natura garantito da un modello di produzione che salvaguardi l'ambiente e la salute delle persone.

La carne bio nasce da animali nutriti esclusivamente con alimenti biologici a allevati nel pieno rispetto del loro benessere, in libertà e senza l'impiego di sostanze chimiche. Inoltre è sottoposta a controlli sanitari e certificazioni biologiche accurate. È quindi più sana e, soprattutto, possiede un gusto unico che nasce dal rispetto dell'ambiente e dei suoi equilibri. Abbiamo intervistato in merito Luca Brugnoli, area manager Centro-Sud Italia Fileni Simar S.r.l.

Che cosa significa pollo biologico?

È quello allevato secondo i dettami della normativa europea in merito alla produzione biologica e certificato dagli organismi di controllo autorizzati dal Mipaaf. I Regolamenti Ce oggi in vigore sono il n. 834 e 889 del 2007.

In che cosa consiste il programma benessere del pollo biologico?

La produzione biologica risponde a rigidi criteri definiti da norme cui ogni produttore deve sottostare; il rispetto di tali norme garantisce di per sé un livello di benessere animale superio-

re a quello garantito negli allevamenti convenzionali.

Qual è la differenza tra il pollo tradizionale e biologico?

Gli aspetti che maggiormente differenziano la produzione biologica da quella tradizionale sono l'alimentazione, le cure sanitarie, i ricoveri e i metodi di gestione dell'allevamento stesso. *In primis*, l'alimentazione deve essere finalizzata a una produzione di qualità, piuttosto che a massimizzare la produzione stessa, di conseguenza è vietata l'alimentazione forzata. Gli animali devono essere nutriti con alimenti biologici la cui base è costituita da materie prime di origine vegetale, essendo vietate le farine di carne e i grassi animali. Tutti gli alimenti e le materie prime utilizzate nei mangimi devono essere prodotti senza l'impiego di organismi geneticamente modificati o di prodotti da essi derivati. È inoltre vietato l'uso di medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica o di antibiotici per trattamenti preventivi. Agli antibiotici o ai medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica si preferiscono prodotti fitoterapici o omeopatici e oligoelementi. I polli sono allevati a terra su una superficie coperta, circondati da spazi erbosi con libero accesso mediante aperture in modo da poter accedere all'aperto ogniqualvolta le condizioni climatiche lo consentano. Infine, il regolamento Ce dà una serie di parametri cui i ricoveri devono soddisfare, ad esempio la superficie coperta e scoperta disponibile e una serie di altri importanti requisiti gestionali in un'ottica di benessere animale e completo rispetto delle specifiche esigenze etologiche.

Come si può riconoscere il pollo biologico da quello tradizionale?

Dall'etichetta su cui compare la dicitura "prodotto biologico", il logo biologico europeo e due codici che identificano l'organismo di certificazione responsabile del controllo sull'azienda produttrice e l'azienda controllata.



Irrigazione automatica
di giardini,
parchi,
impianti sportivi.

Esperienza pluriennale
nel settore, progettazione,
professionalità del
personale qualità dei
materiali ed assistenza
postvendita
sono i punti di forza di
Irrigazione Riccini.

Sopralluoghi e preventivi gratuiti.



 **irrigazione riccini**

Str. Tiberina Nord, 28/B
Ponte Felcino (Perugia)
Tel. 075.591.80.10 - Fax 075.591.31.03
E-mail: irrigazione@libero.it

L'ALBERGHIERO di Terni compie 10 anni



Istituto d'Istruzione Superiore
Professionale e Tecnico Commerciale
"A. CASAGRANDE" - "F. CESI" TERNI
L.go Paolucci, 1 - 05100 Terni
Tel. 0744.201901 - 0744.201911

Dieci anni fa, l'Istituto Professionale per i Servizi Commerciali, Turistici e della Pubblicità "A. Casagrande" di Terni si è dotato di un altro indirizzo: **l'Alberghiero**.

In realtà quello che è accaduto non è solo

l'attivazione di un nuovo indirizzo, ma qualcosa in più: è stato un atto amministrativo che ha cambiato



completamente la natura del "Casagrande", allora noto come "la scuola delle segretarie d'azienda". Questo evento ha mutato anche l'offerta formativa della Provincia di Terni che fino ad allora era e si considerava territorio prevalentemente a carattere industriale e quindi con un'offerta formativa

conseguente. Afferma convinto il Dirigente Scolastico Prof. Giuseppe Metastasio (nella foto a sinistra): "Il nuovo indirizzo è stato subito un grande successo; due classi nel 1999/



2000, cinque nell'anno scolastico successivo e poi ancora sei. Oggi gli studenti che frequentano l'indirizzo alberghiero sono ben 500." Per celebrare tale avvenimento, è stata organizzata una serie di iniziative che hanno permesso di riflettere sull'operato della scuola. Si è voluto fornire

in questi anni un tipo di formazione in grado di rispondere ai bisogni del turismo, della ristorazione e dell'enogastronomia del territorio.

In queste iniziative sono state evidenziate le competenze professionali raggiunte dall'indirizzo alberghiero e dimostrati i benefici che queste hanno portato sul territorio. Per realizzare questo intento si rende senz'altro necessaria la partecipazione convinta delle Amministrazioni Locali

(Provincia e Comune), della Camera di Commercio di Terni, delle Associazioni di categoria (produttori, ristoratori, esercenti), della grande distribuzione, delle associazioni culturali come l'Accademia della Cucina e Slow Food.

MOUSSE DI POLLASTRELLA CON CROCCANTE D'UOVO E FANTASIA DI RAPE ROSSE

Ingredienti per la mousse (per 4 persone): 300 g di petto di pollo, 100 g di burro, 1 l di latte fresco, 150 g di panna fresca, 30 g di farina, sale e pepe q.b.

Procedimento per la mousse
Tagliate a pezzetti piccoli il petto di pollo, cuocetelo a fuoco dolce in una piccola casseruola con il burro regolando di sale e pepe. Appena viene raggiunta una colorazione biancastra del pollo, aggiungete la farina e il latte, continuate a cuocere a fiamma bassa fino a cottura ultimata del petto e un restringimento del latte. Frullate il composto e freddatelo a temperatura ambiente; a questo

punto aggiungete la panna montata ottenendo così una mousse soffice e lavorabile sia con un cucchiaino che con un sac-à-poche.

Ingredienti per il croccante d'uovo: 3 uova intere, 250 g di farina tipo "0", 10 g di olio extra vergine d'oliva, sale q.b., 1 l di olio di semi di girasole.

Procedimento per il croccante

Ottenete dalle uova, la farina, l'olio e il sale una classica pasta all'uovo, stendete subito la sfoglia sottile senza farla riposare, ricavatene dei dischi di un diametro di circa 4 cm e frigeteli in olio di semi caldo; otterrete così delle sfogliette croccanti. Attenzione alla cottura in quanto il risultato deve essere una doratura e non un'imbrunatura.

Ingredienti per la fantasia di rape rosse: 2 rape rosse, olio extra vergine d'oliva q.b., 50 g di limone, sale e pepe q.b.

Procedimento per la fantasia di rape rosse

Ottenete una julienne di rapa rossa molto sottile, conditela come una insalatina con sale, pepe, olio e la buccia del limone. Tenetela costantemente a temperatura ambiente fino al momento d'impiattare (è importante che la rapa rilasci i suoi succhi quindi sarebbe opportuno evitare di lavarla).

Presentazione del piatto

Componete il piatto alternando al centro il croccante e la mousse (sono consigliati tre strati); fate cadere la rapa rossa in modo casuale ottenendo un effetto cromatico molto interessante.

Il Pollo



Università dei Sapori

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Innovazione

Alcune gustose ricette con il pollo a cura dell'Università dei Sapori

POLLO DISSOSSATO RIPIENO AGLI ASPARAGI ED ERBE AROMATICHE

Durante la cottura del pollo aggiungete due piccole cipolline sminuzzate, un trito di prezzemolo e timo, un pizzico di pepe e ultimate la cottura del pollo aggiungendo, se necessario, del vino bianco.

A cottura ultimata tagliate il pollo e disponetelo sul piatto da portata. Nel frattempo in un tegame recuperate il fondo di cottura, aggiungetevi mezzo bicchiere di panna facendola scaldare per un minuto a fuoco dolce, mescolando con un cucchiaino di legno.

Togliete il tegame dal fuoco, unitevi il tuorlo di un uovo, delle foglioline di basilico amalgamando il tutto.

Versate la salsa sul pollo già affettato e servitelo ben caldo.

UCCELLETTO DI POLLO

Per questa ricetta sono necessarie due supreme di pollo. Con un coltello, tagliate le supreme staccando i filetti, per ottenere dei medaglioni di pollo. In una casseruola, riunite 20 g di olio extravergine di oliva e 20 g di burro; aggiungete gli aromi (uno spicchio

d'aglio, 2 foglioline di salvia, un rametto di rosmarino) e fate scaldare bene. Infarinare la carne e mettetela nella casseruola, cuocendola a fuoco vivace per quattro o cinque minuti, salate e pepate.

Sgrassate completamente il recipiente, bagnate con un bicchiere di vino bianco e fate evaporare; togliete, quindi, il pollo e tenetelo da parte, in caldo.

Rimettete la casseruola sul fuoco, aggiungete il brodo e fatelo ridurre della metà; legate, poi, la salsa ottenuta con altri 20 g di burro, aggiustate di sale e pepe, versate l'ucelletto di pollo nell'incavo dello sformato e completate con la salsa.

INVOLTINI DI PETTI DI POLLO IMPANATI ALL'INGLESE E SALSA DI PEPERONI

Tagliate il petto di pollo a piccole liste che poi andranno battute per formare un rettangolo lungo non più di 10 cm e largo 4 - 5 cm. Le fettine vanno tagliate in tralice, cioè in obliquo.

Battetele dopo averle disposte fra due fogli di carta di alluminio o trasparente.

FORMAZIONE

UNIVERSITÀ DEI SAPORI

Tel. 075.5729935 - Fax 075.5734611

e-mail: uds@universitadeisapori.it

www.universitadeisapori.it

Sedi: Via Tornetta, 1 - Perugia

Rocca Albormoziana, Via Feronia - Narni (TR)

Palazzo del Gusto - Orvieto (TR)

Prendete dei filetti di acciuga (oppure potete usare prosciutto cotto e formaggio o altro che preferite) e stendeteli, interi o spezzati a piacimento, sul lato più lungo del rettangolo di pollo. Arrotolate la carne intorno al filetto di acciuga e formate una specie di sigaro, riponete il tutto su di un vassoio in frigo e fate raffreddare. Successivamente andranno poi passati nella farina, nell'uovo, nel pane fresco grattato e poi fritti in abbondante olio. Serviteli caldi con salsa di peperoni.

Per la salsa di peperoni (rossi o gialli)

Tagliate un po' di cipolla e fatela rosolare con un po' in olio d'oliva (non molto), poi unite i peperoni tagliati a pezzi, fateli insaporire, quindi aggiungete acqua per terminare la cottura. Unite un pizzico di sale, aglio (poco) e se vi piace peperoncino. I peperoni devono cuocere piano e a lungo, al fine di appassire.

Fate evaporare tutta l'acqua e, a cottura ultimata, passate il composto con il minipimer e servite la salsa così ottenuta insieme al pollo.

Prossimi corsi in partenza

Barman

Durata: da aprile a luglio 2011
200 ore (stage di 40 ore in azienda a richiesta)

Date: dal 04 aprile a luglio 2011
iscrizioni entro il 18 marzo 2011
Sede: Università dei Sapori - Perugia
Orario: 14.30 - 18.30

Al termine del corso professionalizzante verrà rilasciato un attestato di qualifica riconosciuto ai sensi della legge 845/78 ed anche l'attestato HACCP.

Pizzaiolo

Durata: da marzo a luglio 2011 - 180 ore

Date: dal 28 marzo a luglio 2011
iscrizioni entro il 04 marzo 2011
Sede: Università dei Sapori - Perugia
Orario: 14.30 - 19.30
Al termine del corso professionalizzante verrà rilasciato un attestato di qualifica riconosciuto ai sensi della legge 845/78 ed anche l'attestato HACCP.

Pizza e pani pasquali

Durata: 2 serate da 3 ore
Date: 22-23 marzo 2011

iscrizioni entro il 10 marzo 2011

Sede: Università dei Sapori - Perugia
Orario: 19.30 - 22.30

Pasticciere

Durata: 200 ore (40 di stage)
Date: dal 09 maggio a settembre 2011

iscrizioni entro il 15 aprile 2011
Sede: Università dei Sapori - Perugia
Orario: 14.30 - 19.30

Al termine del corso professionalizzante verrà rilasciato un attestato di qualifica riconosciuto ai sensi della legge 845/78 ed anche l'attestato HACCP.

Il Calendario del Contribuente

a cura di Massimo Valeri

Mercoledì 16 Marzo 2011

IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI 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 Febbraio 2011.

IVA CONTRIBUENTI MENSILI

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

IVA LIQUIDAZIONE ANNUALE

Versamento dell'imposta relativa al 2010 risultante dalla dichiarazione annuale, differibile con maggiorazione dello 0,4% per ogni mese o frazione per i contribuenti che presentano la dichiarazione unificata annuale.

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 Febbraio 2011.

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI

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

TASSA ANNUALE LIBRI CONTABILI E SOCIALI

Versamento da parte delle società di capitali della tassa annuale per la tenuta dei libri contabili e sociali

Giovedì 31 Marzo 2011

PRIVACY-REDAZIONE DOCUMENTO PROGRAMMATICO SULLA SICUREZZA

Termine per la redazione del Documento Programmatico sulla Sicurezza (DPS), ai sensi dell'art. 34 D.Lgs. n. 196/2003 (Codice sulla Privacy)

APRILE 2011

Lunedì 18 Aprile 2011

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 Marzo 2011

IVA CONTRIBUENTI MENSILI

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

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI

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

Sabato 30 Aprile 2011

IVA RIMBORSO/COMPENSAZIONE TRIMESTRALE

Termine per la richiesta di rimborso/compensazione dell'IVA a credito del trimestre precedente (Gennaio-Marzo 2011)



Le scritture contabili, anche se tenute in modo regolare, non sono sufficienti a dimostrare il pagamento di un debito

di Alessandro Sorci - Avvocato Civilista e Societario

Studio Sorci Commercialisti Avvocati Associati

www.studiosorci.it

LA PAROLA AGLI ESPERTI

È questo il principio stabilito dalla recente sentenza della Corte di Cassazione n. 105/2011. La sentenza conferma un orientamento secondo il quale le scritture contabili NON possono costituire, da sole, prova a favore dell'imprenditore che le produce. In sintesi, l'imprenditore non può pretendere di dimostrare in giudizio fatti a sé favorevoli, come l'avvenuto pagamento di un debito, esibendo la propria contabilità. Il principio è che la contabilità, anche se regolarmente tenuta, non fa prova a favore dell'imprenditore che intende valersene. Il caso era quello di un debitore che si era visto notificare un decreto ingiuntivo per mancato pagamento e che, per dimostrare che il credito azionato era stato invece pagato, ha mostrato il proprio "libro giornale". Trattandosi di un documento contabile proveniente dalla stessa parte che lo vuol far valere nel suo interesse, il

"libro giornale" potrà essere valutato in modo libero dal giudice secondo il suo prudente apprezzamento, ma non costituisce prova del pagamento eseguito. Oltre all'esibizione del "libro giornale" la Suprema Corte ha ribadito che la valutazione del giudice dovrà fondarsi anche su altre risultanze probatorie (es. testimonianze, ricevute, bonifici o altri mezzi di pagamento ecc.) che, in modo concorrente, possano fornire la prova dell'avvenuto pagamento. Al contrario, invece, le scritture contabili fanno prova contro l'imprenditore che le produce. È questo quanto dispone l'art. 2709 c.c. per cui, se dalle scritture contabili esibite in giudizio da un imprenditore emergono situazioni a lui sfavorevoli, l'altra parte processuale ne può trarre immediato vantaggio potendo ritenere "provati" i fatti che emergono dalla contabilità della controparte.

Orizzonte

COMUNICAZIONI OPERAZIONI IVA SUPERIORI A 3 MILA EURO

Un altro obbligo per le imprese

di Massimo Valeri - Commercialista

studiomvaleri@libero.it



L'art. 21, D.L. 78/2010, convertito con modificazioni dalla L. 122/2010, ha posto, in capo ai titolari di partita Iva, che effettuano operazioni rilevanti ai fini del tributo, l'obbligo di darne comunicazione telematica all'Agenzia delle Entrate.

La previsione è stata introdotta con l'obiettivo di un più efficace contrasto dei fenomeni evasivi e di frode di maggiore rilevanza, anche dal punto di vista economico. Tenuto conto di tale finalità, la norma prevede che, in caso di omissione, falsità e/o incompletezza della prevista comunicazione, il trasgressore sia punito con la sanzione da € 258 a € 2.065. L'agenzia delle Entrate con provvedimento del 22.12.2010, detta le modalità tecniche, le procedure e i termini dell'onere.

In particolare, viene previsto un regime transitorio, limitato all'anno 2010. La graduale introduzione dell'obbligo comunicativo, con la volontà di assicurare all'Amministrazione finanziaria, fin da subito, la disponibilità dei dati, ha comportato la fissazione di un limite minimo per la comunicazione stabilito, in relazione all'anno appena trascorso, in € 25.000, nonché la limitazione dell'obbligo alle sole operazioni soggette a

fatturazione e il differimento del termine di trasmissione telematica al 31.10.2011.

A regime invece, andranno comunicate entro il 30 aprile dell'anno successivo, tutte le operazioni rilevanti ai fini Iva di importo superiore a € 3.000 (al netto dell'Iva) per quelle che comportano l'obbligo di emissione della fattura e di € 3.600 (Iva compresa) per quelle per cui non vi è l'obbligo di fatturazione, tenendo sempre conto delle operazioni fra loro collegate: disposizioni specifiche sono contemplate per le operazioni in base a contratti di durata o complessi.

Particolare attenzione va quindi messa in atto in caso di operazioni certificate da ricevuta fiscale o scontrino, tenendo presente che, nel caso in cui le stesse superino l'importo di cui sopra, andrà richiesto al cliente privato i propri dati identificativi, comprensivi di codice fiscale, ai fini della comunicazione dell'operazione stessa. Per l'anno 2011 l'obbligo di comunicazione delle operazioni verso privati, riguarderà le operazioni effettuate a decorrere dal 01.05.2011.

La trasmissione telematica, nei termini di cui sopra, dovrà essere effettuata solo mediante Entratel o Fisconline.



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

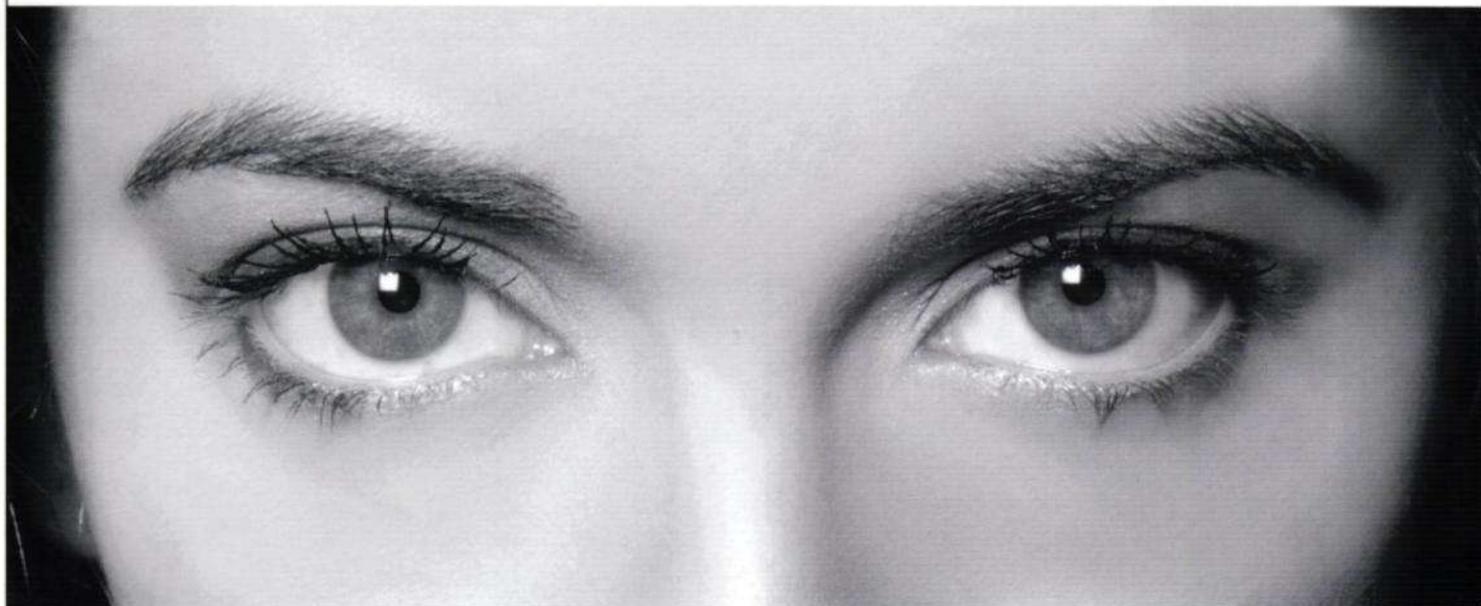
Ufficio di Tuoro sul Trasimeno

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

voglio!



un caffè
(le voglie si tolgono)



CUGLIELMO
il caffè che fa centro

www.caffeguglielmo.it

Il Mondo Cancelloni

Cancelloni Food Service Spa. Da oltre 40 anni al servizio della ristorazione.

Siglato scambio partecipativo tra le due società

Cancelloni Food Service Spa - Etruria C&C: un accordo che crea valore per l'ho.re.ca

Cancelloni Food Service Spa ed Etruria C&C Srl, aziende specializzate nella fornitura di beni e servizi per la ristorazione e l'ospitalità, hanno siglato un importante accordo commerciale basato su uno scambio partecipativo nei rispettivi pacchetti azionari. Le due realtà, ormai radicate sul territorio dell'Italia Centrale con una grande valenza di servizio e un significativo know how - con sede la prima a Magione (Perugia), la seconda a Grosseto - hanno sviluppato nel 2010 un fatturato complessivo che ha superato i 60 milioni di euro.



Cancelloni
Food Service Spa
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Fabio Cancelloni
Presidente

“L'obiettivo dell'accordo - dichiara il presidente dell'azienda Umbra, **Fabio Cancelloni** - è quello di toccare, nel giro di cinque anni, la soglia dei 100 milioni di euro attraverso lo sviluppo di sinergie condivise che determineranno un'ottimizzazione della copertura territoriale, dei costi e delle opportunità di approvvigionamento, anche con importazioni dirette dai mercati esteri. Il tutto per creare un maggiore valore aggiunto a favore dei clienti professionisti della ristorazione. Questa partecipazione potrebbe essere il primo passo verso la creazione di una struttura unica con competitività commerciale e territoriale fortemente rafforzate sia in termini di immagine che di forza economica. La prospettiva ambiziosa è quella di diventare un'azienda che andrà a posizionarsi tra le prime cinque realtà del food service operanti in Italia”.



ETRURIA
CASH AND CARRY

Graziano Costantini
Amministratore Delegato

“Lo scambio partecipativo tra le due società - aggiunge **Graziano Costantini**, direttore generale del Gruppo Etruria Sma, che oggi detiene l'85% di Etruria C&C - ha un'importante valenza strategica per rafforzare la competitività delle nostre aziende e per creare nuovi posti di lavoro sul territorio. In un contesto particolarmente complesso per l'economia del Paese, la strada dell'integrazione tra imprese, attraverso lo scambio reciproco di esperienze e competenze, può rappresentare una strategia vincente per uscire dalla crisi più forti e con maggiori prospettive di sviluppo. Parliamo - sottolinea Costantini - di due realtà sane, con bilanci in attivo, che danno complessivamente lavoro a oltre 200 persone: con queste solide basi è chiaro che questa alleanza è strategica unicamente per trasferire know how e incrementare i livelli di business”.

In collaborazione con:



/// CARNE
FRESCA

/// Lo Skin

Il Mondo
Cancelloni

Le nostre proposte

200340
ENTRECOTE
BLACK
ANGUS USA
x 2



Selezione
Cancelloni

200347
FIORENTINE
BOVINO
ADULTO
IRLANDA
Gr 600/800
x 1



Selezione
Cancelloni

200339
ROAST-BEEF
ARGENTINA
x 2



Selezione
Cancelloni

200341
BISTECHE
BOVINO
ADULTO
Gr 500
x 1



Selezione
Cancelloni

Lo scenario



Chiediamo da cosa nasce il progetto Skin al Direttore di Produzione delle Carni della Cancelloni Food Service SpA **Paolo Pompili**:

"L'idea nasce come volontà di offrire un alto contenuto di servizio alla

ristorazione attraverso un prodotto che abbia un food cost certo, uno scarto minimo e un facile stoccaggio e utilizzo. Il perfetto controllo igienico sanitario inoltre garantisce la naturale qualità delle carni e la loro conservabilità in cella fino

Realizzato in collaborazione con
Università degli Studi di Perugia
Corso di Laurea Ecocal
www.agr.unipg.it/ecocal



a 25 giorni. I quantitativi di vendita, a cartoni contenenti massimo 6 confezioni, consentono di avere sempre disponibile un prodotto di alta ristorazione, da provare e portare in tavola senza gli onerosi obblighi di stoccaggio. Il packaging accattivante può rappresentare per il ristorante una vetrina di presentazione rivolta al Cliente che viene così invitato a scegliere, potendolo vedere prima della cottura, il taglio che preferisce. I primi test hanno dimostrato sin da subito quanto il progetto da noi fortemente voluto abbia incontrato il gradimento dei nostri Clienti e proprio forti di questo stimolo ci adopereremo per continuare a crescere e innovare insieme."

Box tecnico

In cosa consiste il metodo di lavorazione Skin? "Con lo skin i prodotti sono confezionati sottovuoto con attrezzature che estraggono l'aria dalla confezione. Il contenitore risultante è una combinazione di vassoio e film "barrierato", in cui la pellicola in plastica, riscaldata e ammorbidita da un pannello irradiante per azione di sottovuoto, aderisce al prodotto alimentare come una "seconda pelle" (da questo il nome di "confezionamento skin"), disegnandone perfettamente i contorni. Questo metodo è particolarmente adatto per il confezionamento delle carni, perché riesce ad abbinare in maniera ottimale la garanzia di eliminazione totale dell'aria con una piacevole

presentazione del prodotto. Il sottovuoto Skin, grazie all'assenza di ossigeno nella vaschetta e alla completa aderenza del film al prodotto, impedisce la proliferazione dei batteri aerobi consentendo di prolungare la durata di conservazione della carne in maniera del tutto naturale, esaltandone la freschezza e riducendo i rischi di manipolazione. La nostra linea di confezionamento si avvale di 2 macchinari altamente tecnologici, appositamente realizzati sulla base delle nostre esigenze, tanto da consentirci di avere prodotti unici ed esclusivi che vanno ad arricchire la gamma delle nostre referenze a marchio "Selezione Cancelloni", quali European beef, Irish beef e Argentina.





/// Il surimi



Il Mondo Cancelloni

Realizzato in collaborazione con
Università degli Studi di Perugia
Corso di Laurea Ecocal
www.agr.unipg.it/ecocal



Lo scenario

Il surimi è una preparazione a base di pesce di origine giapponese il cui consumo, grazie alle nuove tecniche di produzione e conservazione industriale, si è diffuso in tutto il mondo. Si tratta di un impasto crudo di polpa di pesce, quasi del tutto incolore, insapore e inodore ottenuto per tritatura di tessuto muscolare di varie specie ittiche, che solo dopo un'opportuna ulteriore lavorazione si trasforma nella vastissima gamma di preparati alimentari. Il surimi ha infatti una grande flessibilità di impiego: oltre che per i pre-

parati che imitano forma e sapore di crostacei più o meno pregiati come aragosta, gambero o granchio, il surimi può essere utilizzato per produrre prodotti imitativi della carne (previa opportuna aromatizzazione), torte di pesce, impanati e snack (previa miscelazione con formaggio, tonno, salmone). I preparati a base di surimi si prestano inoltre a differenti modalità di conservazione come la surgelazione, la marinatura, la salamoia, l'atmosfera protettiva, e quelli attualmente in commercio sono in genere precotti.

Box tecnico

La preparazione del surimi prevedeva, inizialmente, l'utilizzo quasi esclusivo di merluzzo (generalmente Alaska pollack), ma attualmente vengono utilizzate anche altre varietà di pesci. Il processo produttivo del surimi e delle preparazioni alimentari a base di surimi consta di due fasi: la prima si svolge sulle navi officina, la seconda a terra. La prima fase comprende accurata selezione, lavaggio del pesce, decapitazione, svisceramento, eventuale riduzione in filetti, triturazione, ulteriori lavaggi in acqua dolce al fine di allontanare sangue, pigmenti, parte delle proteine solubili, parte dei grassi e del tessuto connettivo. Quindi il prodotto viene pressato, ottenendo così un semilavorato di consistenza pastosa, bianco, privo di sapore, povero di grassi (0,1% circa) e ricco di proteine (8-15%). Al semilavorato sono aggiunti crioprotettori (polifosfati, zuccheri e sale)

per migliorare la conservazione alle temperature di congelamento/surgelazione a cui sarà sottoposto. Quindi la pasta viene congelata a -30°C in pani da 10 Kg. La seconda fase del processo avviene nello stabilimento di trasformazione. Qui il prodotto dopo essere stato sottoposto al controllo delle caratteristiche organolettiche, microbiologiche e chimiche per la ricerca di eventuali composti nocivi o non autorizzati, viene miscelato con sostanze diverse quali fecola di patate (per migliorare la conservabilità alle basse temperature), albume d'uovo (per conferire un colore più chiaro ed un aspetto lucido), oli vegetali (per favorire una tessitura compatta e migliorare la stabilità durante la cottura e le fasi di congelamento/scongelo), sale (per migliorare la conservazione e conferire sapidità), sorbitolo, aromi (per conferire il sapore voluto) e coloranti, in genere rappresentati da paprika non speziata (per conferire la tipica colorazione arancione o rossa).

/// La Ricetta dello Chef

a cura di Daniele Bianchini
Docente Istituto Alberghiero Spoleto



Crema di ceci con quenelle di riso venere e surimi di granchio

Ingredienti:

400 gr di ceci, 200 gr di cannellini, aglio, rosmarino, 1 pomodoro rosso maturo, olio extra vergine d'oliva, 400 gr di riso venere, burro, 400 gr di surimi di granchio, prezzemolo.

Preparazione:

Mettere a bagno i ceci per almeno 12 ore e i fagioli cannellini per almeno 3 ore. Scolare i legumi dall'acqua e lessarli separatamente in acqua non salata con partenza a freddo. Unire i due legumi e la loro acqua di cottura e frullare con il minipimer aggiungendo l'olio d'oliva fatto insaporire con l'aglio e il rosmarino, aggiustando alla fine con sale e pepe. Ricavare i filetti di pomodoro spellando e privando dei semi i pomodori rossi maturi. Lessare il riso venere e mantecarlo in padella con del burro. Saltare appena per insaporirli i surimi di granchio nell'olio e aglio. Adagiare al centro del piatto la crema di ceci ottenuta e disporvi sopra i surimi di granchio, formare tre quenelle di riso venere e disporle intorno guarnendole con il filetto di pomodoro, spolverare con il prezzemolo tritato e irrorare con olio extra vergine d'oliva.

Le nostre proposte

**275463
SURIMI DI
GRANCHIO
VASO
Gr 900 x 6**



/// Speciale

**1 COPPETTA
VETRO TONDA
IN OMAGGIO
OGNI CRT**



**259144
INSALATA DI
MARE
"GELUS" Kg 1**



**500341
MAZZANCOLLE
TROPICALE
PREC 60/80**



**500543
MOSCARDINI
(o polipetti)**



/// Linea Freschissimi

L'Arte e il Gusto, i nostri ingredienti


Cancelloni
Food Service SpA
Prodotti e Servizi per la Ristorazione



La nostra passione per la qualità e l'innovazione nella tradizione ci spingono a cercare soluzioni di eccellenza per portare, ogni giorno, nelle Vostre cucine, prodotti controllati e certificati. I nostri esperti controllano accuratamente ogni fase della filiera produttiva, perché gusto e sicurezza, insieme, arrivino a soddisfare anche i palati più raffinati.



Il Mondo Cancelloni

Lo scenario

Lo zucchini (o zucchina) è il frutto immaturo della Cucurbita pepo L., pianta erbacea delle Cucurbitacee. Originaria dell'Asia meridionale (zona dell'Himalaya) e dell'America centrale (Messico), iniziò a diffondersi in Europa nel XVI secolo ed è oggi coltivata in tutti i continenti. Il valore nutrizionale dello zucchini, che è costituito per oltre il 90% da acqua, è caratterizzato dal bassissimo apporto calorico (10-15 kcal/100 g di parte edibile): ciò, unitamente alla sensazione di sazietà che è in grado di conferire, lo rendono utile nei regimi alimentari ipocalorici, anche in relazione alle proprietà diuretiche (dovute all'elevato contenuto di acqua e potassio associate ad un basso contenuto di sodio) e leggermente lassative (dovute alla presenza di fibra alimentare

Realizzato in collaborazione con Università degli Studi di Perugia Corso di Laurea Ecocal www.agr.unipg.it/ecocal



che, seppure in bassa concentrazione, è costituita per ¾ dalla frazione insolubile). Oltre al basso contenuto di proteine, aminoacidi essenziali, carboidrati e all'assenza di lipidi e di colesterolo, lo zucchini si caratterizza soprattutto per il patrimonio minerale e vitaminico, costituito da una buona presenza di potassio, fosforo, acido folico, vitamina E, vitamina C, riboflavina e carotenoidi. Benché alcune di queste sostanze siano idrosolubili e termolabili (folati ed acido ascorbico), alcune modalità di preparazione culinaria (consumo a crudo in una salamoia di limone o di vino ed aceto, cottura al vapore o in pentola a pressione o al microonde) possono mantenere pressoché intatte le concentrazioni iniziali di questo importante patrimonio nutrizionale.

Le nostre proposte

100310 FRAGOLE



/// Speciale

1 COPPETTA BIANCA TONDA IN OMAGGIO OGNI CRT



100122 ZUCCHINE SCURE



100136 FRUTTI DI BOSCO



/// Speciale

1 COPPETTA VETRO QUADRA IN OMAGGIO OGNI CRT



100252 MISTICANZA Kg 1



Box tecnico

Nel nostro paese, la coltivazione dello zucchini interessa una superficie di oltre 10.000 ettari, da cui si ottiene una produzione pari a circa 350.000 tonnellate. Le regioni più importanti per questo ortaggio sono Sicilia (da cui proviene il 19% del raccolto nazionale), Lazio (18%), Puglia (10%), Veneto (7%), Campania (6%), Calabria (5%), Emilia-Romagna (4%) e Lombardia (3,5%). Il panorama produttivo comprende numerose varietà locali, quali Striata di Napoli, Striata d'Italia, Lun-

ga Fiorentina, Striata di Bari, Rigata Pugliese, ed alcuni ibridi come Diamant, President e Seneca. Lo zucchini è una specie erbacea con ciclo di coltivazione annuale. Il fusto, angoloso, ha portamento e sviluppo variabili a seconda delle cultivar (nane o a cespuglio e striscianti). Per quanto riguarda i terreni, lo zucchini, pur mostrando una discreta adattabilità, preferisce quelli leggermente acidi, ricchi di sostanza organica. Per le colture precoci sono preferibili i terreni sciolti. Disponibili sul mercato tutto l'anno, gli zucchini possono essere consumati sia cotti che crudi.

/// La Ricetta dello Chef

a cura di Fiorenzo Lombardo dell' "Osteria Conte Dino" di Monteroni d'Arbia



Gnocchetti al pesto di zucchini e pachino

Ingredienti:

400 gr di zucchini, 16 pomodorini pachino, 100 gr di parmigiano grattugiato, 1 spicchio di aglio, 1 dl di olio extravergine d'oliva, 10 gr di prezzemolo tritato, 30 gr di pinoli tostati, 480 gr di gnocchetti di patate, pecorino stagionato grattugiato, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Prendere le zucchini, lavarle e asciugarle, tagliarle a tocchetti e bollirle per 5 secondi in un pentolino con acqua salata. Scolarle e lasciarle raffreddare. Una volta fredde preparare il pesto mettendo nel frullatore le zucchini, il parmigiano, lo spicchio d'aglio, il sale, il pepe, i pinoli tostati, il prezzemolo, l'olio extravergine d'oliva e frullare il tutto finché non risulterà omogeneo. Una volta pronto il pesto prendere una padella, riscaldarla, versarci un filo d'olio e aggiungerci i pomodorini precedentemente tagliati a metà, scottarli qualche secondo a fiamma alta e aggiungere un mestolo d'acqua fino a portarli a cottura. Cotti i pomodorini, spegnere il fuoco e aggiungere il pesto di zucchini: la salsa per gli gnocchetti sarà pronta. Nell'amalgamare gli gnocchetti cotti con la salsa, si consiglia di aggiungere una spolverata di pecorino stagionato e di versare un filo d'olio a crudo.



/// Il prosciutto cotto



Il Mondo
Cancelloni

Le nostre proposte

240089
PROSCIUTTO
COTTO SUP.
Kg 8

/// Speciale



1 PINZA
IN OMAGGIO
OGNI PZ



240105
BRESAOLA
"RIGAMONTI"

/// Speciale



1 MOLLA
IN OMAGGIO
OGNI PZ



240067
PROSCIUTTO
"FOCOLARE
DI BASSIANO"

/// Speciale



1 T-SHIRT
IN OMAGGIO
OGNI PZ



240004
COPPA DI
SUINO
Kg 4



Lo scenario

Il prosciutto cotto appartiene alle produzioni tradizionali che venivano preparate in casa o in piccole salumerie e che hanno poi rapidamente preso la strada dell'industrializzazione. Mentre il prosciutto crudo era già noto nel IX-VIII sec a.C., quello cotto è entrato nell'uso gastronomico a partire dal Rinascimento. In epoche più recenti ha saputo guadagnarsi crescenti consensi, diventando in Italia il prodotto leader nei consumi di salumi con una quota pari al 25,1% del totale dei salumi, seguito dal prosciutto crudo (21,9%). Diversa è invece la struttura dell'export, rivolta per l'80% all'UE e in primis a Francia e Germania, che privilegia largamente il prosciutto crudo (49%) rispetto al cotto (9%). L'attuale consumo pro capite di prosciutto cotto è di poco inferiore ai 5 kg. Diversamente dal crudo non ci sono prosciutti cotti a denominazione di origine protetta ma solo a marchio commerciale. I prosciutti cotti più pregiati provengono da suini pesanti di alme-

Realizzato in collaborazione con
Università degli Studi di Perugia
Corso di Laurea Ecocal
www.agr.unipg.it/ecocal



no nove mesi, anche se la spinta verso alimenti meno calorici ha portato sul mercato prodotti provenienti da suini più giovani, spesso ricostruiti (cioè non provenienti dalla coscia intera, ma ricompattati a partire dai singoli muscoli in un unico prosciutto), con l'aggiunta di polifosfati per diminuire la perdita di acqua durante la cottura. Dal punto di vista calorico, il prosciutto cotto è l'affettato che, insieme alla bresaola, riscuote le maggiori simpatie da parte dei dietologi.



Box tecnico

Il prosciutto cotto si ottiene dalle cosce di suino disossate, sottoposte a salagione e quindi cotte. La produzione del prosciutto cotto avviene in quattro fasi: preparazione, stampaggio, cottura, raffreddamento. Nella preparazione il prosciutto è disossato e pesato; in base al peso viene iniettata la giusta quantità di salamoia (costituita in genere da zucchero, sale, glutammato di sodio, pepe, alloro, bacche e salnitro per la conservazione)

che viene distribuita uniformemente con la zangolatura. Nello stampaggio il prosciutto è messo in appositi stampi dove viene pressato e assume la caratteristica forma a pera pressata o botticello. La cottura in genere avviene a vapore a 75 °C per un'ora circa per kg di prosciutto. Il raffreddamento avviene a bassa temperatura per un giorno. La versione affumicata del prosciutto (celebre quello di Praga) si ottiene in apposite camere di affumicatura. Esistono anche varianti "arrosto" o "alle erbe".

/// La Ricetta dello Chef

a cura di Nunzio Dell'Annunziata
dell'"Hotel Santa Chiara" di Chianciano

Involtini di verza, prosciutto cotto e pecorino



Ingredienti:

Porcini, finferli, gota, salvia, scalogno, parmigiano, pecorino, pepe

Preparazione:

Fare un soffritto con sedano, carota, scalogno e aggiungere la salvia, i finferli e i porcini. Su una padella soffriggere la gota e aggiungere i funghi. Bollire i tonnarelli e quando sono cotti metterli in padella con il composto e saltarli con il parmigiano grattugiato. Impiattarli e grattugiare sopra il pecorino insieme al pepe.

/// Linea Prima Colazione

L'Arte e il Gusto, i nostri ingredienti


Cancelloni
Food Service SpA
Prodotti e Servizi per la Ristorazione



Il buongiorno inizia dal mattino: il buffet prende forma con soffici dolci e gustosi salati per soddisfare ogni palato in un'atmosfera arricchita da arredi e attrezzature esclusive. Ogni mattina, ogni giorno, con noi c'è sempre un appetitoso buongiorno da ricordare.



Le nostre proposte

**310147
GRANA
PADANO 100%
GRATTUGIATO
Kg 1**



**310056
PANNA HOPLA'
VEGETALE
DOLCE Lt 1x12**

/// Speciale



**1 SAC A POCHE
IN OMAGGIO
OGNI CRT**



**310205
PECORINO
CANESTRATO
DI PIENZA
Kg 1**



**310207
PANNA PRIMA
BLANCA 38%
"DEBIC" Lt 1x6**

/// Speciale



**1 CRT
BICCHIERINI
FINGER
IN OMAGGIO
OGNI CRT**



Lo scenario

Il Grana Padano è uno dei formaggi italiani a denominazione d'origine protetta (DOP) ed è prodotto nel territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova (a sinistra del Po), Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna (a destra del fiume Reno), Ferrara, Forlì, Piacenza e Ravenna. È il formaggio DOP più venduto nel mondo. Nel 2008, le vendite hanno raggiunto le 67.146 t, confermandolo prodotto leader nell'ambito dei formaggi duri tipici italiani. Le vendite di questi ultimi, pari a 146.202 t nel 2008, si sono infatti ripartite fra Grana Padano, Parmigiano Reggiano e altri duri nella misura pari rispettivamente al 46%, 41% e 13%. Il prodotto viene commer-

Realizzato in collaborazione con
Università degli Studi di Perugia
Corso di Laurea Ecocal
www.agr.unipg.it/ecocal



cializzato in forme (48%), pezzi (36%), grattugiato (13%), bocconcini/cubetti (3%). Ridotto è il contributo alla vendita complessiva attuata dai negozi tradizionali (14,5%), realizzandosi la restante quota dell'85,5% nella GDO.

La storia del Grana Padano si intreccia con quella del Parmigiano Reggiano. La produzione di entrambi ha avuto origine nel cuore della bassa Lombardia, dove, agli inizi del secondo millennio, i monaci Cistercensi dell'abbazia di Chiaravalle misero a punto la ricetta di un formaggio a pasta dura e granulosa molto diverso da altri formaggi sino ad allora conosciuti, cui venne attribuito il nome di "grana". La produzione proseguì e si affermò nei secoli successivi, grazie al forte apprezzamento in-

Box tecnico

Il Grana Padano è un formaggio a pasta dura, finemente granulosa e cotta, ottenuto al termine di una lenta stagionatura (da un minimo di 9 ad un massimo di 24 mesi). È prodotto con latte bovino proveniente da due mungiture giornaliere. Dopo aver riposato ed essere stato parzialmente decremato per affioramento naturale, il latte è pronto per la caseificazione. La forma di Grana Padano è cilindrica, con scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate; il diametro è compreso tra 35 e 45 cm, l'altezza tra 15 e 18 cm e il peso varia tra 24 kg e 40 kg. Per fare

un chilo di formaggio Grana Padano occorrono ben 16 litri di latte. La crosta è spessa, mentre la pasta ha colore bianco paglierino e struttura granulosa che si spezza formando scaglie. Il tipico marchio a fuoco viene apposto sulle forme di otto mesi di stagionatura che hanno superato le prove di qualità riguardanti sia l'aspetto esteriore sia il grado di maturazione e la consistenza della pasta. Tali prove comprendono la battitura, effettuata con un apposito martelletto per rilevare lo stato di compattezza della pasta, e l'esame dell'ago d'acciaio, che consente al tecnico l'esame olfattivo e l'assaggio delle particelle di formaggio che restano aderenti all'ago stesso.

/// La Ricetta dello Chef

a cura di Filippo Robortella
dell'"Hotel Villa Belvedere" di Colle Val d'Elsa

Sformatini di Grana Padano

Ingredienti:

200 gr di burro, 160 gr di farina "00", 140 gr di grana padano grattugiato, 4 tuorli d'uovo, crema di tartufo, sale e pepe.

Preparazione:

Mettere in una bacinella i 4 tuorli d'uovo, il burro fuso, la farina, il parmigiano grattugiato, sale e pepe; mescolare il tutto fino ad ottenere un composto uniforme. Imburrare i pirottini d'alluminio e versarvi il composto. Porre il tutto in forno a bagnomaria e cuocere a 160° per 30 minuti. Servire lo sformatino ben caldo su un letto di crema di tartufo.





/// ALIMENTARI

/// I carciofi



**Il Mondo
Cancelloni**

Realizzato in collaborazione con
Università degli Studi di Perugia
Corso di Laurea Ecocal
www.agr.unipg.it/ecocal



Lo scenario

Il carciofo (*Cynara scolymus*) è una pianta erbacea perenne grazie al rizoma sotterraneo pieno di sostanze di riserva e di gemme. Appartiene alla famiglia delle Asteraceae, la stessa delle cicorie, lattughe e radicchi. È originario dei Paesi del Bacino del Mediterraneo orientale e dell'Africa settentrionale.

La parte che comunemente viene commercializzata per l'alimentazione è l'infiorescenza immatura (capolino) formata da brattee carnose. Una pianta produce, orientativamente, da 10 a 20 carciofi. Quelli principali vengono chiamati cimarioli, mamme, mammole (secondo la regione)

e sono i più grandi e pregiati; quelli di ordine inferiore sono man mano più piccoli. Gli ultimi carciofi raccolti sono di piccole dimensioni (carciofini) e sono venduti a peso (non al pezzo) sia per il mercato fresco che delle conserve (carciofini sott'olio).

Il 95% della produzione nazionale, che si estende su circa 50.000 ettari, si realizza nell'Italia meridionale, in particolare in Puglia, Sicilia, Sardegna e Campania. L'Italia è il primo produttore mondiale (40% della produzione mondiale), seguita dalla Spagna e dalla Francia.

Le nostre proposte

340051
CREMA DI
CARCIOFI
MI 580x6

/// Speciale



1 T-SHIRT
IN OMAGGIO
OGNI CRT



290056
OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA
"5 STELLE"
Lt 1x12



340102
SALSA HARISSA
SQUEEZE
Gr 270x3

/// Speciale



1 CRT DI
TORTILLAS
IN OMAGGIO
OGNI 6 CONF

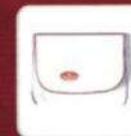


372215
SPOLVERINA
Kg 10

/// Speciale



1 DIVISA
PIZZAIOLO
IN OMAGGIO
OGNI 5 PZ



Box tecnico

La coltivazione può durare 8 - 10 anni, anche se per motivi economici si tende a non superare i 3 - 4 anni. L'impianto delle carciofaie viene effettuato in autunno o in primavera utilizzando i carducci (germogli che crescono alla base delle piante di carciofo) oppure, per alcune varietà, gli ovoli (ramificazioni sotterranee del fusto piene di sostanze di riserva e con gemme) prelevati ed impiantati in estate. La densità di impianto è di circa 1 pianta/m² con file distanti 1-1.5 m. La pianta ha basse esigenze termiche, entra in stasi vegetativa in estate e vegeta dall'autunno alla primavera. Si adatta a diversi tipi di terreno purché senza ristagni idrici, anche se in quelli calcarei e sabbiosi tende a produrre capolini piccoli e duri. Le esigenze idriche e

nutritive sono elevate. Le tipologie di carciofi si differenziano per la provenienza geografica (es. di Toscana, Catanese, di Niscemi, Sardo, di Castellammare, Romanesco ecc.), il colore (verde e violetto), per la presenza o meno di spine (spinosi e inermi), per l'epoca di produzione (riflorenti e non riflorenti). Il carciofo è un alimento dietetico ricco in fibra, inulina (carboidrato che non dà problemi ai diabetici), fosforo, ferro, potassio ed altri principi attivi (cinarina, acido clorogenico, luteolina). Questi composti sono contenuti nei capolini ma anche nelle foglie e negli steli. È considerato una pianta con numerose azioni farmacologiche: aperitiva, diuretica, anti-colesterolo, ipoglicemizzante, lassativa, epatoprotettiva, depurativa.

/// La Ricetta dello Chef

a cura di Daniele Conti
dell'"Hotel Villa Belvedere" di Colle Val d'Elsa



Straccetti di Pollo alla Crema di Carciofi

Ingredienti:

600 gr di petto di pollo fresco, 100 gr di farina "00",
100 gr di capriccio di carciofi, olio di semi di girasole,
2 uova, sale e pepe.

Preparazione:

Tagliare il petto di pollo a listarelle e infarinarlo. Montare le uova, passarvi il petto di pollo infarinato e friggere. Scaldare in una padella il capriccio di carciofi, aggiungere il petto di pollo fritto e amalgamare il tutto. Servire ben caldo.



**Il Mondo
Cancelloni**

Le nostre proposte

**251065
SALVIA
PASTELLATA
Kg 1x4**



/// Speciale

**1 PARANNAZZA
IN OMAGGIO
OGNI CRT**



**250359
BARRY VANILLE
BOURBON
Gr 85x24**



/// Speciale

**1 SALSA AL
CIOCCOLATO
IN OMAGGIO
OGNI CRT**



**250622
MACEDONIA
FRUTTI DI
BOSCO Kg 1x6**



/// Speciale

**1 SHOPPER
IN OMAGGIO
OGNI CRT**



**340035
TARTUFO MACI-
NATO IN OLIO
"ETRURIA" Gr 500**



/// Speciale

**1 AFFETTATARTUFO
IN OMAGGIO
OGNI 6 CONF**



Lo scenario

La cioccolata (o cioccolato) è un alimento ottenuto dalla pianta del cacao (*Theobroma cacao* L.), originaria dell'America latina e coltivata nei paesi della fascia equatoriale, fra cui i più importanti sono Costa d'Avorio, Ghana, Camerun, Nigeria, Brasile, Ecuador, Colombia, Guatemala e Salvador. La pianta del cacao ha origini antichissime: secondo ricerche botaniche si presume che fosse presente più di 6000 anni fa nel Rio delle Amazzoni e nell'Orinoco. Intorno al 1000 a.C. già veniva coltivata dai Maya, che chiamavano kakaw uhanal ("cibo degli Dei") il cioccolato che ne ottenevano e di cui riservavano il consumo solo ai sovrani, nobili e guerrieri. Esistono tre varietà principali di cacao: il forastero o cacao da consumo, coltivato

Realizzato in collaborazione con
Università degli Studi di Perugia
Corso di Laurea Ecocal
www.agr.unipg.it/ecocal



in Africa occidentale, Brasile e Sud-est Asiatico, che copre l'80% della produzione mondiale; il criollo o cacao nobile, molto diffuso in America centrale e nella parte settentrionale dell'America del Sud, che è la varietà più pregiata; il trinitario, un ibrido delle varietà precedenti con caratteristiche intermedie e ridotta diffusione. La cioccolata, con i suoi circa 850 componenti, è blandamente psicoattiva per il suo contenuto di teobromina, di feniletilamina, di piccole quantità di anandamide (un cannabinoide endogeno del cervello), caffeina e triptofano. Alcuni studi dimostrano che la sua assunzione stimola il rilascio di endorfine, in grado di aumentare il buonumore. Il cacao contiene anche calcio, magnesio, fosforo e potassio.

Box tecnico

Il frutto del cacao (cabosside) è coriaceo e contiene 25-40 semi di forma ovale e piatta (le fave) dalla cui parte grassa si estrae il burro di cacao.

Per ottenere la cioccolata i semi vengono fatti fermentare ed essiccare e quindi cerniti in gruppi omogenei ("cacao verde"), che vengono miscelati, tostati e macinati ottenendone la "granella di cacao". Dalla macinatura di quest'ultima si ottiene la "pasta di cacao" o "liquore", che viene poi miscelata con ingredienti diversi (burro di cacao, zucchero, lecitina di soia, vaniglia, latte) a seconda che si voglia ottenere cioccolata "fondente", "al latte" o "bianca" e quindi sot-

toposta a raffinazione.

La raffinazione comprende:

- il concaggio, che consiste nell'impastare a lungo gli ingredienti (aggiungendo burro di cacao) a temperatura controllata per mantenere liquida la miscela fino a farne una massa omogenea che viene mantenuta fusa a 45-50 °C.
- il temperaggio, durante il quale la massa viene raffreddata gradualmente da 45 °C a 27 °C, quindi riscaldata a 31 °C e 29 °C (rispettivamente per il cioccolato fondente e al latte) e successivamente raffreddata fino allo stato solido.
- il modellaggio e confezionamento, che serve per conferire al cioccolato le forme commerciali volute previo versamento in stampi e successivo confezionamento.

/// La Ricetta dello Chef

a cura di Alessandro Battinelli e Giulia Iannone
dell'"Osteria L'Antica Quercia" di Barberino Val D'Elsa



Tagliatelle al cioccolato con asparagi e gamberoni

Ingredienti:

Per la pasta: 240 gr di farina "00", 160 gr di farina di semola, 80 gr di cacao in polvere, 3 gr di sale, 5 gr di olio. Per la salsa: 30 gr di cipolla rossa tritata, 15 gr di olio di oliva, 8 asparagi verdi, 10 gamberoni rossi, sale, pepe, basilico, zafferano, prezzemolo.

Preparazione:

La pasta: Amalgamare le farine ed il cacao con le uova, il sale e l'olio. Formare un panetto e riporlo in frigorifero coperto per almeno un'ora, dopodiché stenderlo e tagliarlo. La salsa: Appassire la cipolla tritata nell'olio, aggiungere gli asparagi tagliati a listarelle e alla fine i gamberoni sgusciati e tagliati a cubetti, sfumare e aggiustare di sale e pepe aggiungendo poi le foglie di basilico. Decorare con ristretto di fumetto allo zafferano e gocce d'olio all'aglio e prezzemolo.



In collaborazione con:



ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIERS UMBRIA
Ennio Baccianella

Lo scenario

La Falanghina è un vitigno autoctono a uve a bacca bianca tra i più diffusi in Campania. Allevato praticamente in tutta la regione è presente in molte DOC sia in purezza che in viaggio con altre varietà autoctone del territorio. Trova il suo habitat ideale nell'isola di Procida, nella zona dei Campi Flegrei, e nel Sannio, dove forse era già coltivata in epoca romana. Il suo nome pare che derivi dal termine greco-latino "Falango", cioè "Palo", in quanto la caratteristica tradizionale della viticoltura è sempre stata quella di coltivare la vite legata ad un palo e pare che il vino "Falernum Gauranum" cioè Falerno del Gàu-

ro, monte che sorge al centro dei campi Flegrei fosse già apprezzato da Plinio e Cicerone. Le notizie raccolte risalgono più o meno al 1825. Il vitigno nel tempo si è saputo adattare a territori e terreni diversi donando differenze organolettiche tali che i recenti studi hanno individuato due principali varietà della Falanghina: quella coltivata sulla costa nei Campi Flegrei ed in provincia di Caserta e quella coltivata nella provincia di Benevento e Avellino. Nel Sannio ed in Iripinia acquista un tipico aroma fumè ed una struttura più importante, rispetto ai vini creati nella zona di Napoli e Caserta.

Box tecnico

I vini creati con questa uva sono generalmente di colore giallo paglierino e molto luminosi, dai profumi intensi e delicati di frutta matura e fiori di colore giallo. Ha una buona acidità ma equilibrata al gusto da una giusta sapidità e mineralità con una media corposità. Va servito in calici

mediamente ampi e lunghi a tulipano, ad una temperatura di servizio di circa 8 - 10 °C e consumato preferibilmente entro i due - tre anni di vita. Molti gli abbinamenti gastronomici che gli esperti consigliano con il vino a base Falanghina: dalle minestre di legumi e cereali, alle pasta fatta in casa con ragù bianco, ai formaggi e salumi.

/// La Ricetta dello Chef

a cura di Maurizio Bardotti
di "Villa Dievole" di Vagliagli



Scaloppa di branzino e tartara, coulis di pesca gialla alla vaniglia con purè di patate e verdure glassate al timo.

Ingredienti:

1 Scaloppa di branzino di circa 140 gr, 2 pesche gialle, mezzo baccello di vaniglia, 75 gr di aceto bianco, 75 gr di zucchero, 100 gr d'acqua, mezzo bicchiere di vino bianco "La Falanghina", verdure di stagione, 50 gr di purè di patate, 20 gr ritagli di branzino, erba cipollina, timo, fumè di pesce q.b., 100 gr di brodo vegetale, 1 noce di burro, sale e pepe.

Preparazione:

Incidere sulla pelle la scaloppa di branzino per evitare che durante la cottura si arricci troppo e quindi sistemare nelle incisioni dei rametti di timo; iniziare a cuocere dolcemente il pesce in una padella antiaderente dalla parte della pelle fino a che quest'ultima non risulti croccante. Nel frattempo preparare il coulis: pelare e tagliare in piccoli pezzi le pesche, imbustarle in sacchetti adeguati per la cottura in sottovuoto e cuocerle in forno a vapore a 65° fino a che non si saranno sfatte. A questo punto toglierle dal sacchetto, frullarle con un filo di olio extra vergine d'oliva e la salsa agrodolce ottenuta unendo insieme l'aceto e l'acqua allo zucchero caramellato e ai semi del mezzo baccello di vaniglia. Regolare di acidità. Lavare e pulire le verdure di stagione, sbollentarle, freddarle in acqua e ghiaccio. In un padellino sciogliere la noce di burro con un po' di brodo vegetale e le foglie di un rametto di timo, unire le verdure e saltarle bene fino ad arrivare al punto di un'uniforme glassatura. Ultimare la cottura del pesce per qualche minuto in forno e tirare la salsa sfumando nella stessa padella "La Falanghina",aggiustando di sapore con del fumè di pesce, facendolo ritirare a consistenza quasi sciropposa. Preparare poi la tartara mescolando i 20 gr di ritagli di branzino a cubetti piccoli e mescolati con un trito di erba cipollina, sale e pepe.

Le nostre proposte

402350
PROSECCO
DOCG
VALDOBBIADENE
"S.OSVALDO"

/// Speciale



1 CRT
DA 6 FLUTE
IN OMAGGIO
OGNI 4 CRT



402353
MORELLINO
SCANSANO
DOCG
"STERPETO"



402209
FALANGHINA
'09 "ANTICA
HIRPINIA"

/// Speciale



1 CRT
DA 6 BICCHIERI
IN OMAGGIO
OGNI 4 CRT



402225
QB
CHARDONNAY
Lt 0.25x18





Le nostre proposte

**271014
SACCO
PATTUMIERA
RINFORZATO
80x120**



/// Speciale

**1 ALZA
IMMONDIZIA
IN OMAGGIO
OGNI 2 CRT**



**310042
ALLUMINIO
PELLICOLA
BOX
Mt 150**



**700012
SCATOLA
PER PIZZA
330x330x30
Pz 100**



**800004
SVELTO BAR
FLACONE
Kg 3**



Lo scenario

In collaborazione con la Dott.ssa Patrizia Bianchi

Il foglio sottile in alluminio venne impiegato per la prima volta nel 1911 per il confezionamento delle tavolette di cioccolato: da allora è comunemente usato in ambito alimentare, e non solo, per le sue notevoli proprietà di conservazione, protezione e facilità d'uso. Il foglio di alluminio per imballaggio è disponibile in diversi spessori, con una gamma che va dai 6 ai 200 micron. Grazie

alle sue caratteristiche intrinseche come la leggerezza, la resistenza agli urti e alla corrosione, l'ottima conducibilità termica, il fatto che è in grado di garantire un ottimo effetto barriera per proteggere dalla luce, dall'aria, dall'umidità e dai microrganismi, l'alluminio è ideale per la produzione di imballaggi. È da sottolineare inoltre il fatto che l'alluminio è atossico e, soprattutto, è riciclabile.

Box tecnico

Tutti utilizziamo quotidianamente carta di alluminio (o carta argentata) sia per avvolgere i cibi da asporto che per quelli da conservare in frigorifero. La carta di alluminio costituisce un'ottima barriera per l'aria e per l'umidità e regge anche le temperature molto elevate, lasciando intatti sapori e aromi. Proprio per queste sue caratteristiche viene impiegata per la cottura dei cibi al cartoccio dando alle pietanze la giusta quantità di calore senza farle mai bruciare permettendo la cottura in un ambiente costantemente umido che preserva al suo interno tutti i profumi e gli aromi. Se l'alluminio viene a contatto con cibi acidi c'è

però il rischio che questi vengano contaminati con alcune particelle di metallo; è quindi opportuno evitare di adoperare la carta di alluminio per tutti quegli alimenti che contengono pomodoro e aceto, sostanze queste che favoriscono la migrazione di particelle. In questi casi deve essere utilizzato dell'alluminio a doppio strato (al suo interno, ha un secondo strato bianco antiaderente che fa da barriera all'acidità di questi cibi). L'alluminio è indicato anche per avvolgere gli alimenti da congelare e può essere anche un valido sostituto se non si dispone di un coperchio, per chiudere contenitori o teglie di una certa dimensione.

/// La Ricetta dello Chef

a cura dello Chef Fabrizio Peruzzi



Costolette d'agnello aromatico al cartoccio con peperoni e patate

Ingredienti:

2 carrè d'agnello, 1 peperone rosso e 1 giallo, 2 fette di pane in cassetta, 1 spicchio d'aglio, 4 foglie di menta romana, 4 patate novelle di media grandezza, yogurt naturale, 1 lime, olio per friggere, sale e pepe, mostarda piccante, aceto balsamico, carta alluminio.

Preparazione:

Lavare i peperoni, avvolgerli nella carta stagnola e metterli in forno a cuocere per 15 min. ca a 200°C. Lavare accuratamente le patate, avvolgerle bene nella carta stagnola e metterle a cuocere in forno su una teglia completamente ricoperte di sale grosso per circa un'oretta. Pulire il carrè d'agnello dalle parti esterne di grasso e nervi e tagliare le costolette (una per ogni osso). Condirle con sale e pepe, spennellarle di mostarda su ambo i lati e panarle con il pane in cassetta precedentemente frullato nel cutter con lo spicchio d'aglio e le foglie di menta. Con il dorso di un coltellino raschiare bene l'osso della costoletta da eventuali rimasugli di carne, quindi avvolgere ciascun osso con il foglio di alluminio in modo che non si rovini durante la cottura. Quando i peperoni saranno cotti, togliere la pelle esterna ed i semi, tagliarli a strisce e condirli con olio, sale pepe e un gocciolo di aceto balsamico. Condire lo yogurt con olio extravergine, buccia di lime grattugiata (a proprio gusto con del succo di lime o sale), togliere le patate dal forno, incidere a croce e aprirle premendo alle due estremità versando sulle patate un po' di yogurt. Friggere le costolette in abbondante olio, scolarle, sistemarle sul piatto di servizio accompagnate dai peperoni tiepidi e le patate.



Lo scenario

L'attuale congiuntura economica non del tutto favorevole non incide negativamente sui consumi delle stoviglie monouso, che anzi nella criticità del momento dimostrano alcuni dei loro punti di forza. Il consumo sempre più frequente dei pasti fuori casa, infatti, le molteplici occasioni di incontro e consumo collettivo, spesso informale, veloce e soprattutto "low budget", hanno contribuito ad una diffusione delle stoviglie monouso nei consumi abituali. Praticità, accessibilità, igiene, qualità sono del resto i punti chiave di questi prodotti ai quali è ormai impossibile rinunciare. La sfida che attualmente si apre per un moderno produttore è quella di dare altre risposte oltre a quelle tipiche di funzionalità ed economicità: puntare quindi anche,

In collaborazione con ISAP

da un lato, all'eleganza e alla raffinatezza, dall'altro all'attenzione per la tutela e la salvaguardia dell'ambiente. Per citare un prodotto nato con questi propositi si può far riferimento ai nuovi bicchieri della linea Piuttosto, firmati da Isap Packaging, storica azienda veronese specializzata in stoviglie monouso e packaging agroalimentare. Tutta la gamma di bicchieri Piuttosto è in polipropilene supertrasparente, materiale che associa alla massima resistenza al calore e all'infrangibilità (peculiarità proprie di questo materiale), la brillantezza, ottenuta grazie ad uno speciale trattamento della materia prima impiegata. Per rispondere alle più disparate esigenze di utilizzo, i bicchieri Piuttosto sono disponibili in tre formati: 250, 400 e 570 cc.



Box tecnico

Vista la sempre più crescente attenzione per la salvaguardia dell'ambiente è d'obbligo evidenziare come il polipropilene possa essere definito un materiale "amico dell'ambiente": durante e dopo l'uso, infatti, non si degrada e si presta benissimo al riciclo meccanico. E proprio a dimostrazione che ecosostenibilità e funzionalità possono andare di pari passo, Isap Packaging ha recentemente lanciato una nuova iniziativa chiamata Ri-evento®. Con Ri-evento® è stato sperimentato il recupero e la successiva rigenerazione di stoviglie monouso in plastica utilizzate durante eventi collettivi. La dinamica dell'iniziativa è molto semplice ed efficace

e si articola in varie fasi: utilizzo di stoviglie in polipropilene durante eventi collettivi (fiere, sagre, mense, etc), raccolta da parte di operatori specializzati, trasformazione del granulo di plastica raccolto in nuovi, utili oggetti.

Con il polipropilene riciclato si possono ottenere i più disparati oggetti: nuovi imballaggi, vassoi, panchine, vasi, agende, raccoglitori, cassonetti, etc. Questi ri-prodotti, riconoscibili dal marchio "Plastica seconda vita", permettono di dare nuova vita a rifiuti che, da problema, diventano risorsa. Un'opzione alternativa per superare la logica dell'inutile e dannosa discarica e per valorizzare il rifiuto che deriva dai consumi collettivi.

Le nostre proposte

**BICCHIERE
NERO IN
POLIPROPILENE
(Cl. 35,5)**



**BICCHIERE
TRASPARENTE
CRISTAL
(FORMATI
VARI)**



**BICCHIERE
TRASPARENTE
IN
POLIPROPILENE
(FORMATI
VARI)**



**PIATTI
BIANCHI
(FORMATI
VARI)**



/// In collaborazione con



**Il Mondo
Cancelloni**



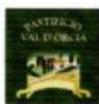
www.olitalia.it



www.formec.it



www.divita.it



www.anticarrocca.it



www.demetrafood.it



www.oroel.it



www.develey.it



www.ristora.com



www.dalcolle.com



www.zuegg.it



www.agugiarofigna.com



www.pizzoli.it



www.asiagofood.it



www.elleesse.it



www.mantovagnocchi.it



www.agrifood.it



www.cgmsurgelati.it



www.fornodellarotonda.it



www.ladonatella.com



Il pollo di madre terra

www.fileni.it



www.amadori.it



www.amadori.it



www.martinalimentare.com



valimarcarni@libero.it



www.carim.net



www.bonometticarni.com



www.bugin.it



www.centrocarnicompany.com



www.sicilianispa.com



www.sanbenedetto.it



www.rauch.cc/it



www.coltiva.it



www.castelnuovotancredi.it



www.montelvini.it



www.moncaro.com



www.liotti.it



www.scacciadiavoli.it



www.zonin.it



Sponsor del Benessere

www.sterilgarda.it



www.trevalli.cooperlat.it



www.caseificiovaldorcica.com



www.debic.com



www.e-virgilio.com



www.umbrasalumi.it



www.trinitaspa.it



www.rigamontisalumificio.it



www.bresaolepini.it



www.zaffagnini.it



www.lanzisrl.it



www.clai.it



www.contital.com



www.realcarta.com



www.diversey.it



www.isapgroup.com



ortofrutticola@hotmai.it



www.neriertofrutta.it



www.sciarria.com



www.ortodiromagna.com



www.coagrigrup.it



www.bonduelle.it



toscopesce@toscopesce.it



info@goropesca.it



www.lacquachiana.it



www.elafood.com



www.lariunione.it



www.pescapronta.it



www.alcisa.com



www.oliotrampolini.it



www.cufrol.com



www.canuti.com



www.cacao-barry.com



ANTICO BORGO UMBRO: L'ARTE DELLA GASTRONOMIA



L'Arte della Gastronomia

Nel cuore d'Italia l'Antico Borgo Umbro fa vivere la più prestigiosa tradizione gastronomica regionale e nazionale. La consolidata esperienza unita all'attento e scrupoloso selezione delle materie prime costituisce una garanzia per chi esige la qualità unita al gusto più autentico. L'offerta della produzione artigianale si manifesta in una vasta gamma di prodotti: Salse, sughi, insalate, condimenti per pasta ed antipasti, maionese, pesto, salse bianche, piatti in gelatina, past e piatti pronti preparati nelle cucine e nelle modalità di conservazione che più rispettano le esigenze del consumatore.



L'Antico Borgo Umbro nasce nel 2001 a Perugia dalla passione dei quattro soci verso il mercato dei prodotti gastronomici. Grazie alla loro determinazione il progetto è diventato una realtà importante nel mercato della gastronomia. Il laboratorio ha sede a Santa Sabina in provincia di Perugia ed è all'avanguardia per tecnologie di produzione e standard qualitativi; utilizza materie prime di fornitori qualificati e i sistemi di controllo adottati garantiscono la sicurezza dei prodotti. L'attività è principalmente artigianale con produzioni e consegne giornaliere, le specialità sono le salse per crostini, i condimenti per pasta, i prodotti da forno quali torte al formaggio e torte al testo, tutte ricette uniche nel mondo della gastronomia. Il rapporto con la Società Cancelloni va di pari passo con la nascita dell'Antico Borgo Umbro, un rapporto di partnership che va nel senso della fornitura di prodotti altamente selezionati ed esclusivi, studiati insieme per il mondo dell'ho.re.ca.. Grande successo ha avuto negli ultimi anni l'esportazione di prodotti tipici all'estero soprattutto in Giappone grazie ad una innumerevole quantità di contatti (quali fiere ed eventi Made in Italy) che ha permesso all'Antico Borgo Umbro di crescere anche dal punto di vista organizzativo e produttivo.



Ogni giorno il nostro impegno al servizio della bontà tra tradizione e innovazione.



Antico
Borgo
Umbro

ANTICO BORGO UMBRO snc
di Locchi R. e Sportoletti F.
Via Guido Rossa, 06132 - S. Sabina - PG
Tel 075/5292275 Fax 075/5295737
info@anticoborgoumbro.com



VALIMAR: SOLO CARNE ITALIANA SELEZIONATA

32 anni or sono il padre di Benito Alunni, l'attuale titolare dell'Azienda, andava di allevamento in allevamento per scegliere la bestia migliore della quale seguire sia la crescita che la macellazione così da offrire il top ai suoi Clienti macellai. E tra i Clienti più esigenti c'era proprio anche il fondatore della Cancelloni Food Service Spa, Domenico Cancelloni. Un rapporto quindi decennale consolidatosi nel tempo che ha portato ad una reciproca collaborazione: la Società Valimar, infatti, rappresenta per la Cancelloni il fornitore privilegiato di carne autoctona altamente selezionata, nello specifico di tutto il bovino certificato e garantito di

razza Chianina - Marchigiana - Romagnola (in sintesi il "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" che ad oggi è l'unico marchio di qualità IGP per la carne bovina fresca prodotta in Italia). Il mercato del bovino certificato rappresenta un mercato importante, con una domanda in crescita sia da parte della ristorazione tradizionale che da parte di quella collettiva che vedono in questa nicchia di mercato una garanzia certa della filiera, filiera peraltro che Valimar segue sin dall'inizio con la selezione dell'animale appena nato fino alla sua macellazione. La Valimar macella oltre 3.000 bovini all'anno tutti di provenienza da piccoli allevamenti locali e fornisce alla Cancelloni i tagli di carne in sottovuoto, eccezione fatta per il lombo. All'interno poi del laboratorio Carni della Cancelloni inizia il processo della frollatura che ha l'effetto di rendere questa carne tenera e gustosa pronta per essere cucinata. E a fianco del bovino la Valimar dedica un'attenzione particolare anche alle carni ovine approvvigionandosi da piccoli allevatori montani della zona dell'Appennino umbro-marchigiano-toscano a garanzia di una carne sempre al top.



VALIMAR CARNI di Alunni Benito
Via della Meccanica 16
06135 - Perugia (PG)
Tel. 075388414 Fax. 075388414



/// NOTIZIE

/// Dal Mondo Cancelloni



**Il Mondo
Cancelloni**

IL CLUB DELLA FORCHETTA “Dietro ogni vendita c'è una persona”

Nel 2010 la Società Cancelloni Food Service Spa ha escogitato un sistema premiante per la propria rete vendita istituendo “Il Club della Forchetta”. E ad inizio 2010 la gara è partita tra mille incitamenti verso la conquista di tutti quei parametri di valutazione che avrebbero portato sul podio virtuale i 3 venditori dell'anno o meglio i detentori della Forchetta di Bronzo, d'Argento e d'Oro che, oltre a ricevere un premio

in denaro, avrebbero potuto beneficiare di corsi di formazione, di visite tecniche organizzate presso stabilimenti produttivi, di menzioni a mezzo stampa, di abbonamenti a riviste specializzate nel Food Service e ovviamente di tanta ammirazione e stima da parte di tutto lo Staff.

E alla fine il Comitato di Direzione ha proclamato i vincitori che, emozionatissimi, sono stati festeggiati con tanto di riconoscimenti, foto, applausi e calici di spumante.

Queste le “Forchette” che sono state iscritte al Club:

Forchetta d'Oro: Luigi Leoni (area di Orvieto)

Forchetta d'Argento: Carlo Silveri (area di Foligno)

Forchetta di Bronzo: Edoardo Pelliccia (area di Viterbo)

E ora è in corso la gara per il 2011 partita all'insegna dei migliori auspici tra i pronostici più disparati. Forza ragazzi!



“Il Mondo Cancelloni” è un'iniziativa:

Cancelloni
Food Service SpA

Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Strada L. Ariosto, 41
06063 Magione (PG)
T. 075.847.771
F. 075.847.77.77
www.cancelloni.it
info@cancelloni.it

Progettazione “Il Mondo Cancelloni” a cura di:



iktomeADV

via alessi 28 perugia

Tel. 328.455.51.82 / Fax 075.571.76.78

www.iktome.it / info@iktome.it

- Comunicazione Integrata
- Immagine coordinata
- Editoria
- Web
- Multimedia

Offerte esclusive riservate ai lettori de Il Mondo Cancelloni.



Prodotti

- Vendita e noleggio apparecchiature nuove ed usate
- Videosorveglianza
- Controllo accessi e rilevazione presenze
- Materiali di consumo

Servizi

- Cablaggi strutturati
- Assistenza hardware & software
- Recupero dati
- Manutenzione & riparazioni

Soluzioni

- Networking & sicurezza
- Telefonia IP
- Sistemi integrati per la ristorazione
- Soluzioni di stampa multifunzione

PC Service S.r.l.

Perugia 06129 Str. Settevalli, 425/A
tel. +39 075 500 55 89
tel. +39 075 501 16 64
fax. +39 075 501 80 05

Terni 05100 Via Bartocci, 10/12
Zona Ind.le Sabbione/Area C1
tel. +39 0744 194 80 32
fax. +39 0744 194 80 33

Pistoia 51039 Via di Folonica 63/A
Loc. Quarrata
Tel. (+39) 0573 193 52 78
Fax (+39) 0573 193 52 80

E-mail: info@pcserviceumbria.it
Web: www.pcserviceumbria.it

LA SOLUZIONE MIGLIORE E PIU' COMPLETA PER LA RISTORAZIONE E LA GESTIONE DELLE COMANDE.



Il primo sistema di presa delle comande in radiofrequenza progettato espressamente per la ristorazione.



Il sistema integrato per la gestione di comande, fatturazione, gestione dei tavoli e coperti.



SAFI

DAL 1961



FIORINO A 7.990 EURO

IL NUOVO MIRACOLO ECONOMICO VIAGGIA CON FIAT



PERUGIA PONTE S. GIOVANNI MAGIONE

INFO LINE
075 5297407

Prezzo detax al netto di IVA, MIS e IPT

Gli INSERZIONISTI

di questo numero

AGRI FOOD ABRUZZO SRL
Celano (Aq)
Tel. e Fax 0961.954096
www.agrifood.it

AGUGIARO E FIGNA MOLINI SPA
Collecchio (Pr)
Tel. 0521.301701
Fax 0521.301777
www.agugiarofigna.com

BERNARDINI GASTONE SRL
Cenaia Crespina (Pi)
Tel. 050.644100
Fax 050.644111
www.bernardinigastone.it

BIANCONI SPA
Giano dell'Umbria (Pg)
Tel. 0742.847145
Fax 0742.99346
www.bianconi1947.it

BRESAOLE PINI SRL
Grossotto (So)
Tel. 0342.887350
Fax 0342.887582
www.bresaolepini.it

CANUTI SRL
Rimini
Tel. 0541.740102
Fax 0541.741018
www.canuti.com

CESARE REGNOLI & FIGLIO SRL
Bologna
Tel. 051.222483
Fax 051.269938
www.regnoli.it

CLAI SCA
Sasso Morelli - Imola (Bo)
Tel. 0542.55711
Fax 0542.55777
www.clai.it

CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA
S. Lazzaro di Savena (Bo)
Tel. 051.6228311
Fax 051.6228312
www.conserveitalia.it

ELLE ESSE SNC
Borgo Trevi (Pg)
Tel. 0742. 381678
Fax 0742.78333
www.elleesse.it

FRESYSTEM SPA
Caivano (Na)
Tel. 081.400816
Fax 081.419059
www.fresystem.com

**FRIESLAND FOODS
PROFESSIONAL ITALY SRL**
Nogarole Rocca (Vr)
Tel. 045.6395234
Fax 045.6395253
www.debic.com

GUGLIELMO SPA
Copanello (Cz)
Tel. 0961.911063
Fax 0961.911143
www.caffeguglielmo.it

IL CASTELLARO
Ponte Pattoli (Pg)
Tel. 075.5941166
Fax 075.5941166
www.countryhouseilcastellato.it

IRRIGAZIONE RICCINI SRL
Ponte Felcino (Pg)
Tel. 075.5918010
Fax 075.5913103
www.riccini.it

ITALBOVINI SRL
Treviso
Tel. 0422.401551
Fax 0422.347724
italbovinisrl@libero.it

LITOGRAF TODI SRL
Todi (Pg)
Tel. 075.898041
Fax 075.8987110
www.litografatodi.it

MONCARO
Montecarotto (An)
Tel. 0731.89245
Fax 0731.89237
www.moncaro.com

PC SERVICE SRL
Perugia
Tel. 075.5005589
Fax 075.5018005
www.pcserviceumbria.it

PIZZOLI SPA
Budrio (Bo)
Tel. 051.6924511
Fax 051.6920293
www.pizzoli.it

SAFI AUTOTIPO SPA
Perugia
Tel. 075.529741
Fax 075.5297429
www.safiautotipo.com

SIFA SRL
Perugia
Tel. 075.5051028
Fax 075.5006862
www.sifa.it

TRINITA SPA
Vallese di Oppeano (Vr)
Tel. 045.6984075
Fax 045.6984109
www.trinitaspa.it

TRUCK LINE
Perugia
Tel. 075.5055931
Fax 075.5057146
infotruckline@tagshop.it

VITTORIA ASSICURAZIONI SPA
Magione (Pg)
Tel. e Fax 075.841693
www.vittoriaassicurazioni.com

ZUEGG SPA
Verona
Tel. 045.8292611
Fax 045.8292605
www.zuegg.it

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

Sorprendi la tua clientela con la versatilità della nuova base per dessert Tiramisù Debic



Più versi, più viaggi!
Culinaire Original
ti porta in vacanza!
Visita la sezione
dedicata a Debic sul
sito www.eledofe.it

Novità

Debic aggiunge un gusto tutto Italiano
alla famiglia Dessert, con la nuova base al mascarpone.
Ottimizza il tuo tempo associando la tua creatività alla versatilità:
per ideare infiniti capolavori, fatti come li faresti tu.

Chiedi la perfezione. Affidati a Debic.



Sponsor di:



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



Quando i talenti si incontrano.