

MARZO / APRILE 2007

Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL **FOOD SERVICE**

ROSSO o
BIANCO sempre
protagonista

BUONGUSTO ITALIANO

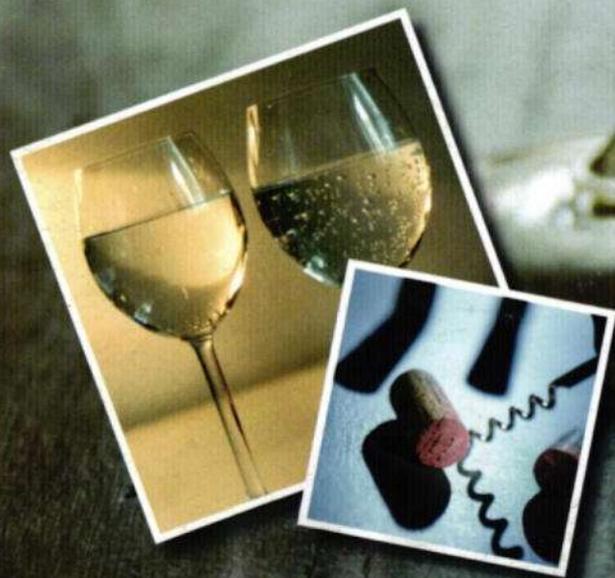
• *Lo spumante italiano
si scrive Franciacorta*

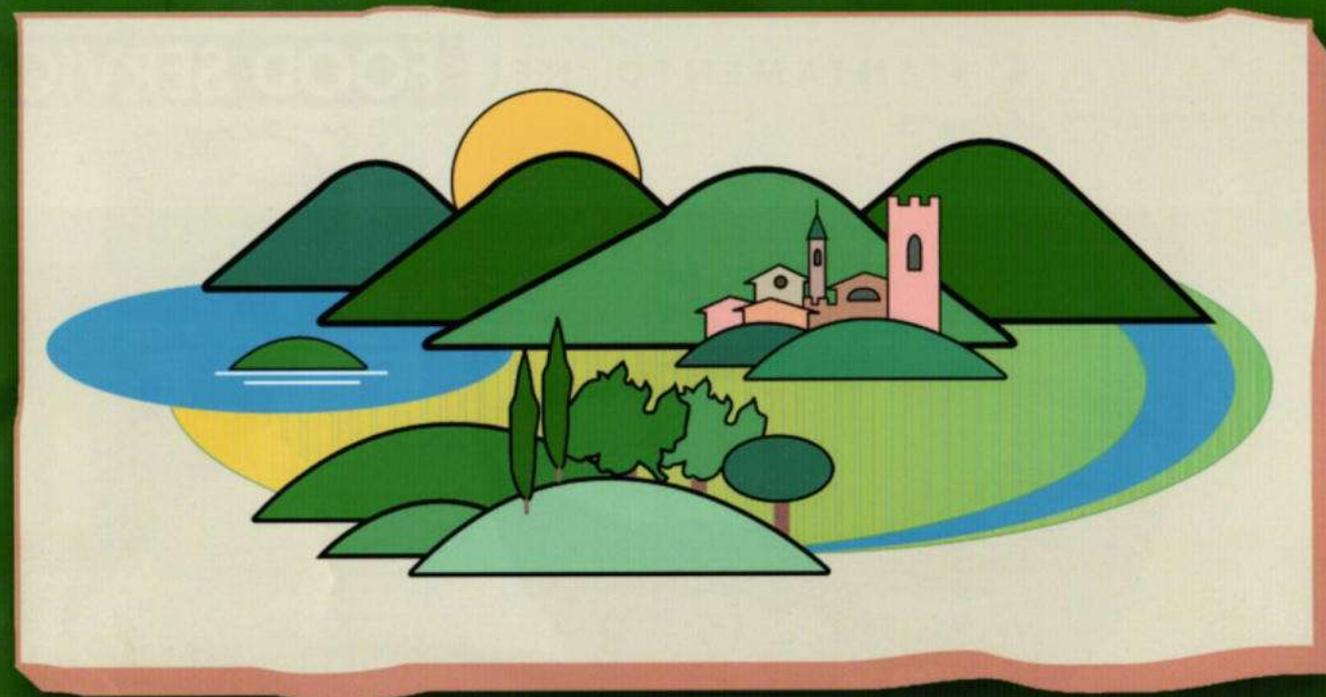
SICUREZZA ALIMENTARE

• *"Prove tecniche" di
conservazione degli alimenti*

L'ALIMENTAZIONE NEL TEMPO

• *I nostri antenati? Tutti pazzi per il vino*





**COMUNITÀ MONTANA
ASSOCIAZIONE DEI COMUNI
“TRASIMENO - MEDIO TEVERE”**

COMUNITÀ MONTANA

Viale Dante Alighieri, 2 - 06063 Magione (Pg)

Tel. 075 847411 - Fax 075 8474120

www.montitrasimeno.umbria.it - info@montitrasimeno.umbria.it

The Knorr logo is positioned in the top left corner, featuring the brand name in a red, cursive font on a white banner with green and yellow borders.

KNORR - PROFESSIONISTI ALL'OPERA



GIANNI BERENGO GARDIN RACCONTA I PROFESSIONISTI DELLA CUCINA

Ridotto di brodo al gusto di: aragosta, vitello e pollo

Un nuovo capitolo nell'evoluzione dei brodi:
i sapori e i modi di utilizzo più naturali.

Il massimo del servizio, è liquido.
(Si scioglie anche a freddo).

1 bottiglia: 30 litri di brodo.

Per un'infinità di usi: marinature,
glassature, a rinforzo del sapore.

Il massimo dell'innovazione,
da Knorr naturalmente.



Solo per i professionisti.

S O M M A R I O



Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL FOOD SERVICE

anno 2 - numero 2 - marzo/aprile 2007

www.rivistaorizzonte.com
redazione@rivistaorizzonte.com

Editoriale • 7

PRODOTTI

Primo piano • 8

L'Italia del vino

Il mondo del fresco • 10

C'è una cucina... nel bosco

Sapori dal mondo • 12

Lo Champagne

Buongusto italiano • 13

Lo spumante italiano si scrive Franciacorta

Beverage • 15

A ciascun vino il suo bicchiere

Attrezzature e componenti • 16

Conservare i cibi... Questo è il problema!

Lo specialista del food service • 18

Un vino non vale l'altro

CURIOSITÀ

Eventi • 21

- Mostra Internazionale dell'Alimentazione
- Vinitaly

L'alimentazione nel tempo • 23

I nostri antenati? Tutti pazzi per il vino

Sognatori e viandanti • 31

Ecco "il Paese sottile" dalle mille anime

L'intervista • 32

- Vino, cibo e cultura... si "sposano" a La Pergola
- Alla Cancelloni... è nata una stella

INSERTO

SPAZIO ALLE REGIONI • 25

RUBRICHE

Sicurezza alimentare • 34

"Prove tecniche" di conservazione degli alimenti

Assicurazioni • 37

Polizza incendio

Finanza e dintorni • 38

Obiettivo competitività: il sostegno al sistema economico non può attendere

L'avvocato ti orienta • 40

Il fallimento del partner commerciale

Fisco e dintorni • 43

Finanziaria 2007. Come cambia il regime dei telefoni

VARIETÀ

Offro&Scambio • 45

Dall'antipasto al dolce • 47

Le ricette di Filippo Germasi

Divertimento • 49

Inserzionisti • 50

Casa Editrice

Innovazione srl

Via Palmiro Togliatti, 25

06073 Taverne di Corciano (PG)

Tel. 075-7928090 - fax 075-5170267

www.innovazione2006.com

Direttore Editoriale e Responsabile

Danilo Nardoni

Segretaria di Redazione

Danila Mariani Zucchi

Redazione

Anna Santilli • Antonio Boco • Cristina Panico

Fabio Cancelloni • Leonardo Boldrini

Nadia Marini • Simona Cancelloni

Collaboratori

Alessandro Sorci • Attilio Bartoli Langeli

Augusto Tocci • Ennio Baccianella

Filippo Germasi • Gabriele Faina

Giovanna Casagrande • Marco Chiesa

Massimo Valeri • Moreno Marchesi

Natalina Ballerini • Nicola Sportoletti

Patrizia Bianchi • Roberto Poeta

Progetto Grafico

 publisan
Advertising & promotion

Via Palmiro Togliatti, 25 - Taverne di Corciano (PG)

Ufficio Grafico

Director: Vania Zuccherini

Executive: Alessandro Sbugia

Stampa

Litograf srl - Loc. Bodoglie, 148 - Todi (PG)

Pronti per la prova del cuoco?

ritigentile



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

Arancini di riso, Arrostiticini di ovino, Asparagi panati, Carciofi panati, Crocchette di patate, Crocchette farcite di mozzarella, Cremini all'ascolana, Filetti di baccalà pastellati, Fiori di zucca pastellati, Medaglioni di mozzarella panati, Misto di verdure panate, Misto vegetali pastellati, Mozzarelle panate, Crepes prosciutto e formaggio, Crepes formaggio, Crepes pizzaiola, Olive ripiene all'ascolana, Olive ripiene di pesce "Le Marinare", Olive ripiene di verdure "Le Ortolane", Olive ripiene di formaggio "Le Formaggine", Panzerottini, Paella, Pizzette rosse, Rusticini misti, Supplì di riso, Tartine miste, Zucchine stick panate, Funghi Champignons prefritti, Polenta prefritta.



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

www.cgmsurgelati.it



VITELCO

Member of the PALI Group

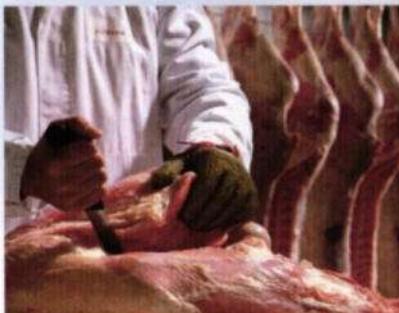
Vitelco fa parte di Pali Group, un gruppo di aziende che si dedica alla produzione di carne di vitello e di capretto. Per gestire in maniera ottimale l'intero ciclo produttivo, all'interno di Pali Group è stata creata una struttura integrata.

Vitelco lavora le seguenti carni, prodotte e quindi rigorosamente controllate:

- carne di vitello bianca e rosè
- carne di capretto e di capra
- maialini da latte.

Vitelco offre anche i seguenti prodotti (freschi o salati):

- pelle di vitello
- pelle di capra.



Vitelco b.v.

Casella postale 367
5201 AJ 's-Hertogenbosch
Paesi Bassi
tel. +31 73 624 20 60
fax +31 73 624 20 69
info@vitelco.nl
www.vitelco.nl

Vitelco Italia Srl

Via Verdi, 3
20041 Agrate Brianza (MI)
Italia
tel. +39 39 605 6766 r.a.
fax +39 39 605 6992
italia@vitelco.nl





DANILO NARDONI

direttore@rivistaorizzonte.com

Come introdurre un numero di Orizzonte dedicato al vino? All'interno della rivista l'argomento in questione è stato affrontato da vari punti di vista e sotto diversi aspetti. Basta sfogliare le pagine per vedere come. Ma una lunga riflessione ha accompagnato il momento successivo al nostro quesito iniziale. E la risposta è arrivata dopo aver letto una delle più interessanti e recenti pubblicazioni dedicate al mondo del vino che permette di non dimenticare quella **carica di ambivalenza naturale che caratterizza da sempre il "nettare degli dei e degli uomini"**, fatta di sacro e profano, verità e distorsione, quiete e irrequietezza, smemoramento e lucidità.

Ma partiamo da un dato di fatto. Da alcuni anni il vino è entrato in un'era completamente diversa. Il vino oggi fa tendenza, come si dice, o meglio fa cultura, un termine quest'ultimo più consono. Un proliferare di pubblicazioni aiuta la sua nuova grande platea ad orientarsi in quell'universo che era considerato di esclusivo dominio degli esperti. Tuttavia il volume **"Vino, tra mito e cultura"** edito da Skira, ha una propria e diversa collocazione. Infatti, attraverso suggestive immagini e prestigiosi interventi, parlando di vino tra leggenda, storia, scienza, economia, gioco, sacralità, medicina e alimentazione, viene in qualche modo ripercorsa la storia stessa dell'umanità. Del resto stiamo parlando di **un sodalizio, quello tra l'uomo e la viticoltura, davvero antico.**

Il libro è un articolato e appassionato viaggio nel mito e nella cultura del vino, svolto attraverso una raccolta di saggi - da quello antropologico a quello archeologico, dalla trattazione storico-artistica al contributo sociologico - tutti scritti da firme autorevoli del mondo culturale e accademico che ne indagano le più diverse espressioni: elemento essenziale della ritualità religiosa, preziosa merce di scambio, protagonista indiscusso del simposio, ingrediente imprescindibile nelle preparazioni farmaceutiche, il vino si presenta come uno dei tratti distintivi dell'identità culturale dei popoli d'Occidente.

La pubblicazione va oltre una semplice celebrazione del vino, perché tenta di capire se questa storia gloriosa, all'interno dei nuovi scenari, possa ancora significare qualcosa. Pertanto, **si può prevedere per il futuro del vino una corsa senza ostacoli?** Giuseppe De Rita, direttore del Censis e curatore della premessa al volume, manifesta tutti i suoi dubbi. Pone l'accento sull'acritica accettazione, da parte di produttori e mercanti, del boom di consumo e di vendite degli ultimi decenni, senza verifica dei suoi esiti futuri. Ma nelle sue riflessioni De Rita prova ad azzardare alcuni interessanti pensieri di futuro.

Il vino è oggi solo un mito? È ormai solo una cosa da museo o può ancora dare qualcosa? Si potrebbe essere portati a prevedere lunga vita al vino, visto che è da secoli parte integrante della nostra storia. Però, proprio il fatto che la storia del vino sia legata profondamente con la civiltà occidentale potrebbe risultare un fattore negativo al suo ulteriore sviluppo. Così chi fa ricerca socioeconomica come De Rita è portato a volgere gli occhi sulla possibilità che il vino sfondi su alcuni mercati, ma quel che è certo è che sarà ben dura la sua penetrazione in interi continenti, quelli che rifiuteranno la coincidenza fra globalizzazione e occidentalizzazione.

Non si può dunque non essere d'accordo con il fatto che esso **sembra destinato a subire una duplice azione di radicale contrasto** (quella espressa dai fondamentalismi anti occidentali che contestano un certo stile di vita e di conseguenza il riconoscimento di un millenario valore del vino, ma anche quella esercitata dalle frange di occidentale fondamentalismo proibizionista), in nome del primato del rigore e della virtù sul vizio e sulla "dipendenza".

Sviluppo per il vino, dunque, non ce ne sarebbe tanto, se si restasse solo alla **connessione fra vino, smemoramento ed ebbrezza**, la connessione più antica e proclamata nei secoli. C'è poi un'altra connessione che, pur se ha tenuto banco per secoli anch'essa, sembra oggi aver esaurito la sua spinta, quella con **il mondo simbolico che ha sempre ruotato sul vino e sulla vite**, soprattutto da parte della tradizione religiosa cristiana che nella vite ricca di tralci e rigogliosa di frutti ha simboleggiato da sempre la stessa operosità dell'uomo.

Pertanto le due "gambe", quella dell'ebbrezza e quella del simbolo, grazie alle quali il vino si è sviluppato nella cultura occidentale, per vari motivi non hanno possibilità di futuro e per questo bisogna trovarne delle altre. Il direttore del Censis individua la più importante in quella che innesta il vino nella convivialità, nella qualità della vita, nella socializzazione. Connessione che sembra sempre più incidere sul futuro culturale ed economico del vino. **Il vino oggi infatti diventa simbolo dell'ospitalità, diventa elemento fondante di vita collettiva**, elemento essenziale dello stare a tavola in tanti, facendo dimenticare la radicata convinzione che il suo consumo sia un comportamento squisitamente solitario.

Staremo allora a vedere, fiduciosi, se la storia millenaria del vino avrà ancora lunga vita e naturalmente se l'intrinseca ambiguità del vino come essenza di vita e assenza di sé, caratteristiche che da secoli sono motore del mondo e dei nostri pensieri, continuerà ad accompagnare il cammino dell'uomo.



ANTONIO BOCO

antonloboco@rivistaorizzonte.com

*L'enologia
del nostro Paese
vista fra tradizione
e nuove sfide*

L'ITALIA DEL VINO

Il vino italiano è davvero così giovane come si dice? Anche senza scomodare greci, romani ed etruschi, popoli che hanno contribuito non poco alla diffusione del nettare di Bacco, la risposta potrebbe essere no. La storia enologica del Belpaese,

Professione qualità

In oltre 30 anni di attività LATBRI ha sviluppato una profonda conoscenza delle esigenze dei professionisti del Catering traducendola in valori strategici per questo mercato specifico.

• **Più servizio.**

Una gamma studiata per coprire tutti i bisogni della ristorazione: in termini di **assortimento**, con formati delle referenze specifici per i diversi utilizzi professionali; in termini di **varietà**, con tagli diversi dei prodotti, già calibrati per un uso immediato e privo di sprechi; in termini di **funzionalità** delle confezioni che agevola il lavoro in cucina, rendendo la preparazione dei menù più pratica e rapida.



Qualità Sincera

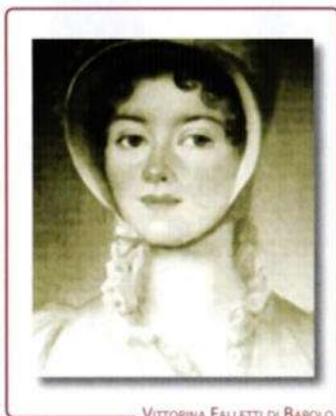
LATBRI LATTICINI BRIANZA S.p.A. USMATE VELATE (MI)

• **Più qualità.** I controlli periodici che seguono ogni fase della lavorazione garantiscono una **qualità costante** dei prodotti. Questo si traduce in una garanzia di sicurezza dei menù proposti a vantaggio del cliente stesso, del ristoratore e dell'immagine del proprio esercizio.

• **Più innovazione.**

Le competenze tecnologiche e l'esperienza maturata nell'ambito del Food Service costituiscono gli strumenti essenziali per incentivare la politica dell'innovazione. Con il lancio sul mercato di **prodotti esclusivi ad alto valore aggiunto** LATBRI offre ai professionisti della ristorazione un contributo in termini di creatività e di buon gusto in cucina.

Orizzonte



VITTORINA FALLETTI DI BAROLO

almeno nell'accezione in cui la consideriamo moderna, ci consegna infatti grandi bottiglie almeno a partire dal 1800.

Il mito del Barolo, ad esempio, ebbe inizio in pieno Risorgimento, quando i Savoia guardavano alla Francia come unico punto di riferimento. Fu in quel periodo che la marchesa Falletti di Barolo chiese ad un noto enologo francese di nome Louis Oudart di trasformare il suo vino e renderlo pari ai più nobili prodotti d'oltralpe. Il Barolo moderno ha quindi preso forma insieme all'Italia.

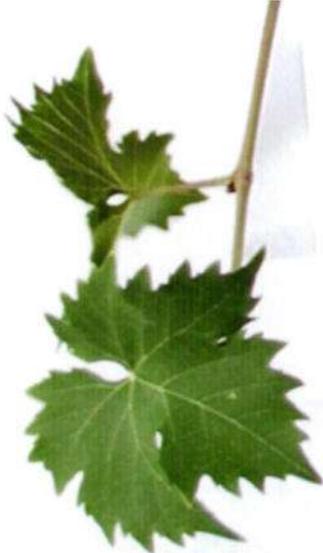
Qualche anno più tardi, arrampicato sui dolci declivi ilcinesi, Ferruccio Biondi Santi sarà protagonista e testimone dei primi vagiti del più celebre dei rossi toscani. Era il 1888 e al neonato venne dato il nome di Brunello di Montalcino. Tante altre storie seguiranno negli anni a venire, dai grandi Taurasi di Mastroberardino ai Torgiano Riserva dei Lungarotti, nei primi anni '60 del '900. Tanto per fare qualche esempio.

Detto questo, però, è altrettanto inoppugnabile che la maturità enologica italiana, nella sua accezione più diffusa e quantitativamente rilevante, è successiva ad un'altra data simbolo, il 1986, che cambierà per sempre il destino del vino

nel nostro Paese. È l'anno del metanolo, delle truffe e dei morti: l'anno zero, insomma. Da allora in avanti comincia una grande, per certi versi clamorosa ed esaltante, rincorsa alla qualità che ci consegna, oggi, una realtà profondamente trasformata e ricca di fascino. Che ha saputo imporsi con forza nei mercati mondiali più importanti.

Una crescita collettiva senza precedenti, una vera e propria rivoluzione "colturale" che ha ridato lustro ad un prodotto intrinsecamente legato alla storia delle nostre terre. Un successo che porta la firma di molti: vignaioli, imprenditori, ricercatori, enologi, agronomi, cantinieri, responsabili commerciali, giornalisti. Certo, è un'opera ancora incompleta, ci mancherebbe.

C'è ancora tanto da fare, a partire dal prodotto che sempre più deve parlare la lingua del territorio di provenienza, anche per contrastare la nutrita ma piuttosto omologata flotta dei vini del Nuovo Mondo, australiani in testa. Sfide, forse, ancor più impegnative di quelle del passato, che passano anche per nuove strategie commerciali e di marketing. Ma che non possono spaventare un Paese ricco di genio creativo e fortemente identitario come l'Italia.



LA PIÙ COMPLETA GAMMA DI FARINE PER PIZZA

IL PROFUMO E LA FRAGRANZA



- La linea specifica di farine dedicata alla pizza, creata per ottenere sempre i migliori risultati. Per questo i prodotti di alta qualità del Molino Agugiaro "Le 5 Stagioni sono una garanzia costante per un alto gradimento e per il vostro successo.

"Le 5 Stagioni"

Autentiche farine per pizzerie



Per informazioni: tel. +39 049 9624611 - fax +39 049 9624627
www.molinoagugiaro.it - e-mail: farine@molinoagugiaro.it



AUGUSTO TOCCI

C'è una cucina... nel bosco

Con le erbe selvatiche raccolte nelle zone collinari e montane si possono preparare dei piatti genuini e sani



albero di Giuda

Le zone collinari e montane, dove il paesaggio agricolo si alterna a boschi misti di specie quercine, sono ambienti che costitui-

scono preziose miniere di piante selvatiche che possono servire per la nostra alimentazione. Diverse di queste piante hanno per la cucina una notevole importanza, non solo perché alcune di esse possono servire per aromatizzare le vivande migliorandone il gusto, ma anche perché ve-

ne sono molte che possono essere impiegate come base per preparare piatti completi, saporiti e, talvolta, raffinati.

Tali piante selvatiche permettono sempre di preparare piatti con sapori schietti, genuini e certamente indenni da quelle sostanze tossiche o velenose per l'organismo umano

che ormai da tempo ci vengono propinate da un'agricoltura troppo industrializzata. Non resta perciò che addentrarsi nei prati e negli incolti per scoprire tanti fiori (dell'albero di Giuda, della robinia, del biancospino, della primula, della viola, della borragine, del timo, del tarassaco, della cico-

GENFRUIT



Limoncino
liquore di limoni.



100% succo di limone



Sorbetto
limone, mandarino, mela verde.



Succhi concentrati per breakfast
arancia sanguinella, arancia bionda, ananas, pompelmo, tropical, arancia-carota.



Preparati di frutta per cocktails
arancia, pompelmo, limone, pesca, ananas, tropical, kiwi, papaya, fragola, mango, banana, cocco, mela verde, granatina, maracuja, cranberry.



Topping per guarnizioni
frutti di bosco, caramello, fragola, cioccolato, amarena, caffè, kiwi.



Condimenti monodose
olio di oliva, olio extravergine, dressing, aceto bianco, aceto balsamico, succo di limone, sale, pepe.



General Fruit S.r.l.
Via Kennedy, 4 - 24060 Villongo (BG) - Tel 035.92.70.30 - Fax 035.92.94.70
www.genfruitonline.com - e-mail: info@genfruitonline.com



**BAR
RISTORANTI
ALBERGHI
MENSE
FAST FOOD
GENERAL
FRUIT
IL PARTNER
IDEALE
NEL MONDO
DELLA
RISTORAZIONE**

Il nostro impegno quotidiano è quello di offrire ai nostri clienti i migliori prodotti. Siamo produttori e distributori. Grazie alla ricca proposta che ci contraddistingue, diamo al mondo della ristorazione un valido supporto dalla prima colazione alla cena, passando per il pranzo e l'aperitivo.

Orizzonte



ria) da raccogliere e utilizzare in ricette gustose e, se vogliamo, stravaganti. È il caso delle tante insalate multicolori o delle frittelle, dolci o salate, da preparare con i fiori della robinia o del sambuco, ma anche quello dei boccioli dell'albero di Giuda o del tarassaco "strascicati in padella" o "acconciati come i capperi".

E i germogli o le giovani foglie? Il modesto rovo può essere impiegato per fare frittate, le foglie di borragine per sostituire la sfoglia nelle lasagne e le vitalbe o i luppoli per confezionare tartine e crostini. Tanti gli usi delle foglie in insalata, fra cui possono essere incluse quelle di faggio o le samare dell'olmo, senza trascurare la pimpinella, il crescione, il ronzolo e la cicoria selvatica. Per le zuppe, le ortiche, le piantaggini, la bardana e molte altre specie formano un elenco veramente ampio di elementi essenziali per la cucina.

Di questo dono inestimabile si deve ringraziare il buon Dio, ma per poterne godere è necessario acquisire quel minimo di conoscenze che ne permettano un intelligente utilizzo. Tutto questo è possibile a Badia Tedalda, ad esempio, dove presso la "Scuola nel Bosco" si

possono apprendere le nozioni teoriche e pratiche, accompagnati da personale esperto, nell'arboreto didattico o addirittura nei campi e nei boschi. Basta accertarsi preventivamente sulla disponibilità di dedicare tempo al nuovo turista, per insegnargli a distinguere il buono dal cattivo e a ricordargli come le insalate di campo debbano essere condite con parsimonia, per non coprire i sapori schietti che le tante erbe riescono ad esprimere.

Fra le pillole che vanno in onda la domenica mattina nella trasmissione Rai "Linea Verde Orizzonti" alle 10, pillole che potete rivedere sul sito www.selviturismo.it ricordo gli involtini con le foglie di borragine: sulle grandi foglie si adagiano un bastoncino di formaggio ed uno di zucchini, si arrotola, si ferma con un stecchino, si passa in uovo sbattuto e poi sul pangrattato, prima di cuocere per 10 minuti in forno a calore moderato.



FARINE PER PIZZA

LA PIÙ COMPLETA GAMMA DI

IL DORATO E IL CROCCANTE



- Spolverizza sul banco al posto della farina! La pasta non si attacca, non fa polvere e lavori al meglio le tue pizze. Pizze più dorate e fragranti. Ad alto gradimento.

SPOLVERIZZA
Garantito da
"Le 5 Stagioni"



Per informazioni: tel. +39 049 9624611 - fax +39 049 9624627
www.molinoagugiaro.it - e-mail: farine@molinoagugiaro.it

Lo Champagne

*Storia e mito
delle bollicine
più famose
del mondo*

Esiste un vino più famoso e celebrato al mondo dello Champagne? Risposta scontata. Associato ai momenti di festa, al lusso spensierato stile *Belle Epoque* e ai festeggiamenti di ogni genere, quest'autentica perla dell'enologia francese ha saputo conquistare negli anni un blasone e un'aura quasi magica che non conosce ombre.

È inoltre uno dei pochi vini

al mondo cui sia stato attribuito un inventore: l'abate benedettino Dom Pérignon che, intorno al 1670, giunse all'abbazia d'Hautvillers, vicino Épernay, con l'incarico di tesoriere. Qui trovò il convento, e le vigne annesse, in uno stato di totale abbandono, e si adoperò per rimetterle in sesto. Il suo lavoro fu indirizzato principalmente alla produzione del vino e da perfezionista qual era; si applicò alla selezione delle uve migliori, al privilegiare i terreni più vocati alla produzione, all'affinare le tecniche di assemblaggio dei vini e al preferire una spremitura dolce per ottenere un mosto chiaro anche se da uve a bacca nera.

Rimane il dubbio sulla genesi della trasformazione del vino

fermo in vino spumante. Una versione afferma che lo Champagne sia nato casualmente, per errore, durante il processo di vinificazione di alcuni vini bianchi. Un errore che avrebbe causato lo scoppio di alcune bottiglie poste ad affinare in cantina, portando alla scoperta della "presa di spuma".

Un'altra versione afferma che l'abate, per rendere più gradevole il vino prodotto, vi aggiungesse in primavera dei fiori di pesco e dello zucchero, tappando successivamente la bottiglia con tappi di legno e provocando così una seconda fermentazione. Con conseguente produzione di anidride carbonica e dunque di bollicine. A questo punto, resosi conto della gradevolezza del vino "spumante", decise di perfezionarne la produzione.

Da quel momento in poi anche altri proprietari di vigne della zona iniziarono a produrre il vino seguendo le indicazioni dell'abate, e i nuovi produttori contribuirono anche all'affinamento e al miglioramento della tecnica di produzione dello Champagne. Ad esempio, il problema della formazione di un deposito nelle bottiglie durante la permanenza in cantina per la seconda fermentazione (la cosiddetta feccia) fu risolto dai tecnici dell'azienda di Barbe Nicole Ponsardin, la famosa "Veuve Clicquot": essi idearono le *pupitres* (veri e propri cavalletti di legno dotati di fori, in cui inserire i colli delle bottiglie) e misero a punto il *remuage sur pupitres*, tecnica che consentiva, e consente, di effettuare la separazione dei lieviti dal vino, dando così allo Champagne la limpidezza che lo caratterizza. E che contribuisce non poco al suo fascino senza tempo.



Champagne
Dom Pérignon
1996



Franciacorta, basta la parola. Nessun appassionato o semplice consumatore di vino italiano può avere dubbi, stiamo parlando degli spumanti più famosi della penisola. Senza bisogno di alcuna ulteriore declinazione. Vini prodotti in una zona ben precisa della Lombardia, la Franciacorta appunto, tutta compresa in provincia di Brescia, estesa a occidente della città tra i fiumi Mella e Oglio che la delimitano a est e ovest, avendo a nord le colline di Brione, Polaveno, Monticelli Brusati e il Lago d'Iseo, e a sud l'alta pianura padana superiore.

Ma a che si deve questo nome esterofilo eppure italianissimo? La diatriba è ancora aperta, ma la tesi più ricorrente e storicamente plausibile allude alle "corti franche", cioè al fatto che i principali centri dell'arco morenico erano all'origine corti altomedievali, che con l'arrivo dei monaci cluniacensi godettero di franchigie (*curtes francae*). Colline, oggi, tappezzate di vigneti e incastonate da piccoli borghi, torri e castelli medievali, palazzi cinquecenteschi, ville patrizie settecentesche ed ottocentesche. Una sorta di soleggiato anfiteatro, patria enologica, come detto, delle preziose bollicine made in Italy.

Il Franciacorta è prodotto con uve Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco (in proporzioni variabili) e si ottiene dalla maturazione ed elaborazione per almeno 25 mesi dalla vendemmia, di cui almeno 18 di lenta rifermentazione in bottiglia a contatto dei lieviti. Le caratteristiche e le peculiarità sensoriali che identificano il Franciacorta sono il *fine perlage*, quasi cremoso, il colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, lo sfumato ma deciso profumo di lievito, accompagnato da delicate note di

frutta secca e spezie, e una bocca distinta da piacevole sapidità e vibrante freschezza.

Un vino ideale per l'aperitivo, magari nelle sue versioni più semplici, ma che non teme accostamenti arditi, a tutto pasto, nelle produzioni più complesse e strutturate. Nei cosiddetti millesimati, insomma, prodotti con le uve di una sola annata che, in questi casi, deve sempre essere indicata in etichetta.

*Lo spumante
italiano*

*si scrive
Franciacorta*



*Questo vino dal
fine perlage viene
prodotto in una
zona ben precisa
della Lombardia*



Lo stile
che affascina,
la novità
che conquista.

PIGNOLETTO VINO SPUMANTE BRUT

Gaetano Righi





▶ ENNIO BACCIANELLA

A ciascun il suo VINO BICCHIERE

La forma è essenziale per esaltare le caratteristiche del prodotto



Di forma allungata, a coppa, a tulipano, a palloncino, ma quanti bicchieri esistono? E soprattutto: quale scegliere per servire il vino? La storia del bicchiere è lunga quanto quella dell'uomo. Prima ricavato da un osso, poi dal legno, successivamente divenuto oggetto prezioso, con rubini e diamanti incastonati, il bicchiere ha sempre accompagnato leggende e miti.

Basti pensare al Santo Graal, oggetto di culto reverenziale, che pare sia gelosamente e segretamente custodito da non ben precisate sette, e che darebbe l'immortalità ed enorme potere a chi lo possiede. Oppure chi non ricorda quello che la meravigliosa Marilyn Monroe usava per fare il bagno nello Champagne?

Ma la funzione essenziale del bicchiere è quella di servire da contenitore e di essere adatto alla tipologia del vino versato. Ogni prodotto ha le sue caratteristiche e il bicchiere deve esaltarle e non sminuirle, altrimenti se ne declassano le qualità.

Iniziamo dagli spumanti. Due le tipologie di bicchiere da usare: la flûte e la coppa. La prima viene utilizzata per gli Champagne e gli spumanti secchi come il nostro Prosecco, e la sua forma esalta la gaezza delle bollicine che si creano sul fondo e che formano delle catenelle gioiose, portando in superficie i suoi profumi. La coppa viene usata per gli spumanti dolci, che hanno profumi molto concentrati, e li apre facendoceli apprezzare.

Veniamo ai vini bianchi. Quasi sempre giovani e di leggera e media struttura, hanno prevalentemente profumi freschi di frutta e fiori, e quindi per essi sono adatti bicchieri a forma di tulipano svasati all'imboccatura, non molto alti e con diametro ridotto per permettere al vino, prima di concentrare i profumi e poi di espanderli. Se il bianco è corposo, intensamente profumato, strutturato, maturo e passato anche in legno, il bicchiere deve essere più panciuto e grande, senza svasatura, per far ossigenare il vino dopo anni di maturazione, facendogli esprimere tutte le sue caratteristiche. Di solito si beve con calma e si fa sostare nel bicchiere per molti minuti prima di consumarlo tutto.

I vini rosati seguono le regole dei bianchi, in quanto sono giovani e freschi, spesso donano sensazioni di melograno, ribes, pompelmo rosa, dovute alla scarsa sosta sulle bucce durante la fermentazione. Si può comunque, in alternativa, utilizzare un bicchiere a tulipano largo, aperto, con bordi appena svasati.

I vini rossi, invece, permettono di sbizzarrirsi a volontà con i bicchieri. Per quelli giovani e di media struttura, va utilizzato il medesimo dei vini bianchi strutturati, che diventa più alto e grande se cresce la struttura, mentre, per quelli più invecchiati, di corpo e di aroma complesso, vanno bene i classici ballon, che permettono una perfetta ossigenazione e rotazione nel bicchiere.

I grandi vini, sia nella struttura che nelle caratteristiche e alle volte anche nel prezzo, vanno trattati con cautela già prima di servirli. Dopo averli decantati, in quanto spesso invecchiati 5, 10, 20 o più anni, vanno versati in bicchieri che li possano coccolare, accarezzare, così da esprimere al meglio le loro potenzialità. Se ne usano di quelli molto panciuti, cioè i grandi tulipani svasati all'imboccatura. Occorre sempre far riposare questi vini nel bicchiere per un po' prima di berli. Non c'è alcuna fretta: sono stati anni ad aspettare, ora si può attendere qualche minuto, è il minimo da fare.

Per i vini passiti, vinsanti e liquorosi, sono adatti dei piccoli ballon, che favoriscono i piccoli sorsi, ma è perfetto anche il bicchiere ISO utilizzato dai sommelier dell'A.I.S., in vendita in molti negozi, che fa sprigionare gli ampi e tipici profumi di frutta secca, confettura, uva passa, e così via. I vini liquorosi, come il Porto, vanno degustati in bicchieri a gambo corto e dalla forma più stretta, per trattenere gli aromi.

Va fatta una precisazione: i bicchieri devono avere sempre il gambo di media o lunga altezza e pianta larga circolare. Lisci, incolori, senza smerigliature, per non contrastare o cambiare l'aspetto del vino. Vanno lavati senza sapone o con sapone neutro, con acqua calda e accuratamente asciugati senza lasciare nessuna impurità.



GABRIELE FAINA

Conservare i cibi...

Questo è il problema!

Tra i migliori sistemi di conservazione si colloca l'atmosfera modificata (A.T.M). Che cosa è? Quando può essere utile?

Proseguingo il nostro viaggio intorno ai sistemi di conservazione, parliamo ora dell'A.T.M. ovvero l'atmosfera modificata. È un sistema in uso nella grande distribuzione ormai da molto tempo e sta entrando anche nel canale Ho.re.ca. con notevoli vantaggi per gli operatori.

Al contrario del sottovuoto, dove l'aria viene estratta, le confezioni in A.T.M. vengono "riempite" di gas inerti che non favo-

riscono i processi di ossidazione e quindi aumentano la durata della conservazione di un alimento.

Un'azienda ristorativa poi ha un notevole guadagno di tempo, quando utilizza prodotti semilavorati o già porzionati e pronti all'uso, soprattutto se non dispone di molto personale e di spazi sufficienti per la trasformazione e se l'affluenza della clientela non è costante e prevedibile.

Anche se l'acquisto di materie prime

CONCESSIONARIA **BALANCE REGISTRATORI DI CASSA** **OMEGA**

AFFETTATRICI - CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - ATTREZZATURE COMPLETE ARREDAMENTO NEGOZI E RISTORANTI - SISTEMI GESTIONE COMANDE



Innocenti Dino SRL
VENDITA E ASSISTENZA

Via Tiziano, 24/26 - 52100 Arezzo - Tel. e Fax +39 0575 20709

www.innocentidino.it - info@innocentidino.it

Orizzonte

già confezionate può avere un costo superiore, bisogna considerare che le stesse non hanno scarto, che sono immediatamente pronte all'uso e offrono la massima sicurezza dal punto di vista dell'igiene dell'alimento, perché nei laboratori dove vengono realizzate queste confezioni non ci sono contatti con altri alimenti e quindi possibilità di contaminazione incrociata, cosa che può facilmente accadere invece nelle cucine dei ristoranti.

La soluzione è ottima anche per quelle attività ristorative che svolgono servizio di catering perché offre facilità di stoccaggio, uniformità, qualità dell'alimento offerto e praticità di trasporto e di utilizzo.

In A.T.M. possiamo trovare carne, pesce, insalate, pane, pasta, formaggio grattugiato, mozzarella a cubetti, ecc... che a differenza del sottovuoto non si deformano e non subiscono lo stress della pressione. Questa tecnica può essere eseguita anche con normali macchine sottovuoto predisposte con l'impianto di immissione di gas inerti, che personalmente consiglio solo a

strutture che dispongono sia di spazi organizzati che di personale preparato in materia, anche perché i gas utilizzati devono essere impiegati con percentuali diverse in base all'alimento da conservare. Fare un lavoro del genere con approssimazione porterebbe solo a risultati negativi.

Invito quindi tutti a riflettere e a fare un conto della spesa e del guadagno, considerando la validità del prodotto sia dal

punto di vista organolettico che igienico e il risparmio in termini di tempo: invece di pulire insalate o porzionare carne, potremo dedicarci allo studio di nuovi piatti e nuove idee.



Tecnologia ed Innovazione al servizio della Tradizione L'Energia Rinnovabile a Casa tua

Carbone

Tronchetti

Briquettes

Legna da Ardere

Pellet per Riscaldamento



La società moderna è sempre più sensibile alle tematiche ambientali: risparmio energetico e salvaguardia dell'ambiente sono oggi i diktat che caratterizzano i combustibili di nuova generazione. E' per questo che la ditta **Sciattella** in collaborazione con la società **Cancelloni** ha saputo reinventarsi, offrendo ai propri clienti una gamma di prodotti del tutto naturale, attingendo alle foreste del Nord Europa, come unica fonte di riserva energetica. Il legno, frutto d'innovazione e tradizione è il vero protagonista di questo cambiamento: **STOP** all'inquinamento, al caro petrolio ed allo spreco di materie prime!



SCIATTELLA

SCIATTELLA s.a.s.
di Sciattella Mauro & C.

Via Assisi, 65 - Torgiano (Pg) - Tel. +39 075 982108 - Cell. 339 3966214

Fax +39 075 982109 +39 075 982598 - www.sciattella.it

Orizzonte

LO SPECIALISTA DEL FOOD SERVICE



▶▶▶ NICOLA SPORTELETTI
specialista@rivistaorizzonte.com

Lo strumento migliore per aiutare il cliente di un ristorante a scegliere è l'apposita "carta dei vini", di facile consultazione e completa di ogni informazione

UN VINO NON VALE L'ALTRO

Si avverte ormai da tempo un'esigenza nel mondo vinicolo e in particolare nel rapporto con la realtà della ristorazione: la semplificazione nel "comunicare" il vino. Cercare cioè di raggiungere il maggior numero di persone, che si recano al ristorante, con messaggi semplici ma non banali e che non mettano in soggezione il consumatore.

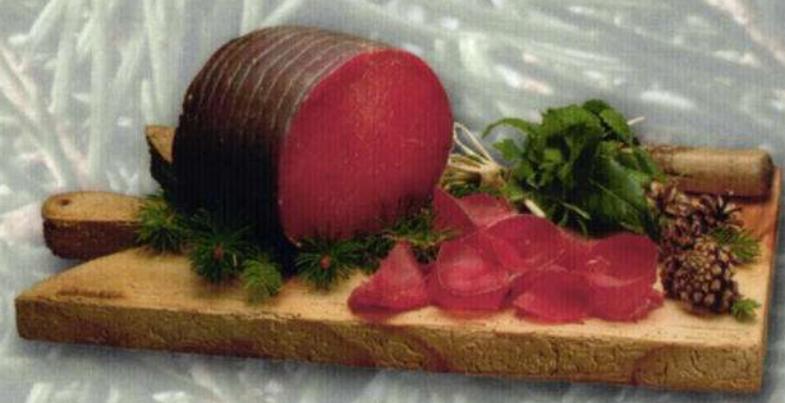
Uno strumento di comunicazione è la carta dei vini. Molti ristoranti però hanno un pessimo rapporto con essa: spesso è sgualcita, le pagine sono sporche e consumate, di frequente i prodotti indicati non sono nemmeno disponibili. Questa carta è, soprattutto, uno

strumento di vendita che consente di qualificare sia il vino sia il ristorante, ed è anche uno strumento che permette di far vendere meglio. Certo non è una sorta di bacchetta magica, all'atto pratico va usata correttamente, ma da sola purtroppo non può certamente compiere miracoli.

Una brutta carta dei vini, o quanto meno, una carta dei vini usata in modo improprio non predisporrà positivamente il cliente. Una buona carta dei vini invece deve avere la caratteristica della chiarezza, sia dei prezzi sia dei vini, essere di facile lettura, piacevole da consultare, ben esibita e non deve far perdere

UN FIORE PREZIOSO CHE SBOCCIA IN VALTELLINA

Naturalmente
...la Bresaola



BRESAOLE PINI Srl

23034 Grosotto (SO)

Tel. 0342 88.73.50 • 0342 88.75.40 • Fax 0342 88.75.82 • 0342 84.91.76
e-mail: commerciale.pini@email.it • bresaolepini@tiscalinet.it



tempo o far sorgere dubbi o incomprensioni. Chiara e diretta, deve facilitare dunque il cliente a scegliere, di certo non complicargli la scelta. Di regola una carta dovrebbe suddividere i vini per tipologia, partendo dagli aperitivi fino ai vini da dessert, dividerli per regione, soffermandosi principalmente sui prodotti della zona dove opera il ristorante, ed esporli in ordine crescente di prezzo. Sarebbero utili ulteriori informazioni sul nome, sul produttore, sull'annata e possibilmente sull'eventuale uvaggio, nonché un sintetico commento sulle caratteristiche sensoriali del vino.

Per i ristoranti più piccoli si consiglia una carta con pochi prodotti, legati al territorio, al tipo di cucina proposta, ponendo attenzione ai vini scelti, magari con piccole descrizioni e ulteriori informazioni, dando un chiaro segno di come viene valorizzato il vino indipendentemente dalla quantità scelta.

Un'abitudine che si va diffondendo è quella di proporre il vino al bicchiere. Per il consumatore la proposta del vino al bicchiere è interessante in quanto c'è la possibilità di assaggiare varie tipologie di vino. Anche le mezze bottiglie sono molto comode, ma hanno il difetto di essere in proporzione più care rispetto alle bottiglie da 75 ml, perché capsula, vetro, etichetta e tappo sono a costo pieno. A proposito di prezzi: è opinione diffusa che i ristoranti facciano pagare troppo le bottiglie. Questo non è vero! Il consumatore fatica a capire che al ristorante non si paga il valore degli alimenti, ma un insieme di servizi. Se si va in un locale del centro storico di Perugia, questo posto ha di per sé un costo. Inoltre, tutto il personale di servizio ovviamente va pagato. Per forza di cose quindi il ristoratore deve ripartire queste spese anche sul vino. Del resto è impensabile recarsi al ristorante con la calcolatrice, valutare quanto costano le materie prime e quindi stabilire quanto devono costare di conseguenza i piatti proposti. È come recarsi presso una concessionaria d'auto per comprare una macchina, con in mano le quotazioni dell'acciaio!

Parliamo ora della sindrome da G.D.O. (Grande Distribuzione Organizzata). Un vino che si trova al supermercato non può essere presente sulla propria carta dei vini, pensa il ristoratore. Un problema legato alla differenza di prezzo. In effetti trovare un vino al supermercato e rivederselo proposto il doppio al ristorante non fa una bella impressione. La palla passa al produttore che deve essere accorto: studiare due linee di produzione, una per il canale Ho.re.ca. (Hotel, Ristoranti, Catering), e l'altra per la distribuzione moderna, o quantomeno monitorare con accortezza i rapporti con la G.D.O., altrimenti questa sindrome non trova guarigione!

Le italiane sono belle fuori, buone dentro.



Come la panna da cucina Virgilio.
Buona, cremosa, naturale. Scegli il gusto tutto italiano di Virgilio: 100% crema di latte, 100% italiana, genuina, **senza additivi** e fatta solo con latte italiano.
Ecco perché la nostra panna si chiama PANNA ITALIANA, altrimenti che gusto c'è?



Panna da cucina e da montare Virgilio, italiane in tutto e per tutti.

PROTAGONISTI DELLA GASTRONOMIA ITTICA, SPECIALISTI DEL FRESCO.

Insalata di Polpo da 1 kg con olive:
un classico Medusa
della gastronomia italiana



Zuppa fresca di Orzo e Gamberetti:
la prima zuppa fresca di pesce e cereali
senza conservanti pronta al consumo.



Insalata di mare alla Mediterranea freschissima 3kg:
un prodotto pensato con i protagonisti
della ristorazione italiana



L'unico carpaccio di polpo
lavorato intero con
un'immagine gastronomica

Dal 1861 rispettiamo gli antichi sapori per adeguarli alle nuove abitudini di consumo. Contribuiamo alla crescita della gastronomia ittica e dei piatti pronti perché siamo specialisti di filiera.


MEDUSA
I GRANDI ANTIPASTI ITALIANI

mia

Mostra Internazionale dell'Alimentazione

Per quattro giorni, dal 10 al 13 febbraio, si è svolto a Rimini Fiera l'appuntamento fieristico più innovativo e completo d'Europa per quanto riguarda il mercato alimentare del fuori casa e per quello della GDO (Grande Distribuzione Organizzata). Ma oltre alla 37esima edizione della MIA, Mostra Internazionale dell'Alimentazione, sono state altre tre le manifestazioni che si sono svolte in contemporanea: il 6° MSE Seafood & Processing (Salone Internazionale delle Tecnologie e dei Prodotti della Pesca per il Mediterraneo); il 9° Pianeta Birra Beverage & Co (Esposizione Internazionale di Birre, Bevande, Snack, Attrezzature e Arredamenti per Pub e Pizzerie); e il 3° Food & Beverage Logistics Expo (Soluzioni, Modelli e Trend per la Supply Chain).

In vetrina a Rimini c'erano pertanto le azien-

de leader del mercato dei quattro comparti. In tutto, il "poker" di esposizioni ha occupato 100 mila metri quadrati, offrendo una completa panoramica sui prodotti di 1.400 aziende, fra dirette e rappresentate. I visitatori totali hanno superato di gran lunga quota 85.000 (+10% rispetto all'edizione 2006), dei quali 2.800 esteri, mentre i giornalisti accreditati sono stati 560. Numeri, insomma, che parlano chiaro sull'importanza dell'evento.

E il mondo del food & beverage si è presentato quest'anno in grande crescita sotto il profilo della qualità dell'offerta. L'agroalimentare italiano ha infatti dimostrato ancora una volta di non avere rivali nel mondo e di seguire la strada giusta, fatta di qualità, sicurezza, tracciabilità e certificazione.

Sono state tante le iniziative tenutesi durante la Mostra Internazionale dell'Alimentazione, divisa per l'occasione in cinque sezioni (Catering e Biocatering, Gluten Free, Sand-

wich & Snacking, Specialità Regionali, Frigus). Nella giornata inaugurale è stato diffuso il tradizionale rapporto sul pasto fuori casa, che è arrivato a sfondare il muro dei 60 miliardi, cifra pari a un terzo dei consumi alimentari in Italia. Tra le novità messe in evidenza dalla ricerca, la "nuova frontiera" rappresentata dai piatti pronti confezionati, acquistati in super e ipermercati. In tal senso sono state evidenziate le nuove opportunità di consumo e si sono spronati i manager della distribuzione a muoversi con più lena in questa direzione. Si è parlato inoltre dei disciplinari dei prodotti Dop e Igp, di come stia cambiando l'atteggiamento dei consumatori e si è discusso anche di alimenti biologici con particolare riguardo alla diffusione delle mense bio, quasi decuplicate negli ultimi dieci anni. Durante la quattro giorni riminese sono stati presentati anche i nuovi progetti dell'Associazione Italiana Celiachia per la ristorazione senza glutine.

Con la più importante rassegna enologica del mondo si rinnova a Verona la promozione del prodotto vino

APPUNTAMENTI da non perdere

MARZO / APRILE 2007

- **12-14 MARZO 2007**
TIPICITÀ MARCHETUR - Salone del Turismo Enogastronomico Marchigiano - Fermo (AP)
- **19-21 MARZO 2007**
ALPE ADRIA COOKING - Festival di Alta Cucina e TECH E FOOD EXPO - Torreano di Martignacco (UD)
- **22-24 MARZO 2007**
GLOBE - Salone Internazionale del Turismo - Roma
- **24-25 MARZO 2007**
RISTHOTEL - Salone Nazionale degli Operatori Turistici e dei Produttori Agroalimentari - Vallo della Lucania (SA)
- **29 MARZO - 2 APRILE 2007**
SOL - Salone Internazionale dell'Olio Extravergine di Qualità - Verona
- **30 MARZO - 1 APRILE 2007**
AGRIUMBRIA - Mostra Nazionale dell'Agricoltura, Zootecnia e dei Prodotti Alimentari - Bastia Umbra (PG)
- **30-31 MARZO - 1 APRILE 2007**
BMT - Borsa Internazionale Mediterranea del Turismo - Napoli
- **13-16 APRILE 2007**
CIBUS ROMA - Salone dell'Alimentazione Italiana di Qualità - Roma
- **5-8 MAGGIO 2007**
TUTTO FOOD - Salone del Mondo Alimentare - Milano

vinality

La 41esima edizione della rassegna enologica più importante del mondo, in programma dal 29 marzo al 2 aprile e come sempre presso Veronafiere, ha fatto registrare molto in anticipo il tutto esaurito per quanto riguarda gli spazi espositivi. Per Vinality si preannuncia insomma un'edizione da record. In crescita soprattutto gli espositori stranieri, dai francesi agli spagnoli, con le rinnovate partecipazioni istituzionali dall'Ungheria e dalla California, oltre a produttori provenienti da Argentina, Cile e per la prima volta dall'India, Paese dalle grandi potenzialità sia in termini di consumi che di produzione.

Ed è proprio la massiccia e sempre crescente richiesta di partecipazione che consolida il ruolo centrale nel panorama enologico mondiale del Salone Internazionale del Vino e dei Distillati di Verona. Merito degli sforzi fatti negli anni per dare agli operatori (produttori, buyer, retailer, ristoratori) di tutto il mondo una manifestazione in grado di

rinnovarsi e di rispondere alle loro necessità in continua evoluzione.

Anche quest'anno saranno molte le novità in un fitto calendario di incontri per buyer, aziende e appassionati. Con Taste Italy viene proposto un progetto pilota, in uno spazio di 500 metri quadrati con l'assistenza di sommelier professionisti, che rappresenta un nuovo modo di organizzare eventi fieristici. Questo progetto permette di entrare in contatto con vini italiani rappresentativi per notorietà di marca e rapporto qualità-prezzo selezionati da ristoratori, enotecari, operatori del cash and carry, ovvero da professionisti sensibili alle esigenze del mercato.

Oltre le novità torna anche il Concorso Enologico Internazionale, giunto alla sua 15esima edizione e che si svolgerà dal 21 al 25 marzo. La competizione, conosciuta come la più frequentata e selettiva al mondo, ha visto nel 2006 la partecipazione di 3.482 vini provenienti da 30 Paesi. Per aumentare la visibilità commerciale dei vini e delle aziende vincitrici, il concorso è sempre più orientato alla promozione e commercializzazione, diventando un vero e proprio marchio di qualità.

Per informazioni:

tel. 045.8298242 - www.vinality.com



Nuova Sede!

Ponte Felcino

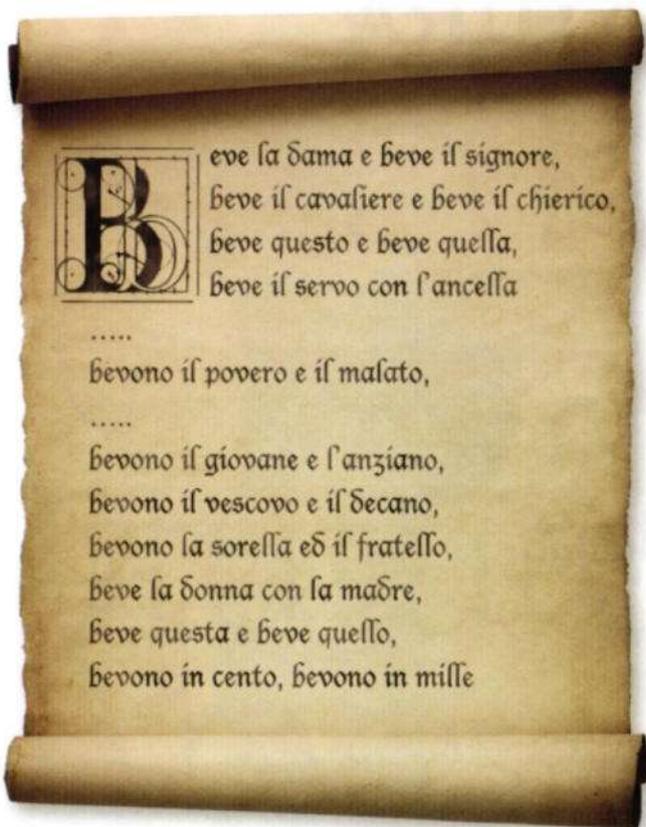
Via del Ferro, 4 • 06077 (PG)

Tel. 075 6910485 • fax 075 5919273

www.umbrasalumi.it • info@umbrasalumi.it



▶ GIOVANNA CASAGRANDE



Beve la dama e beve il signore,
beve il cavaliere e beve il chierico,
beve questo e beve quella,
beve il servo con l'ancella

.....

bevono il povero e il mafato,

.....

bevono il giovane e l'anziano,
bevono il vescovo e il decano,
bevono la sorella ed il fratello,
beve la donna con la madre,
beve questa e beve quello,
bevono in cento, bevono in mille

È nel Medioevo che in Occidente si propaga sempre più la coltura e la cultura del cosiddetto nettare di Bacco, considerato una panacea per ogni male

I nostri antenati? Tutti pazzi per il **v**ino

Questo testo tratto dai *Carmina burana* (raccolta di "poesia goliardica" compilata a metà del '200) offre un'allegria e scherzosa dimensione di quanto il piacere del bere fosse diffuso in età medievale. Ma bere cosa? Vino! Soprattutto vino! Scrive, infatti, Jean Verdon nel suo libro *Bere nel Medioevo* (Bari 2005): "Se i poveri sono costretti a bere acqua, se il latte è indispensabile per i neonati, il vino rappresenta la bevanda preferita degli uomini del Medioevo". A questo si poteva sopperire con birra o sidro, ma si può ben asserire che il Medioevo fu l'"età del vino".

Bevanda mediterranea assunta a sublimità sacrale grazie al Cristianesimo – nell'Eucarestia essa diviene il sangue di Cristo – è nel corso del Medioevo che in Occidente si radica sempre di più la coltura-cultura del vino. Si impiantano vitigni. Il bolognese Pier de' Crescenzi, nel suo trattato sull'agricoltura (1307 ca), ne

elena già una trentina! Non a caso, ad esempio, l'iconografia del ciclo dei *Lavori dei mesi* rappresenta come raccolti principali quelli del grano e dell'uva.

Il francescano Salimbene da Parma, in pieno Duecento, nella sua *Cronaca*, non trascura di ricordare che secondo i francesi il vino per essere ottimo deve avere tre «b» e sette «f»: "Il vino buono e bello e bianco, forte e fiero e fino e franco, fresco e fervido e frizzante".

Condannata l'ubriachezza, il vino – con misura – è bevanda consentita anche ai monaci, anzi si potrebbe dire che esso è parte integrante della loro alimentazione. San Benedetto nella sua celeberrima *Regola* stabilisce "che sia sufficiente per ciascuno, per tutta la giornata, un'emina [due o tre calici] di vino". I severi monaci certosini non rinunciano al vino, anche se le loro *Consuetudini* (sec. XII) prevedo-

no che venga mescolato con l'acqua.

Nel corso del Medioevo il vino divenne sempre più popolare e il suo uso sempre più generalizzato. Si è calcolato che tra Duecento e Trecento, in alcune città italiane, vi fosse un consumo di circa un litro procapite al giorno. Tanto successo era dovuto alla mancanza di bevande alternative (l'acqua non era sempre così pura e potabile), alla capacità di apporto calorico, alle qualità terapeutiche ad esso attribuite, tanto che lo si considerava una sorta di rimedio per tutti

i mali; e non va ovviamente sottovalutato l'effetto euforico che ingenerava!

In case e palazzi si consumava vino sia nella quotidianità che in occasione di feste e banchetti ed era – ovviamente – oggetto di mescolta nelle taverne! Nel Medioevo, dunque, il vino scorre a fiumi... Ve ne è per tutti: dai vini di pregio per le mense dei più ricchi e/o per talune circostanze agli "acquarelli" per i meno fortunati.



IL GUSTO DELLA NATURA



Ritorno al futuro

*In Umbria
nasce il marchio
"Ristorante Tipico"
fra tutela delle tradizioni
e nuove opportunità*

Dopo la sbornia globalizzatrice e globalizzante e il motto "tanto più esotico, tanto più buono ed esclusivo", le cose sembrano decisamente cambiare nel mondo della ristorazione e dei piaceri della tavola. La valorizzazione delle tradizioni alimentari, meglio se strettamente legate al territorio, è diventata (o meglio è ritornata...) un elemento fondamentale per lo sviluppo di precise aree geografiche. E per l'Umbria rappresenta addirittura un investimento ad alto valore aggiunto per l'intera economia regionale.

Ogni anno milioni di turisti stranieri scelgono l'Italia per visitare ristoranti, cantine, gastronomie e con essi i luoghi di produzione degli oltre tremila prodotti tipici che compongono l'atlante gastronomico del Paese. Ma l'enogastronomia non cresce soltanto nell'economia turistica. Anche nella vita quotidiana il consumo alimentare fuori casa diventa sempre più importante, complici i cambiamenti degli stili di vita e dei modelli di consumo.

Ed è proprio su queste riflessioni che il Sistema Turistico Locale del Perugino, il Comune di Perugia, la Confcommercio e la Confesercenti della Provincia hanno costruito il progetto "Ristorante Tipico": un circuito ristorativo d'eccellenza che raccoglie e valorizza un insieme di offerte qualificanti per il territorio e soprattutto in grado di certificare e convalidare la ristorazione tradizio-

nale, anche nel tentativo di ristabilire e di consolidare un rapporto di fiducia con i consumatori locali e turistici. Un vero e proprio marchio, insomma, che identifica i ristoranti tipici della regione, impegnati a seguire uno scrupoloso disciplinare. Vero e proprio vademecum basato su una ricerca dei piatti tipici, caratteristici e tradizionali di Perugia e dell'Umbria.

L'appartenenza ad un marchio di qualità, nell'idea dei promotori, dovrebbe diventare un efficace strumento di marketing territoriale e di prodotto, nel momento in cui il marchio stesso assume una rilevanza, anche al di fuori del contesto locale, di garanzia, di tradizione, di cultura e di tipicità.

Insomma, tutto lascia pensare che non sarà più un problema gustare nei ristoranti umbri i prodotti e i piatti tipici della regione, dagli arvoltoli alla grande tradizione norcina, dalle paste fatte in casa, ci-riole, strangozzi e umbricelli in testa, alla faraona in salmì, fino alle splendide preparazioni a base di pesce di lago. Buon appetito...

Per informazioni contattare: Giovanni Rubeca c/o Confcommercio della Provincia di Perugia, via Settevalli, 320 - Perugia - Tel. 075 506711 fax 075 5067177.

I ristoratori che saranno certificati potranno partecipare gratuitamente ad un corso, organizzato dall'Università dei Sapori, dal tema "L'Umbria a tavola", che si terrà presso la Cancelloni Food Service Srl - Strada L. Ariosto, 41 - Magione (Pg) - Tel. 075 847771 www.cancelloni.it



IN VIAGGIO CON

PIERO DELLA FRANCESCA

TRA ARTE E TRADIZIONI

Da non perdere la mostra che, partendo dai luoghi di origine dell'artista, introdurrà il visitatore nei segreti delle corti rinascimentali e delle delizie gastronomiche del territorio

"Piero della Francesca e le Corti Italiane": è la mostra dedicata ad uno dei maestri indiscussi dell'arte rinascimentale su cui resta ancora molto da dire e da svelare, un artista che ha avuto un ruolo preminente nello sviluppo della pittura italiana.

La rassegna, che si terrà dal 31 marzo al 22 luglio ad Arezzo, Monterchi e Sansepolcro, rappresenta un affascinante viaggio che, partendo dai luoghi d'origine di Piero della Francesca, accompagnerà il visitatore tra le corti del Rinascimento, ricostituendone clima, cultura, protagonisti, scambi e incontri attraverso la figura del maestro e gli echi della sua arte.

L'evento è promosso dalla Provincia di Arezzo in collaborazione con la Soprintendenza per i Beni Architettonici, per il Paesaggio e per il Patrimonio Storico, Artistico ed Etnoantropologico della Provincia, la Regione Toscana, il Comune di Arezzo, il Comune di Monterchi, il Comune di Sansepolcro e la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Arezzo e con la partecipazione di Banca Etruria. L'evento riunirà da tutto il mondo oltre un centinaio di preziose opere tra capolavori del maestro, ricondotti per l'occasione nella sua terra, e lavori di artisti che lo influenzarono o che attinsero alla sua lezione, tra i quali: Domenico Veneziano, Pisanello, Leon Battista Alberti, Jacopo Bellini.

Dalla casa a Sansepolcro alla corte dei Baglioni a Perugia, come collaboratore di Domenico Vene-

ziano; dal soggiorno a Firenze con la visione della corte bizantina alla permanenza presso la corte estense di Ferrara, con la sua influenza su artisti coevi come i Leginari e i maestri dello studio di Belfiore; dall'arrivo a Rimini alla corte dei Malatesta al contatto diretto con Roma, dove soggiorna tra il 1458-59 lavorando per Pio II in Vaticano. Così il viaggio di Piero che prosegue alla volta di Urbino dove si dedica alla scrittura del trattato sulla prospettiva: il suo passaggio lascerà riflessi nell'opera di Giovanni Santi e in quella del Laurana. Infine eccolo presso i della Rovere, ove dipinge la splendida *Madonna di Senigallia*.

Accanto quindi ad alcuni significativi capolavori del grande artista, non solo dipinti ma anche codici, disegni, ori, medaglie, sculture e bronzi di importanti contemporanei - provenienti da alcune delle più prestigiose collezioni internazionali - tratteggeranno i caratteri salienti e più suggestivi di ogni corte che Piero frequentò nel corso della sua vita, contribuendo fortemente a plasmarne gli ideali.

I colori e i ritmi delle terre di Arezzo rivivono nelle opere di Piero, che solo qui, nei suoi luoghi può essere pienamente compreso. La mostra, infatti, vive anche dei capolavori lasciati da Piero a

Sansepolcro sua città natale con il *Polittico della Misericordia* e la *Risurrezione*, ad Arezzo con il ciclo di affreschi della *Leggenda della Vera Croce* e la *Maddalena* custodita nel Duomo, e a Monterchi con l'affascinante *Madonna del Parto*.

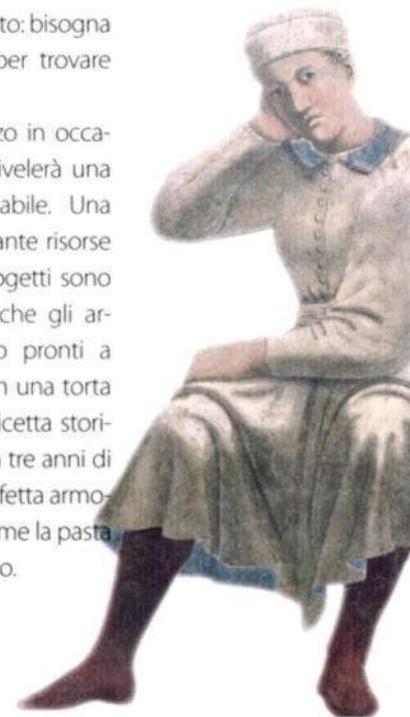
Per chi visiterà Arezzo e la sua terra vi sarà anche l'opportunità di scoprire i segreti delle tradizioni più genuine. Sessanta i menu a prezzo fisso con degustazione di prodotti locali e tante piacevoli sorprese. Dalla pasta tirata a mano alle acquecotte, ai delicati raviglioli e ricotte dei pastori, fino al sapore deciso del peposo alla fornacina a base di carne chianina o il maiale di cinta senese, un vero e proprio tripudio di buoni e autentici sapori per accogliere i turisti più esigenti.

Tra quelli che chiameremo testimoni della cultura rurale, c'è da segnalare il sambudello, la capaccia, il baldino e le acquecotte. Poi abbiamo i grandi prodotti della terra aretina come il prosciutto del Casentino, raro e pregiato: bisogna davvero essere bravi per trovare quello autentico.

Una tappa ad Arezzo in occasione della mostra si rivelerà una esperienza indimenticabile. Una scoperta continua di tante risorse che grazie a questi progetti sono diventate fruibili. E anche gli artigiani pasticceri sono pronti a festeggiare l'evento con una torta dedicata a Piero, una ricetta storica che ha richiesto ben tre anni di preparazione per la perfetta armonia degli ingredienti come la pasta di mandorle e il vinsanto.

Piero della Francesca e le Corti Italiane

Arezzo, Museo Statale d'Arte Medievale e Moderna
31 marzo / 22 luglio 2007
Info 0575.1840000
www.mostrapirodellafrancesca.it

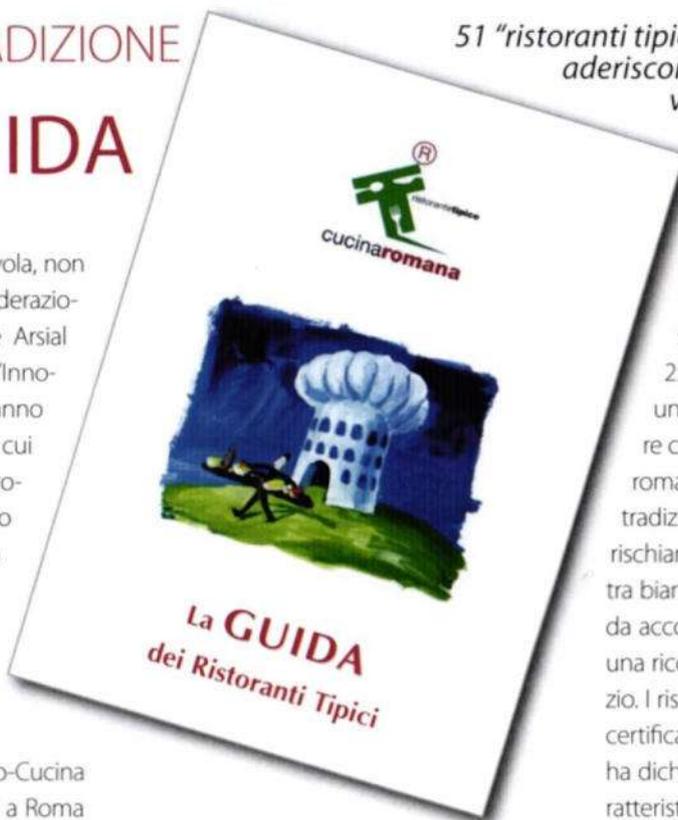


IL NUOVO SAPORE

DELLA TRADIZIONE IN UNA GUIDA

La globalizzazione, almeno a tavola, non piace. Ecco perché Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e Arsial (Agenzia Regionale per lo sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) hanno promosso un network di ristoranti in cui la cucina tipica romana è di nuovo protagonista dei sapori. Ristorante Tipico significa valorizzare il mondo della cucina tradizionale, promuovere la cultura gastronomica del territorio e riportare i sapori romani sulle nostre tavole. Tutto questo è "il nuovo sapore della tradizione".

Il marchio del Ristorante Tipico-Cucina Romana caratterizza già 51 ristoranti a Roma



51 "ristoranti tipici" di Roma e provincia aderiscono all'iniziativa per la valorizzazione e la diffusione della cucina tradizionale romana

e fuori Roma. Tutti i piatti del menù tipico fanno parte della tradizione gastronomica romana e hanno almeno 25 anni di storia. Ecco perché chi entra in un ristorante con la "T" di tipico può essere certo di mangiare la cucina tradizionale romana. I clienti riscoprono così importanti tradizioni alimentari che i nuovi stili di vita rischiano di far dimenticare. La carta dei vini, tra bianchi, rossi e da dessert, da degustare e da accompagnare ai sapori romani, presenta una ricca scelta di Doc e Igt della regione Lazio. I ristoranti della cucina romana sono stati certificati da un organismo indipendente che ha dichiarato la conformità del menu alle caratteristiche della Ristorazione Tipica.

Agustarello a Testaccio Via Giovanni Branca 98/100 - Roma

Al Bandiera Gialla Via Tor De' Schiavi 77/79 - Roma

Al Grappolo d'Oro Via Palestro 4/10 - Roma

Al Vantaggio Via del Vantaggio 35 - Roma

Alberto Ciarla P.zza S. Cosimato 40 - Roma

Alfredo a Via Gabi Via Gabi 36/38 - Roma

Angelino ai Fori L.go Corrado Ricci 40/43A - Roma

Antica Trattoria Polese P.zza Sforza Cesarini 40 - Roma

Ar Montarozzo Via Appia Antica 4 - Roma

Armando Ple Tiburtino 1/3/4/5/6 - Roma

Armando al Pantheon Via Salita De' Crescenzi 31 - Roma

Cecchino dal 1887 Via Monte Testaccio 30 - Roma

Checco er Carrettiere Via Benedetta 10/13 - Roma

Da Ettore Corso Trieste 129 - Roma

Da Giggi Via Belsiana 94/A - Roma

Da Giovanni Via della Lungara 41/A - Roma

Da Meo Patacca P.zza dei Mercanti 30 - Roma

Da Nazzareno Via Magenta 35/37 - Roma

Da Otello Via della Pelliccia 47/53 - Roma

Dal Pollarolo Via Ripetta 4/5 - Roma

Er Faciolaro Via dei Pastini 123/124 - Roma

Giggetto al Portico d'Ottavia Via del Portico d'Ottavia 21/A - Roma

Grotte del Teatro di Pompeo Via del Biscione 73 - Roma

Hostaria da Nerone Via delle terme di Tito 96 - Roma

Hostaria "La Botticella" Vicolo del Leopardo 39/A - Roma

Il Barroccio Via dei Pastini 13 - Roma

Il Comparone P.zza in Piscinula 47 - Roma

Il Duca V.lo del Cinque 52/56 - Roma

Il Galeone di Corsetti srl P.zza S. Cosimato 27 - Roma

La Sagrestia Via del Seminario 89 - Roma

Losteriacarina Via Ottavio Assarotti 36 - Roma

Luciani Via Casal di S. Basilio 11 - Roma

Mario's Via del Moro 53/55 - Roma

Miraggio Via della Lungara 16/A - Roma

Rinaldo all'Acquedotto Via Appia Nuova 1267 - Roma

Rosso Vino da Maurizio Via E. Jenner 138/142 - Roma

Sant'Andrea Via S. Andrea delle Fratte 9/13 - Roma

Settimio Via del Pellegrino 117 - Roma

Sole e Luna Via Giunio Bazzone 13 - Roma

Sora Lella Via Ponte Quattro Capi 16 - Roma

Taberna de' Gracchi Via dei Gracchi 266/268 - Roma

Taverna Romana Via Rodi 16 - Roma

Tempio di Mecenate L.go Leopardi 14/18 - Roma

Trattoria Abruzzese Via Napoli 4 - Roma

Vecchia America V.le Civiltà del Lavoro 68/82 (P.le Guglielmo Marconi 32) - Roma

Antico Ristorante Pagnanelli Via A. Gramsci 4 - Castel Gandolfo - Rm

Cacciani Via Armando Diaz 15 - Frascati - Rm

La Casina delle Rose Via Piave 2 - Genzano - RM

Osteria di San Cesario Via Filippo Corridoni 60 - San Cesario - RM

Aroma de Roma Via Alessandrini 19/D - Bologna

Giulio Pane e Ojo Via Ludovico Muratori 10 - Milano

ROMA

IN PROVINCIA

FUORI REGIONE



Così nascono i prodotti tipici di questa provincia, tra cui spiccano vino e olio



La Provincia di Ancona fa parte di un lembo di terra marchigiana che si estende dal mare Adriatico all'Appennino, dal Musone al Cesano. È un territorio ricco di numerose e differenziate risorse naturali, ambientali, culturali, artistiche ed enogastronomiche che si integrano reciprocamente. Le risorse del territorio acquistano un particolare significato, che si esprime attraverso il valore delle tradizioni, della cultura e dei prodotti tipici di qualità. E proprio il sapore, il profumo, la fragranza e la genuinità di questi ultimi, che destano grande interesse da parte del turista curioso, del consumatore attento e del cultore intelligente.

I prodotti si identificano strettamente con il territorio, soprattutto perché ogni prodotto ha un'anima ed una storia, di chi lavora la terra, di chi avvia la filiera produttiva, di chi si occupa di migliorare la produzione trovando nuove combinazioni. Il prodotto è il frutto del lavoro dell'uomo, del suo impegno, della cultura e delle tradizioni che lo animano. Meritano di essere citati i numerosi prodotti che compongono questa cultura enogastronomica, prodotti che beneficiano del clima favorevole di cui la provincia di Ancona gode oltre che delle conoscenze antiche dei nostri agricoltori.

Le nostre colline sono l'habitat ideale che ha favorito nel corso dei secoli la selezione di particolari ceppi di viti e la nascita di vini di pregio, come il Verdicchio, il Rosso Conero ed il Lacrima di

Morro d'Alba. Merita di essere citata anche la produzione di olio extravergine la cui qualità e tipicità sono il frutto della combinazione di diversi fattori: la base varietale, l'ambiente pedoclimatico, le antiche tecniche agronomiche e, non ultima, la sapiente tradizione frantoiana che vede coesistere le realtà produttive più all'avanguardia con i piccoli impianti che effettuano ancora la frangitura tradizionale. Il risultato di tutto ciò è l'affermazione di prodotti come il vino e l'olio che, da anni, non fanno che collezionare riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale, esaltando di volta in volta, a seconda delle varietà, questa o quella caratteristica, rendendo possibile una combinazione pressoché infinita di sfumature ed aromi per cui ogni assaggio di olio come di vino diviene un momento unico ed irripetibile.

Diffusa in maniera capillare da tempi remoti, tramandata di padre in figlio con sapienza e passione è, nella provincia di Ancona, l'apicoltura. Il miele è dolce, poco aromatico e di colore chiaro, ricercato anche per ingentilire altri di minor valore. Molto importante in questo territorio la produzione degli

ANCONA

UN TERRITORIO "BACIATO"

DAL CLIMA E DA ANTICHE TRADIZIONI

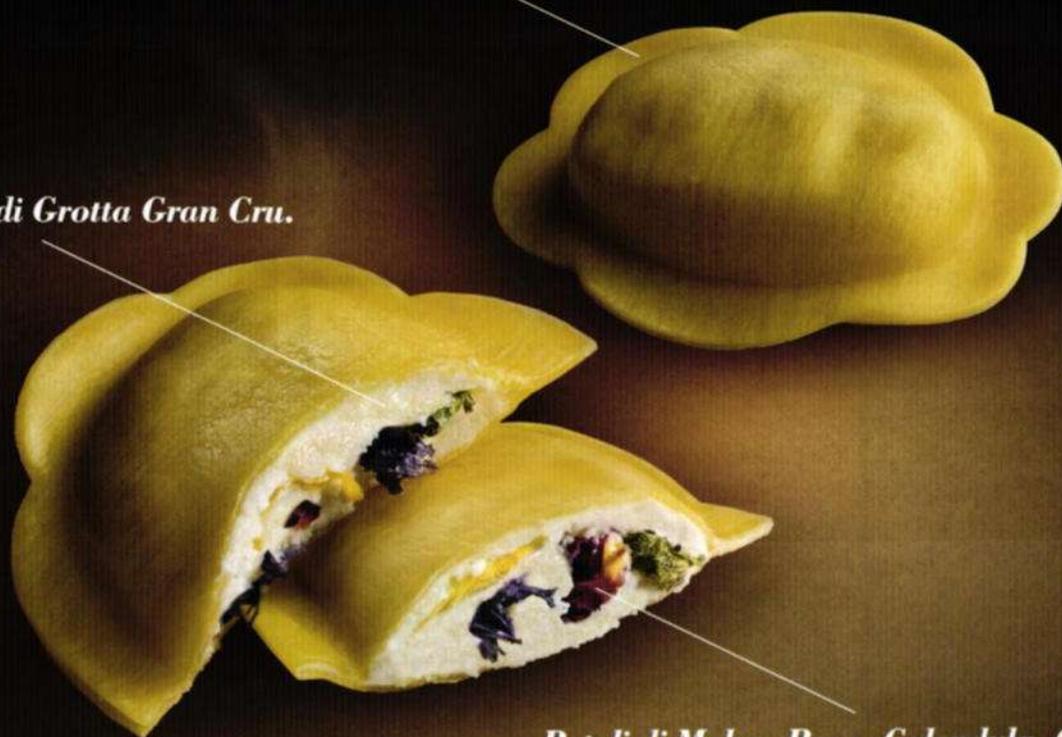
insaccati, fra i quali primeggia il Salame di Fabriano, un salame lardellato, per il quale è in corso il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta. Altri prodotti tradizionali sui quali si sta puntando l'attenzione per una riscoperta e valorizzazione sono il lonzino di fico, la sapa, la cicerchia e la cipolla.

Degni di una menzione particolare sono i prodotti biologici, assai diffusi sul territorio provinciale, in particolare per quanto riguarda il vino e l'olio biologico ma soprattutto i cereali. Per questi prodotti, assai importante è la produzione della pasta biologica, sia di grano duro che di farro, presso le due aziende più rappresentative, la Cooperativa "La Terra e il Cielo" di Piticchio di Arcevia e l'Azienda Agricola "Monterosso" di Sassoferrato.



Nuovo formato.

Pecorino di Grotta Gran Cru.



Petali di Malva, Rosa, Calendula, Girasole.

Gemme di Fiori Canuti. Un ripieno di idee.



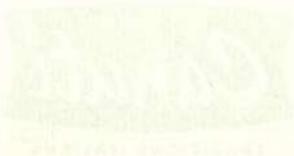
Scopri i nuovi confini della tua fantasia in cucina con le Gemme di Fiori Canuti. Pregiato pecorino e petali di fiori, racchiusi in un nuovo grande formato, si abbracciano voluttuosamente nel sorprendente ripieno della nostra ultima creazione: un abbinamento inedito nella storia della pasta ripiena tradizionale che arricchisce la nostra gamma e che arricchirà la tua creatività in cucina. **Gemme di Fiori Canuti. Creare oltre.**





Bernardini Gastone Srl

Via di Lavoria, 83/85 - 56040 Cenaia (Pi) - Tel. 050 644100
www.bernardinigastone.it - info@bernardinigastone.it





ROBERTO POETA

CILE

"IL PAESE SOTTILE" dalle mille anime

Il Paese sottile... è così che affettuosamente definì la sua terra Pablo Neruda. Il Cile, posto in verticale nell'estremità occidentale dell'America del Sud, è una nazione dalla singolare struttura geofisica; lungo 4.329 km ma con una larghezza massima che non supera mai i 200 km. È isolato dal mondo dal deserto più arido che esista, dalla Cordigliera delle Ande, dall'Oceano Pacifico ed infine dai ghiacci polari.

In tutto il territorio cileno, suddiviso in 13 regioni che hanno ben poco in comune tra loro, popolose città, foreste sempreverdi, mare azzurro, geysir, vulcani e fiordi, si alternano senza soluzione di continuità. L'impatto con l'ambiente è affascinante e vario ed è proprio per questo che, prima di affrontare un viaggio in Cile, si deve tenere conto delle zone che vorremmo visitare per valutare le varie fasce climatiche in base all'itinerario.

Per godere delle bellezze del Paese nella sua completezza, il periodo migliore è il nostro inverno. Questo ci permetterà di effettuare, in un periodo di circa 18/20 giorni, un itinerario Nord/Sud alla scoperta dei luoghi più incredibili dove la natura è il tema principale: il deserto di **Atacama**, definito dai climatologi come un "deserto assoluto" è il posto più arido del pianeta, dove ci sono ampie e spaventose distese su cui non è mai caduta una sola goccia di pioggia; non un filo d'erba, né uno spuntone di cactus, né una lucertola, né un moscerino. Stupisce perciò scoprire che oggi l'Atacama conti oltre un milione di abitanti, che affollano le città della costa, i complessi minerari, i villaggi di pescatori e le cittadine sorte attorno alle oasi. Di particolare interesse le visite al Lago Salato, un abbagliante mare di creste bianche di 100 km di lunghezza, dove il sale si dispone artisticamente in stagliati, al Geysir di El Tatio dove, camminando, si percepisce il gorgoglio dell'acqua

sotto i piedi e alla Valle della Luna, dove i cristalli di sale scintillano al chiaro di luna.

L'**Isola di Pasqua**, uno dei luoghi più enigmatici del nostro pianeta, offre da sempre lo spunto agli studiosi per le ipotesi archeologiche più affascinanti. In questo minuscolo triangolo di terra sperduto nel Pacifico, abitato da pescatori e da contadini, è vissuta una popolazione che ha lasciato vistose testimonianze della sua cultura. Ciò che più colpisce il visitatore approdato sull'isola, che gli abitanti chiamano "Rapa Nui" ovvero "Grande Tartaruga", è la presenza di centinaia di Moai: gigantesche statue di pietra che paiono sorvegliare le coste con i grandi volti immobili, gli occhi socchiusi a fessura, il naso lungo e affilato e le orecchie cadenti. Oltre al mistero insoluto di queste opere titaniche, l'isola riserva un ambiente naturale intatto con belle spiagge lambite da acque azzurre e trasparenti.

I dintorni di Puerto Montt e Varas, sono contraddistinti da un'area di rigogliosa vegetazione dove le foreste si susseguono attraversate da fiumi, cascate e laghi di impareggiabile bellezza; è la **Regione dei Laghi**, una successione apparentemente infinita di lussureggianti vallate circondate dalle basse colline delle Ande e da lucicanti vulcani ammantati di neve. I laghi, scavati dall'azione erosiva dei ghiacciai che un tempo coprivano la zona, costituiscono autentici gioielli nelle cui gelide acque si specchiano le meraviglie naturali del luogo. Questa regione, altro non è che la via d'accesso alla **Patagonia**; qui la terra si fonde con il mare e il paesaggio si trasforma in un intrico di isolette, fiordi, fiumi con migliaia di affluenti e montagne coperte da alberi millenari.

Uno dei luoghi di maggiore interesse è l'**Isola di Chiloè**, un luogo romantico con paesini pittoreschi, vie d'acqua avvolte nella foschia e casette di legno con le pareti

esterne simili alla trama di un tessuto e che sembrano voler ricordare l'antica tradizione tessile dei suoi abitanti. Un'escursione imperdibile è quella in nave alla **Laguna San Rafael**, nel cuore del Parco Nazionale omonimo, ai piedi del Monte San Valentín, il più alto della Patagonia. Qui immense lingue glaciali si gettano nell'oceano lungo un fronte di parecchi chilometri, formando iceberg grandi come grattacieli di trenta piani che lasciano cadere in acqua enormi blocchi di ghiaccio antico di 20.000 anni. La pioggia è quasi garantita, ma è uno dei luoghi più straordinari del globo. Da qui a **Punta Arenas** e alla **Terra del Fuego**, la distanza è minima con il solito paesaggio formato da fiordi, iceberg e isolotti fino ad arrivare a scoprire l'ultima frontiera americana, **Cape Horn**, separata dal Circolo Polare Antartico dal Passaggio di Drake.

Torniamo a nord ed esattamente a **Santiago**, la capitale. Dedicare gli ultimi giorni a nostra disposizione alla visita della città e dei suoi dintorni, non ci deluderà. Santiago è appassionante e dispersiva allo stesso tempo, proprio perché rappresenta tutte le anime del suo Cile; o almeno ci prova. I quartieri sono così diversi e ben definiti che sembrano avere dei confini fisici, individuabili in una collina, in un fiume, in una strada importante. È poi da Santiago che si snodano le varie Ruta del Vino (le strade del vino, come da noi in Italia). Il Cile è, infatti, il quarto produttore mondiale di vini e non soltanto per quantità ma anche per qualità. La palma della vittoria per il miglior Chardonnay del mondo nel 2000 l'ha ottenuta una casa vinicola cilena, ma molto apprezzati sono anche il Cabernet e il Cabernet Sauvignon, oltre al Pinot Nero e al Merlot. Spettacolo nello spettacolo, orizzonte che nasconde un altro orizzonte, scenario di una natura immensa, ecco cos'è il Cile... "il Paese sottile".



VINO, CIBO E CULTURA... SI "SPOSANO" A LA PERGOLA

Da ristorante ad albergo ed infine enoteca speciale e specializzata. Le "vie" de La Pergola, regno del gusto e dell'accoglienza immerso nell'ampia valle del Tevere, a confine tra Lazio ed Umbria, sono... infinite. L'ultima tappa del suo lungo viaggio tra sapori e saperi l'ha raggiunta circa tre anni fa quando, quella che una volta era la cantina della struttura ricettiva e di ristorazione, è

Nell'enoteca dell'albergo ristorante c'è solo l'imbarazzo della scelta tra prestigiose etichette ed istruttivi intrattenimenti

stata trasformata in enoteca. Una definizione comunque riduttiva, perché l'enoteca de La Pergola, facilmente raggiungibile in quanto situata a circa un chilometro dall'uscita di Magliano Sabina dell'autostrada del Sole, è molto di più.

Sono gli attuali proprietari, i fratelli Mauro e Roberta Massoli, a spiegarlo: "La nostra enoteca non è soltanto una raccolta di vini tipici caratterizzata da 600/900 prestigiose etichette, per il 99% nazionali e solo una piccolissima parte internazionali, ma è anche luogo di visita grazie al fascino delle due grotte su due diversi livelli da cui è composta. Inoltre, l'enoteca è anche luogo di cultura in quanto vengono organizzate serate a tema sui più svariati argomenti, mentre stiamo impegnandoci per farla diventare un vero e proprio circolo culturale enogastronomico e non solo".

Del resto, non ci si poteva attendere nulla di meno da una conduzione familiare come quella della famiglia Massoli, contraddistinta dall'amore incondizionato per la tradizione, ma al tempo stesso pronta ad accogliere le

novità e gli stimoli del tempo presente. E c'è una solida storia di passione e di tenacia a testimoniare. "La Pergola - raccontano i fratelli Massoli - è nata come ristorante all'interno del paese nel 1968 su iniziativa dei nostri genitori, per poi essere trasferita in un vecchio casale riadattato per l'uso. Successivamente al ristorante si è aggiunto l'albergo, trasformando allo scopo una vecchia stazione di posta, ed infine è arrivata anche l'enoteca".

La cucina tipica umbro-laziale rivisitata da una innovativa e delicata fantasia, è la carta vincente dell'ampio e raffinato ristorante, capace di assecondare ogni palato, proponendo piatti genuini tra i quali carni alla brace, per cui è specializzato, cotte davanti agli ospiti in due grandi camini, salse e dolci della tradizione locale. Un'offerta gastronomica di primo livello conclusa dalla prestigiosa carta dei vini. La Pergola, immersa nel verde e nella quiete, è oggi punto di sosta quasi obbligato per tutti coloro che amano riscoprire il piacere delle cose antiche, insieme al più moderno ed esclusivo comfort.



ALLA CANCELLONI... È NATA UNA STELLA

L'enoteca della nota azienda umbra per la ristorazione è capace di distribuire rapidamente ai propri clienti oltre 600 etichette di vini

Un'azienda che vede e prevede. Un mondo particolare, capace di individuare anche i più apparentemente insignificanti segnali economici intorno a sé, anzi spesso di precorrerli. Tutto ciò, e tanto altro ancora, è Cancelloni Food Service operante da quarant'anni nel settore dei prodotti e dei servizi per la ristorazione, che copre con le sue offerte riservate all'ho.re.ca. il territorio dell'Italia centrale servendo le regioni Umbria, Marche, Toscana e Lazio.

Con lo spirito di ampliare la già vasta offerta di prodotti anche al mondo del vino e dei distillati, nel 2000 nasce l'enoteca Cancelloni. "La decisione – spiega il presidente Fabio Cancelloni nonché sommelier – è stata presa per le esigenze dei clienti di avere a disposizione un grande numero di etichette di qualità da tutte le regioni italiane e dall'estero, scegliendo a questo scopo le nazioni più vocate alla produ-

zione di vino, senza la necessità per loro di fare magazzino". "Pertanto oggi – sottolinea Cancelloni – siamo in grado di offrire e distribuire rapidamente oltre 600 etichette anche per minimi quantitativi di ordine. La possibilità per i ristoratori di non immagazzinare il prodotto è un vantaggio notevole perché consente di non immobilizzare risorse economiche".

Ma la nota distintiva è soprattutto la preziosa consulenza professionale di un sommelier esperto come Nicola Sportoletti nella realizzazione di carte dei vini complete e personalizzate che consentono di offrire ai loro ospiti una vasta gamma di prodotti. "Per ammissione dei ristoratori stessi il servizio è molto utile perché permette un confronto sulla scelta della varie etichette", dichiara con soddisfazione il titolare dell'azienda.

La Cancelloni Food Service dunque non è un semplice fornitore, ma un partner sicuro e affidabile che collabora con i propri clienti e che ha sempre cercato in questi anni di adeguarsi ai cambiamenti. Approfonditi studi e una particolare attenzione al mercato per

capirne le tendenze e gli andamenti, consentono a questa realtà aziendale di rimanere sempre al passo con i tempi, introducendo nella sua già vasta gamma prodotti sempre nuovi, e di organizzare l'enoteca in modo tale da poter soddisfare qualsiasi esigenza in tempo reale.

"Fin dall'inizio abbiamo selezionato dieci etichette di vini umbri e toscani – conclude Fabio Cancelloni – e li abbiamo offerti con il marchio Etruria, di proprietà della Cancelloni, che è esclusivo per la ristorazione. Anche in termini di prezzi la nostra offerta è allineata alle esigenze del mercato". Ma non finisce qui. Nell'ottica di completare la proposta ci sono ora a disposizione anche tutte le attrezzature, sia per la conservazione (come ad esempio le cantinette refrigerate) che per la miscela del prodotto (bicchieri, wine set, decanter, caraffe, ecc...).



**BRAVO.
IL PIACERE
DISSETANTE
DELLA FRUTTA.**

Dal Brand Leader un re-styling di grande impatto. Grazie al nuovo logo e alla rinnovata immagine grafica si rafforza l'impatto a scaffale aumentando l'identificazione del Brand.

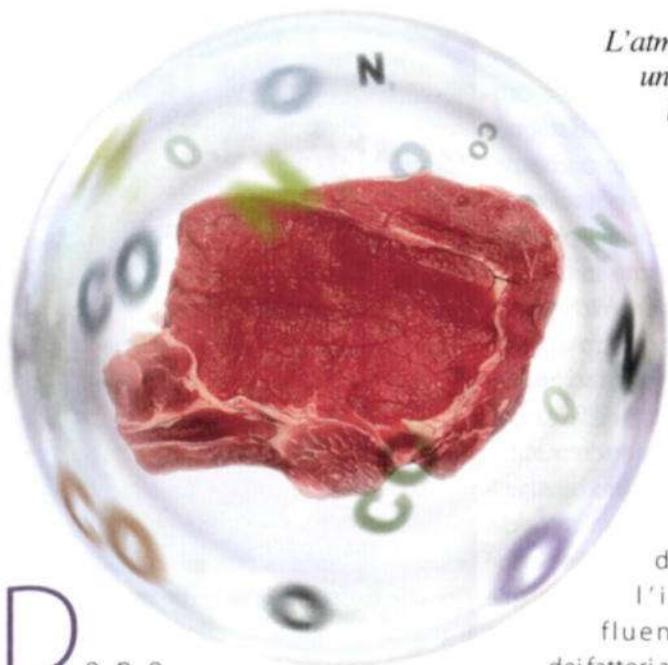
**Giovane
nello Stile,
BRAVO
nel Gusto.**



PATRIZIA BIANCHI

sicurezzaalimentare@rivistaorizzonte.com

L'atmosfera modificata è un'ottima misura preventiva contro le contaminazioni ambientali, ma va usata correttamente



“Prove tecniche” di **conservazione** degli **alimenti**

Dopo aver affrontato la questione delle contaminazioni degli alimenti facendo riferimento anche alle misure preventive da adottare, è opportuno esaminare la problematica

dei fattori ambientali sui microrganismi e di come, ad esempio, la tecnica di conservazione dell'atmosfera modificata possa essere utile nella prevenzione di tali contaminazioni.

I microrganismi sono essere viventi che risentono ampiamente dell'azione dei fattori ambientali esterni. La temperatura, la quantità di acqua presente nell'alimento, il pH e la presenza di ossigeno nell'ambiente determinano un'influenza notevole sulle capacità di sopravvivenza e

sviluppo dei microrganismi. Ogni parametro ambientale che agisce sulla vita dei microrganismi è sfruttato tecnologicamente per migliorare l'igiene e la conservabilità degli alimenti. Andando ad influenzare questi parametri, attraverso le diverse tecniche di conservazione, si può aumen-

CONDIMENTI IN BUSTINE MONODOSE

Più belli
Più buoni
Più gusti

C'è più gusto nella nuova linea di condimenti Gaia in bustine monodose:

- **assortimento più ampio**
- **grafica rinnovata**
- **praticità della monodose**

Per un utilizzo senza sprechi, una ricca scelta di sapori sempre freschi nel comodo **marsupio dispenser**.



FORMEC BIFFI S.p.a. - Milano

Stab: Via Piacenza, 20 - 26865 S. Rocco al Porto (LO) - Italy Tel. 0377/45401 - Fax 0377/569331

www.formecbiffi.com

Orizzonte

tare la stabilità del prodotto e quindi ridurre la possibilità di contaminazione.

La refrigerazione in atmosfera modificata è un trattamento che si accompagna ad una modifica qualitativa dell'atmosfera che circonda l'alimento, prolungando così il tempo di conservazione e preservando i caratteri organolettici.

Le atmosfere impiegate costituiscono generalmente miscele di:

- CO₂/O₂
- CO₂/N₂
- CO₂/N₂/O₂

Quindi la buona riuscita del processo dipende dalla corretta percentuale dei gas e dalla scelta del materiale per la confezione. L'immissione dei gas nel pacchetto deve avvenire contemporaneamente o immediatamente prima del-

l'inserimento del prodotto. Dispositivi automatici controllano ogni singola confezione per verificarne la miscela di gas immessa.

Tale metodica è largamente usata negli Stati Uniti e in altri Paesi europei, e attualmente sta diffondendosi bene anche in Italia. Questa è regolamentata da decreti ministeriali, attraverso norme igienico-sanitarie relative al confezionamento in atmosfera modificata delle carni fresche refrigerate e un regolamento concernente le norme igienico-sanitarie relative al confezionamento in atmosfera modificata di determinati prodotti alimentari.

I materiali della confezione devono essere compatibili con i gas impiegati e sull'involucro deve figurare l'indicazione: "prodotto confezionato in atmosfera modificata".

LaCO₂

blocca la crescita di muffe e batteri ed è particolarmente efficace contro i batteri gram-negativi. Tale effetto è inversamente proporzionale alla temperatura di stoccaggio, aumenta con l'elevarsi della concentrazione dei gas, anche se un tasso eccessivamente elevato può provocare, in alcuni casi, inconvenienti: alterazione del colore rosso delle carni e abbassamento del loro pH con conseguente inaridimento e disidratazione dei tessuti.

LaN₂

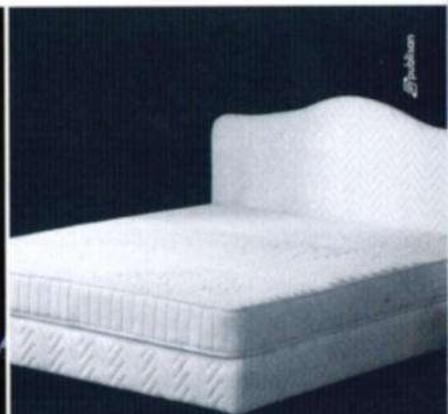
blocca l'irrancidimento ossidativo ed enzimatico dei grassi, previene lo sviluppo di muffe e lieviti, della flora aerobica e degli insetti.

LaO₂

blocca i microrganismi aerobi, ossigena i pigmenti della carne favorendo il colore rosso vivo e l'aspetto gradevole; tuttavia nel giro di pochi giorni, in un ambiente ricco di ossigeno la carne si deteriora.

kingflex

*Per offrire anche
sogni favolosi*



materassi • sommiers tessuti • accessori

LINEA FORNITURE ALBERGHIERE

kingflex

Madas Manifatture di Assisi
Capodacqua d'Assisi (Pg), via C. Loreto - Tel. 075 8065445 - Fax 075 8064681
www.kingflex.it - info@kingflex.it

Dedicato
agli operatori
del turismo
SCONTI EXTRA
ai turisti di ORIZZONTE



Vittoria Assicurazioni &

INSIEME PER OFFRIRLE UN
VANTAGGIO CONCRETO



Ha mai stipulato polizze auto in
covenzione?

SI NO

Ha mai usufruito di deroghe, sconti
su polizze incendio, responsabilità
civile e furto?

SI NO

Ha mai trasferito il rischio azienda/
famiglia su un piano previdenziale
sulla persona?

SI NO

Ha mai programmato un TFM, TFR
e Fondo Pensione?

SI NO

Ritiene che sia importante
l'analisi della sua posizione
assicurativa?

SI NO

È interessato alla visita di un
nostro consulente per un'analisi
assicurativa personalizzata?

SI NO

POLIZZA PERSONALIZZATA alle Sue esigenze

Consegna questo coupon

all'agente **CANCELLONI** o lo invii a:

VITTORIA ASSICURAZIONI di Magione

Marchesi Rag. Moreno

via Sacco e Vanzetti, 13

06063 Magione (Pg)

Tel./Fax 075 841693 cell. 333 8152966

www.vittoriaassicurazioni.com

ag_410.01@agentivittoria.it

Cognome	_____
Nome	_____
Indirizzo	_____
Tel.	_____

Vittoria Assicurazioni

Il **Suo** assicuratore a **Sua** disposizione
per le **Sue** esigenze



MORENO MARCHESI

rassicurazioni@rivistaorizzonte.com

POLIZZA INCENDIO

La protezione del patrimonio e delle attrezzature di un esercizio commerciale

Oggi ogni imprenditore investe sulla propria azienda. Fabbricati, attrezzature e merci impegnano una gran parte dei ricavi insieme alle risorse umane. Rimane indispensabile trasferire il rischio/impegno su una copertura assicurativa. La protezione del patrimonio aziendale e personale è diventata una reale necessità.

Nel numero precedente abbiamo parlato della Responsabilità Civile Terzi e verso i dipendenti (addetti). In questo analizzeremo l'incendio e le sue garanzie accessorie, con la precisazione che sarà compito dell'assicuratore personalizzare l'esigenza con adeguate coperture assicurative.

OGGETTO DELL'ASSICURAZIONE - L'impresa indennizza i danni materiali e diretti causati alle cose assicurate, anche se di proprietà di terzi da: incendio • fulmine • esplosione e scoppio (non causati da ordigni esplosivi) • implosione • onda sonora determinata da aeromobili o oggetti in genere che si muovono a velocità supersonica • caduta di aeromobili, satelliti artificiali e cose da essi trasportate o loro parti • urto di veicoli (in transito sulla pubblica via, non appartenenti all'assicurato né al suo servizio) • fumo fuoriuscito a seguito di guasto improvviso ed accidentale agli impianti per la produzione di calore facenti parte degli enti medesimi (purché detti impianti siano collegati mediante adeguate condutture ad appropriati camini).

L'impresa indennizza altresì, purché conseguenti ai succitati eventi che abbiano colpito le cose assicurate o altre poste nell'ambito di 20 metri da esse: i danni causati alle cose assicurate da sviluppo di fumi, gas, vapori, da mancata o anormale produzione o distribuzione di energia elettrica, termica o idraulica, da mancato o anormale funzionamento di impianti o apparecchiature elettrici o elettronici, di impianti di riscaldamento o di condizionamento, da colaggio o fuoriuscita di liquidi i guasti causati alle cose assicurate verificatisi in conseguenza degli ordini dati dalle autorità, nonché quelli prodotti dall'assicurato

o da terzi allo scopo di impedire o di arrestare l'incendio.

L'Assicurazione è operante anche per: il sinistro determinato da colpa grave dell'assicurato • le spese necessarie per demolire, sgomberare e trasportare al più vicino scarico i residui del sinistro, fino ad un importo pari al 5% del danno liquidabile ai sensi di polizza ed entro il limite di € 10.329. Tale garanzia opera per tutti gli eventi della sezione incendio per cui è stato pagato il premio.

FABBRICATO - Per fabbricato si intende l'intera costruzione edile e tutte le opere murarie e di finitura, compresi fissi ed infissi ed opere di fondazione o interrato, recinzioni, impianti idrici, igienici e sanitari, impianti fissi citofonici, per illuminazione, impianti ad uso esclusivo di riscaldamento e condizionamento dei locali, ascensori, montacarichi, affreschi e statue non aventi valore artistico, escluso quanto indicato sotto la definizione di contenuto.

CONTENUTO - Rientrano nella convenzionale definizione: macchine, serbatoi e contenitori, impianti in genere (compresi, a titolo esemplificativo, quelli di prevenzione e di allarme, di sollevamento e di pesa, le scale mobili, le apparecchiature elettriche ed elettroniche, di segnalazione e comunicazione escluse quelle citofoniche) destinati all'espletamento dell'attività assicurata • raccorderie, tubazioni e quant'altro relativo ai beni sopra indicati • quanto costituisce la normale dotazione di un'abitazione civile, se adibita a dimora dell'assicurato in locali annessi a quelli dell'esercizio commerciale assicurato • attrezzi, utensili e relativi ricambi, mobilio e arredi in genere destinati alla conduzione dell'esercizio commerciale, compresa quella degli eventuali uffici • mezzi di sollevamento, di traino e di trasporto, purché non iscritti al P.R.A., esclusi comunque i ciclomotori • casseforti, armadi di sicurezza e/o corazzati, blocchi di cassette di sicurezza (escluso il relativo contenuto) • tendoni, insegne e tende anche all'esterno dei locali, purché installati nel fabbricato • oggetti pregiati • preziosi • valori, fatta eccezione per

quanto indicato sotto le definizioni di fabbricato e merci.

Qualora con la polizza venga assicurato tutto quanto nel suo complesso costituisce bene dell'esercizio commerciale, fatta eccezione per le aree nude, se una determinata cosa o un determinato oggetto non trovassero precisa assegnazione in una delle partite della polizza medesima, la cosa o l'oggetto verranno attribuiti alla voce contenuto. Sono altresì comprese nella voce contenuto le eventuali addizioni e migliorie apportate dall'assicurato che risulti locatario dei locali ove sono riposti i beni sopra elencati.

MERCI - Merci in genere, materie prime, ingredienti di lavorazione, semilavorati e finiti, scorte e materiali di consumo, imballaggi, supporti, scarti e ritagli di lavorazione e quant'altro di simile e pertinente all'attività assicurata, compresi le imposte di fabbricazione e i diritti doganali.

VALORE A NUOVO (per ricostruzione o rimpiazzo)

Per il "valore a nuovo" s'intende convenzionalmente:

- per i Fabbricati, la spesa necessaria per l'integrale costruzione a nuovo, escluso soltanto il valore dell'area
- per il Contenuto, il costo di rimpiazzo delle cose assicurate con altre nuove eguali oppure soltanto il valore per rendimento economico, ivi comprese le spese di trasporto, montaggio e fiscali. Limitatamente ai predetti beni le parti convengono di stipulare l'assicurazione in base al suddetto "valore a nuovo"

Per ogni partita, separatamente, in caso di sinistro si determina:

- l'ammontare del danno e del rispettivo indennizzo come se la garanzia "valore a nuovo" non esistesse
- il supplemento che, aggiunto all'indennizzo di cui sopra, determina l'indennizzo complessivo calcolato in base al "valore a nuovo"

OBIETTIVO COMPETITIVITÀ

Ecco i provvedimenti contenuti nell'apposito disegno di legge

Il sostegno al sistema economico non può attendere

Nuova linfa per le imprese. Gli strumenti propedeutici al cambiamento in programma presso il Ministero dello Sviluppo Economico (MSE) prevedono l'implementazione di reti d'impresa (che soppiantano il vecchio concetto di distretto produttivo), la costituzione di due nuovi fondi, quelli per la Competitività e per la Finanza d'Impresa, e, infine, il ricorso ai cosiddetti Progetti di Innovazione Industriale.

Quello dei Progetti di Innovazione Industriale rappresenta uno dei punti cardine del documento "Industria 2015", attraverso il quale il Ministero intende

favorire la concertazione per la predisposizione di misure di intervento destinate a specifiche aree tecnologico-produttive con un forte impatto sullo sviluppo territoriale.

Gli obiettivi, come espressamente indicato nel disegno di legge, saranno:

- l'avanzamento tecnologico
- la ricaduta industriale in termini di nuovi processi, prodotti o servizi, relativi a segmenti di mercati in crescita
- l'integrazione degli strumenti di aiuto alle imprese
- il coinvolgimento in forma singola o consorziata di piccole,

medie e grandi imprese, centri di ricerca pubblici e privati anche attraverso lo sviluppo del partenariato pubblico-privato, in conformità agli orientamenti comunitari in materia

➤ la sinergia delle attività dei soggetti pubblici responsabili delle azioni a sostegno del sistema produttivo, con particolare riguardo al coinvolgimento delle regioni interessate tramite la valorizzazione delle loro attività di politica industriale

➤ l'attenzione ai processi di creazione e di sviluppo di imprese giovanili nelle aree tecnologiche e produttive individuate come prioritarie



CLAI: L'ARTE DELLA SALUMERIA.

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

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

FILIERA E PRODOTTI CONTROLLATI E CERTIFICATI
RISPETTO PER L'AMBIENTE

Solo Carni Italiane   Senza fonti di Glutine



clai 
 CARNI E SALUMI

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

www.clai.it

Sede legale e amministrativa Via Gambellara, 62/A - 40020 Sasso Marconi - IMOLA (BO) - Tel. 0542 557711 - Fax 0542 557777 - E-mail: segreteria@clai.it



✦ il rilancio dei siti industriali interessati da crisi di settori produttivi

Le aree destinarie dei Progetti e i contenuti dei medesimi saranno individuati nell'ambito di un "Documento di programmazione per lo sviluppo" periodicamente aggiornato.

Il Fondo per la Competitività e lo Sviluppo

Dovrà servire a fornire le risorse necessarie al finanziamento dei Progetti di Innovazione Industriale, ma anche per tutti gli strumenti residuali di agevolazione di competenza del Ministero medesimo. Nell'ambito degli interventi previsti dai Progetti di Innovazione Industriale, il Fondo interverrà a sostegno:

- ✦ degli investimenti e delle attività delle imprese coinvolte nel progetto
- ✦ delle infrastrutture di diretto supporto a insediamenti

produttivi e attività d'impresa

✦ degli interventi regionali con effetti complementari e integrativi dei progetti

✦ di ogni altra misura ritenuta utile per il perseguimento degli obiettivi fissati

Il Fondo per la Finanza d'Impresa

Ha come obiettivo quello di facilitare l'accesso al credito, alla finanza e al mercato finanziario da parte delle imprese, anche attraverso la razionalizzazione delle modalità di funzionamento dei fondi pubblici di garanzia e di partecipazione al capitale di rischio. Il Fondo dovrebbe consentire la facilitazione delle operazioni di concessione di garanzie su finanziamenti, di partecipazione al capitale di rischio delle imprese e, in generale, di finanza strutturata.

Ridisegnate le norme sui distretti produttivi

Nel documento trova spa-

zio anche la rinnovata definizione dei distretti industriali che, nell'attuale formulazione, prendono il nome di reti d'impresa, che comprendono anche imprese aventi sede legale in diversi Paesi.

Le speranze di "Industria 2015"

Nel complesso, "Industria 2015" rappresenta un insieme di disposizioni, tra le quali anche quelle destinate alle imprese in crisi, che testimoniano un rinnovato interesse per il rilancio dell'economia industriale. L'auspicio è quello che tali disposizioni si tramutino in fretta in misure concrete che scongiurino il crollo sistematico dell'impresa "made in Italy" che l'attuale scenario sembra prospettare, ridonando la necessaria competitività internazionale al nostro modello d'impresa.

COOPERLAT





ALESSANDRO SORCI

legale@rivistaorizzonte.com

IL FALLIMENTO

DEL PARTNER COMMERCIALE

*Qual è la sorte
dei contratti in corso?*

Dando continuità al tema della "riforma del fallimento" (Decreto Legislativo n. 5/2006), ci occupiamo questa volta della grave incertezza che deriva dal fallimento di un partner commerciale. Che fine fanno i contratti commerciali in corso se l'altra parte dovesse fallire? Proseguono nei loro effetti o si risolvono? Cosa accade se, ad esempio, concluso un contratto di somministrazione, il somministrato fallisce prima che sia avvenuta la consegna della merce e, dunque, prima del pagamento del relativo prezzo? E ancora, qual è la sorte del contratto di affitto di azienda o di quello di locazione dell'immobile dove, per

TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
5-8 Maggio - Pad. 13, Stand N°12/P17 - N°8/P11



Cupiello

dolci passioni salate evasioni

*La leggerezza della Pasta Sfoglia arricchita "al burro"
per uno spuntino veloce, una cena... al volo!*

Fagotti Sfoglia 110gr.



con Mozzarella e Pomodoro



agli Spinaci con Formaggio filante,
refinito con semi di Sesamo



alla Parmigiana di Melanzane

esempio, viene esercitata l'attività?

Con l'intento di rispondere a questa domanda, il legislatore ha stabilito regole specifiche per taluni tipi di contratto e formulato un principio generale applicabile a tutti gli altri.

La regola generale (art. 72) è che il fallimento di una delle parti del contratto non determina la sospensione dell'esecuzione del contratto stesso; è il curatore del fallimento, previa autorizzazione del comitato dei creditori, a dover decidere, nell'interesse dei creditori del fallito, se è più utile subentrare nel contratto e proseguirlo ovvero risolverlo. Se decidesse di risolverlo, la parte non fallita potrà intervenire nella procedura concorsuale per far valere il proprio credito conseguente al mancato adempimento. Il curatore deve decidere se proseguire nel contratto o se farne venire meno gli effetti entro un breve tempo, altrimenti può essere incalzato dalla parte non fallita che può chiedere al giudice delegato di fissare un termine, non superiore a 60 giorni, entro cui il curatore deve manifestare la sua volontà; decorso inutilmente tale termine, il contratto si intende risolto.

Chiarita, in sintesi, la regola generale, vediamo alcuni casi espressamente disciplinati che meritano particolare attenzione, soprattutto per chi esercita un'attività imprenditoriale.

- Contratto di vendita a termine o a rate (art. 73)

Nel caso di fallimento del compratore, il curatore, su autorizzazione del comitato dei creditori, può subentrare nel contratto, pagando interamente il prezzo o proseguendo il pagamento a termine o a rate (ma in tal caso il venditore può chiedere una cauzione).

- Contratto di somministrazione (art. 74)

In questo caso si applica la disciplina generale dell'art. 72, ma si deve specificare che se il curatore subentra al posto del somministrato dichiarato fallito, egli deve pagare integralmente il prezzo anche delle consegne già avvenute o dei servizi già erogati.

- Contratto di locazione di immobili (art. 80)

Il fallimento del locatore non scioglie il contratto, nel quale subentra il curatore. Se a fallire, invece, è il conduttore, il curatore può recedere dal contratto, ma dovrà corrispondere al locatore un equo indennizzo per l'anticipato recesso. Il credito per l'indennizzo è privilegiato sugli altri crediti al momento della ripartizione dell'attivo.

- Contratto d'affitto d'azienda (art. 80-bis)

Il fallimento di una delle parti non comporta di per sé lo scioglimento del contratto, ma ciascuna parte può recedere dallo stesso entro 60 giorni, purché versi alla controparte un equo indennizzo. Il credito per tale indennizzo è pagato in precedenza ed è privilegiato.

- Contratto di appalto (art. 81)

Il fallimento di una delle due parti determina lo scioglimento del contratto, a meno che il curatore, su autorizzazione del comitato dei creditori, entro 60 giorni non comunichi di voler proseguire il rapporto. Se, però, le qualità personali e professionali dell'appaltatore sono state motivo determinante della conclusione del contratto, ed è proprio l'appaltatore a fallire, allora il contratto si scioglie automaticamente, a meno che il committente non dichiari di acconsentire alla prosecuzione del rapporto.

BELUGART CAVIAR



L'ALTERNATIVA CHE RISPETTA L'AMBIENTE.

POLAR SEAFOOD ITALIA SRL
Viale Rimembranze, 45 - 20020 Lainate (MI) - Italy
Tel. +39 02 93 79 61 71 - Fax +39 02 93 79 61 51
E-mail: psi@polarseafood.com
www.polarseafood.com

BUONO ACQUISTO (COMPRI 6 PAGHI 4)

Regolamento

Il buono dà diritto a 2 vasetti in omaggio acquistando la confezione da 6 (compri 6 paghi 4).

Questo buono è utilizzabile solo per gli esercenti del settore ho.re.ca.

Deve essere consegnato all'agente o spedito al Distributore / Grossista.

Sarà valido solo se compilato in ogni sua parte.

Sono escluse copie od equipollenti.

NUMERO LOCALE

CITTA'

PROVINCIA

TIMBRO GROSSISTA/DISTRIBUTORE

Olio e Pasta

quando è

Spiga di

Giano



soddisfa
tutti i gusti

È un prodotto

Bianconi S.p.A.

P.zza del Mercato 06030 - Bastardo - Giano dell'Umbria (Pg) Tel. 0742 99423 fax 0742 99742

www.bianconispa.it - info@bianconispa.it

Telefonare dal fisso fiscalmente costa un po' di meno, dal mobile un po' di più



COME CAMBIA IL REGIME DEI TELEFONI

La Finanziaria 2007 ha introdotto, tra le altre cose, nuove regole in materia di deducibilità dei costi sostenuti relativamente all'acquisizione, all'impiego e alla manutenzione degli apparecchi telefonici utilizzati nell'esercizio di imprese, arti e professioni.

In modo particolare le novità riguardano:

- ❖ il nuovo riferimento utilizzato dal Legislatore per individuare gli apparecchi di telefonia che rientrano nella norma in esame;
- ❖ la nuova misura di deducibilità dei costi fissata ora all'80%.

Il regime di detraibilità dell'IVA relativa alle spese di acquisto, impiego e manutenzione degli apparecchi di telefonia non ha subito alcuna modifica.

NUOVE MISURE DI DEDUCIBILITÀ DEI COSTI

La previgente disciplina, come noto, limitava la deducibilità al 50% soltanto ai costi relativi alla telefonia mobile.

A seguito delle nuove disposizioni introdotte dalla Finanziaria 2007, il limite alla deducibilità è stato fissato nella misura dell'80% e trova applicazione non solo per le spese riferite alla telefonia mobile ma anche a quella fissa (di fatto si è verificato un aumento della deducibilità relativamente ai telefoni cellulari e contestual-

mente una riduzione di quella relativa ai telefoni fissi).

Detta limitazione nella nuova misura dell'80% riguarda sia le imprese che i lavoratori autonomi. Come in precedenza, le spese interessate dalla deducibilità limitata sono quelle relative alle quote di ammortamento, ai canoni di locazione anche finanziaria o di noleggio e alle spese di impiego e di manutenzione.

DETRAIBILITÀ DELL'IVA A CREDITO

In ambito IVA, la norma sulla detraibilità (dell'IVA) non ha subito alcuna modifica, né per quanto riguarda l'individuazione degli apparecchi telefonici né per quanto riguarda la misura dell'IVA detraibile.

Permane, pertanto, la dicitura «*apparecchiature terminali per il servizio radiomobile pubblico terrestre di comunicazione soggette alla tassa sulle concessioni governative...*» e quindi va tuttora differenziato il trattamento tra telefonia fissa e telefonia mobile.

Conseguentemente, l'IVA a credito relativa alle spese di acquisto, utilizzo e manutenzione degli apparecchi telefonici, è permessa nella misura:

- ❖ determinata in base al principio di inerenza per gli apparecchi di telefonia fissa;

- ❖ del 50% per gli apparecchi di telefonia mobile.

DECORRENZA DELLE NUOVE DISPOSIZIONI

La nuova misura di deducibilità dei costi pari all'80% e l'applicazione della stessa anche alla telefonia fissa decorrono «*dal periodo d'imposta successivo a quello in corso al 31 dicembre 2006*» e quindi, per i soggetti con periodo d'imposta coincidente con l'anno solare, a decorrere dal 2007.

DETERMINAZIONE ACCONTI 2007

Per espressa previsione normativa al fine della determinazione degli acconti IRPEF/IRES/IRAP relativi al 2007, è necessario assumere quale imposta del periodo precedente quella che si sarebbe determinata applicando la nuova percentuale di deducibilità.

•••

Trasmissione telematica dei corrispettivi: scadenza rinviata. In riferimento all'articolo apparso sul nostro numero della rivista di gennaio/febbraio scorso comunichiamo che la Finanziaria 2007 ha rinviato la trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri, prevista originariamente a luglio 2007, ad un provvedimento da emanare entro il 1° giugno 2008.



MASSIMO VALERI

fisco@rivistaorizzonte.com

IL CALENDARIO DEL CONTRIBUENTE

MARZO 2007

Venerdì 16 marzo 2007

- **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 2007

- **IVA CONTRIBUENTI MENSILI**

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di febbraio 2007

- **IVA LIQUIDAZIONE ANNUALE**

Versamento dell'imposta relativa al 2006 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 2007

- **IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI**

Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di febbraio 2007

- **TASSA ANNUALE LIBRI CONTABILI E SOCIALI**

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

APRILE 2007

Lunedì 16 aprile 2007

- **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 2007

- **IVA CONTRIBUENTI MENSILI**

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di marzo 2007

- **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 2007

- **IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI**

Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di marzo 2007

- **RIMBORSO IVA AUTO**

Invio telematico all'Agenzia delle Entrate dell'apposita istanza di rimborso della maggiore IVA a credito relativa agli acquisti effettuati fino al 13/9/2006, a seguito della Sentenza UE che ha sancito l'illegittimità della limitazione alla detrazione

Lunedì 30 aprile 2007

- **IVA RIMBORSO/COMPENSAZIONE TRIMESTRALE**

Termine per la richiesta di rimborso/compensazione dell'IVA a credito del trimestre precedente (gennaio-marzo 2007)

- **ELENCO CLIENTI E FORNITORI**

Presentazione telematica dell'elenco soggetti nei cui confronti sono state emesse o ricevute fatture nel corso dell'anno 2006

TRiNiTÀ

Il cotto che sa di bontà

- PROSCIUTTI COTTI
- SPALLE COTTE
- SPECIALITÀ AFFUMICATE.

PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ
ESPERIENZA PLURIENNALE
INGREDIENTI SELEZIONATI
SISTEMI TECNOLOGICI DI PRODUZIONE



VALPADANA

Salumeria nostrana

TRINITÀ S.p.A. INDUSTRIA SALUMI
37050 VALLESE DI OPPEANO (VR) - Tel. 045.6984075 r.a. - Fax 045.6984109

E-mail: trinita@trinitaspa.it

STELLA
INDUSTRIA SALUMI

CORSI PER PROFESSIONISTI E APPASSIONATI DI CUCINA



Per...Bacco

Alla scoperta dei piaceri del vino: dalle tecniche di vinificazione a quelle di degustazione e abbinamento con il cibo, in un viaggio attraverso i territori più vocati - Aprile 2007

Impariamo a fare i dolci

Idee nuove e tecniche tradizionali per realizzare i classici della pasticceria, dalle torte ai biscotti, dalle creme alla pasticceria mignon - Marzo e Aprile 2007

Oggi cucino io - Il Livello

Per completare la preparazione del I livello o per chi è già in possesso dei principi base e voglia approfondire le proprie competenze in cucina - Aprile 2007

Professione Barman

Un corso per avvicinarsi o perfezionare le tecniche di organizzazione di un banco bar e per conoscere e utilizzare gli "attrezzi del mestiere". Corso con stage - Aprile 2007

Professione Cuoco

Per gli appassionati di cucina che vogliono tramutare il loro hobby in professione per intraprendere l'affascinante professione di chef e affacciarsi da protagonista nel mondo del lavoro. Corso con stage - Aprile 2007

La pasticceria fredda

Per i professionisti del gelato, un corso di specializzazione per imparare direttamente dai gesti dei grandi maestri, le tecniche di preparazione delle più importanti produzioni dell'alta pasticceria fredda - Aprile 2007

Informazioni e iscrizioni:

Università dei Sapori - Via Tornetta, 1 - 06123 - Perugia

Tel. 075.5729935 - Fax 075.5734611

e-mail: uds@universitadeisapori.it - www.universitadeisapori.it

c.panico@cancelloni.it - Tel. 075.8477743



Slow Food® Perugia

Gentili Cuochi, Cuochi, Osti, Ristoratori e amici Slow,

la Condotta Slow Food di Perugia in collaborazione con Saiaagricola organizza:

IL RE DEI CEREALI

(tutto quello che vorreste sapere sul Riso e come cucinarlo)

Una serata dedicata alla cucina in presa diretta - del più antico dei cereali, a cura dello Chef della Cascina Veneria che ci svelerà le tecniche di preparazione di ogni varietà. Carnaroli, Baldo, Vialone Nano ed altri ancora saranno i protagonisti del menù che abbiamo pensato per voi in abbinamento ai migliori vini Saiaagricola

Tutto questo presso:

L'enoteca-Ristorante **Giò Arte e Vini**
Il 14 Marzo alle ore 20,00

Per motivi organizzativi si prega di prenotare entro e non oltre il 12 marzo allo 075/5731100

Certi di farvi cosa gradita
Lentamente....

Il fiduciario
Salvatore De Iaco

SOMMELIER

vende e/o scambia

Brunello 95
Vigna Fiore Barbi

Brunello 97
Argiano

Brunello 98
Salvioni La Cerbaiola

Brunello Cerretalto 97
Casanova di Neri

Brunello Caparzo 95

Brunello Poggio all'Oro 95
Banfi

Chateau d'Yquem 94

Costarussi 97
Gaja

Luce 99
Frescobaldi

Poggio al Vento 99

Sassoalloro 03

Solaia Antinori 01

Telefonare allo 075 847771
enoteca@cancelloni.it

Nicola Sportoletti o Roberto Giuli

VENDESI Attrezzature Bar

per cessata attività

- vetrinetta refrigerata Gebar
- banco bar Gebar
- mobile caffè
- tavoli
- sedie
- elettroaspiratore per cucina con relativo tubaggio banco-frigo

Per informazioni rivolgersi alla
Redazione di Orizzonte

COUPON DI RICHIESTA ANNUNCI GRATUITI

Nome _____

Cognome _____

Azienda _____

Via _____ CAP _____

Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail _____

Conscio delle responsabilità in cui incorre chi rilascia false dichiarazioni, dichiaro sotto la mia personale responsabilità di non operare, neanche di fatto, né per conto di terzi, quale operatore nel campo dell'oggetto della presente inserzione. E inoltre dichiaro sotto la mia personale responsabilità la veridicità del testo da pubblicare oggetto della presente richiesta di inserzione.
N.B.: fornire i dati sopra richiesti per uso archivio indicando sempre il n° di telefono domiciliato. Senza dati identificativi e la firma del committente l'inserzione non sarà pubblicata.

Data _____ Firma _____

Testo da pubblicare

una sola inserzione per tagliando - max 50 parole scritte a macchina o in stampatello

Desidero che nell'annuncio mantenga il mio anonimato compaiano i miei dati personali

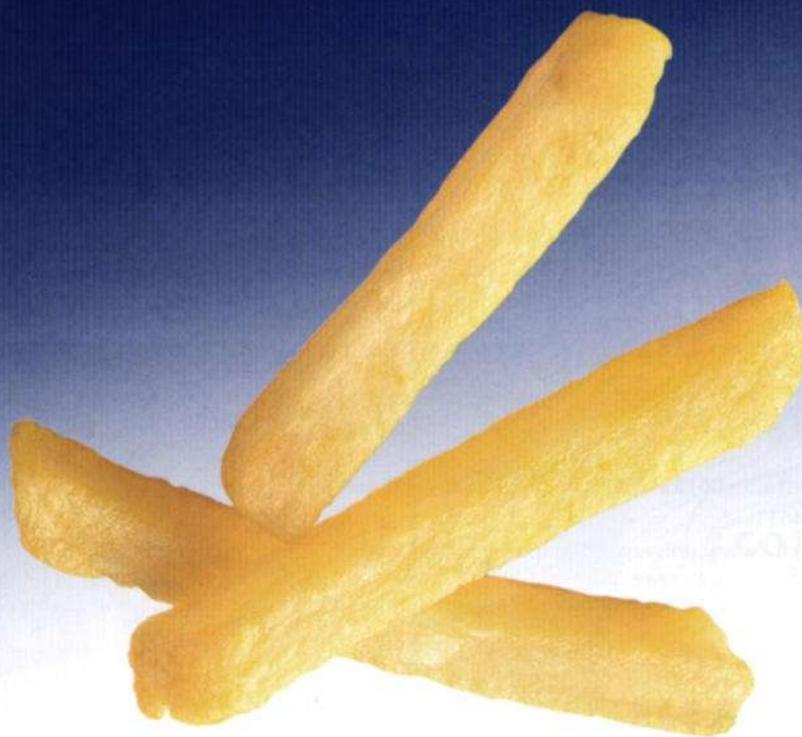
Spedire in busta affrancata:

INNOVAZIONE Srl - Via P. Togliatti, 25 - 06073 Taverne di Corciano (Pg)

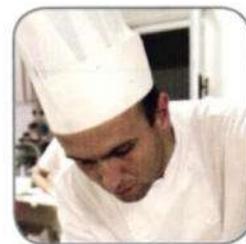
dal 1926
pizzoli

Professional
SPECIALE CATERING

IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



Le ricette di... Filippo Germasi



FILIPPO GERMASI

Vannucci
Ristorante Zafferano

CAPESANTE SCOTTATE CON INSALATA DI CASTAGNE ED ALGHE WAKAME, TESTAROLO DELLA GARFAGNANA E MAIONESE DI CORALLO

per 1 persona

- 3 capesante fresche
- 1 testarolo della Garfagnana
- 3 castagne bollite
- 5 g olio di rape rosse
- 10 g alghe secche
- sale e pepe q.b.



Pulire le capesante e scottarle in padella bollente antiaderente
• Dressarle sul testarolo bollito in acqua salata con le alghe per 3 minuti
Montare il piatto e decorare con olio extravergine e olio di rape rosse

TORTELLONI DI CARNE DA CORTILE IN GUAZZETTO CHIARO DI CROSTACEI E PUNTE D'ASPARAGI

per 1 persona

- 7 tortelloni di carne bianca
- 2 cucchiaini fondo di pesce
- 5/6 punte di asparagi bolliti
- olio extravergine
- erbe aromatiche

Cuocere in acqua bollente i tortelloni • Scolarli in acqua e olio • Servirli nel piatto su fondo di pesce e con al centro punte di asparagi bolliti, erbe ed olio extravergine per finitura



PERNICE INFORNATA ALLE ERBE CON PASSATA DI CICERCHIE, LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO E TARTUFO NERO

per 2 persone

- 1 pernice rossa (600-800 g)
- 100 g cicerchie (varietà di fagioli)
- 50 g lenticchie di Castelluccio
- 10 g tartufo nero
- sale e pepe bianco q.b.
- olio extravergine di oliva, timo, maggiorana, salvia e rosmarino



Pulire la pernice senza intaccare la pelle • Rosolarla in olio per pochi minuti • Cospargerla con le erbe aromatiche tagliate in rametti ed infornare per 8 minuti circa a 250 °C • Nel frattempo preparare una purea molto morbida con le lenticchie bollite in precedenza • Adagiare nel piatto la purea e le cicerchie già cotte e sistemare sopra la pernice disossata, guarnire con erbe aromatiche fresche e rifinire il piatto con lamelle di tartufo nero

TORTINO DI RICOTTA E ZAFFERANO CON IL SUO GELATO, YOGURT NATURALE E POLVERE DI PISTACCHIO

Per il gelato allo zafferano:

- 1 l latte
- 12 tuorli d'uovo
- 1 baccello di vaniglia
- 3 bustine di zafferano
- 250 g zucchero
- 3 hg panna

Per il tortino di ricotta:

- Pasta frolla
- 500 g ricotta
- 6 tuorli + 200 g zucchero
- 6 albumi + 200 g zucchero
- gelato allo zafferano
- yogurt naturale
- polvere di pistacchi

Preparazione del gelato

Bollire il latte con la vaniglia e lo zafferano • Montare i rossi d'uovo con lo zucchero • Unire tutti gli ingredienti e alla fine aggiungere la panna

Preparazione del tortino

Montare i rossi con lo zucchero, aggiungere la ricotta e le bustine di zafferano • Montare i bianchi con lo zucchero e unire il tutto • Adagiare il gelato sul tortino, guarnire con yogurt naturale e polvere di pistacchi



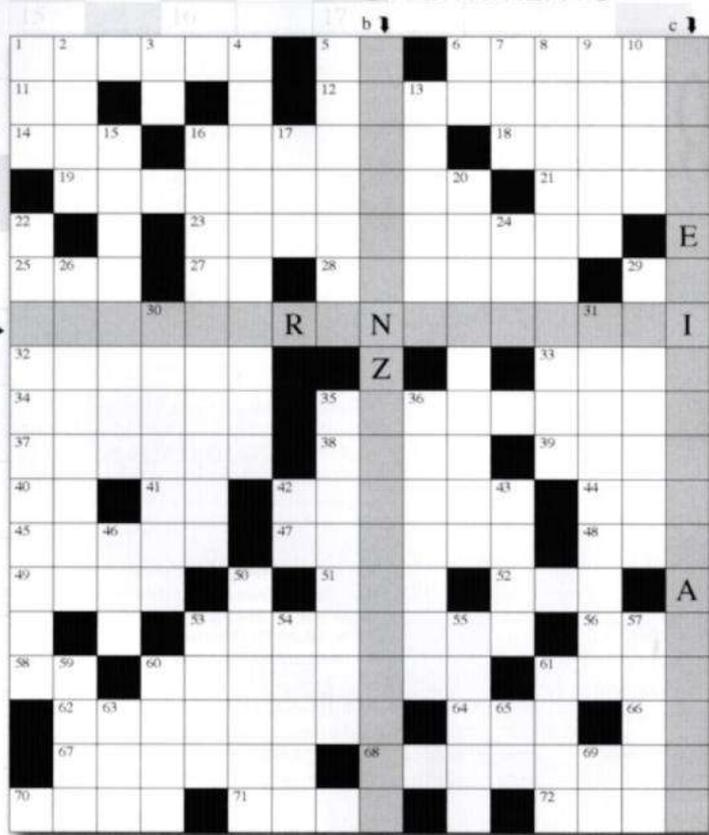


Gelati
STOCCHI

cent'anni di qualità



Gelati Stocchi s.r.l.
Via L. Galvani 7 - Arezzo
Tel. 0575 984033
Fax. 0575 984143
www.gelatistocchi.com



Al termine, nei riquadri orizzontali a fondo grigio (freccia a) risulteranno nome e cognome del più grande gastronomo italiano (1820-1911); in quelli verticali, il titolo del suo libro (10 parole: freccie b+c) ... e se non ci siete riusciti, la soluzione al prossimo numero...

Orizzontali: 1. C'è quello speciale e quello gigante. - 5. Preposizione articolata. - 6. Dà il nome ai ragazzi di Molnár. - 11. Sì in tedesco. - 12. Da Cascia, molti le sono devoti. - 14. L'art di Andy Warhol. - 16. Un tratto dell'intestino. - 18. Locale romano dove esordì Patty Pravo. - 19. L'isola egea da cui viene una famosa Nike. - 21. Breve messaggio pubblicitario. - 23. Lo è un record ritoccato. - 25. Le disparti di messa. - 27. Partito Nazionale. - 28. Affluisce nel Chiascio a Bastia. - 29. Congiunzione eufonica. - 32. Aggravata o resa più aguzza. - 33. Infatti in latino. - 34. Il generale nazista soprannominato «la volpe del deserto». - 35. Così è una signora quando sente una barzelletta sboccata. - 37. Donna extraterrestre. - 38. Rincorsa, spinta. - 39. Abba, antico ministro degli esteri israeliano. - 40. Sigla di Taranto. - 41. Al centro di otto. - 42. Opere storiche che procedono anno dopo anno. - 44. Organizzazione (abbr.). - 45. Arrabbiate. - 47. Il fiore non ancora aperto. - 48. Stefano, mezzofondista italiano d'una decina d'anni fa. - 49. Si dà ai pavimenti. - 51. Vale "al quale". - 52. S'immerge per pescare o guardare. - 53. Stancata, affaticata. - 56. Prima di Sig. sulla busta. - 58. ExtraSistole. - 60. Distesa di ghiacci polari. - 61. Il monte dove Mosè udì la voce di Dio dal rovetto ardente. - 62. Con bike, bicicletta da percorsi accidentati. - 64. Nota del Redattore. - 66. Negazione iterativa. - 67. Golfo della Sardegna. - 68. Raúl, presidente argentino dal 1983 al 1989. - 70. Il nome di un Furstenberg. - 71. Insenature di mare... sparse. - 72. Strumento musicale a fiato.

Verticali: 1. Prima della Telecom. - 2. Stato del sud-est asiatico. - 3. Sigla di Lucca. - 4. La cintura sul dorso dei cappotti. - 5. Aggressioni. - 6. Sigla di Viterbo. - 7. Istituto Assicurativo Padano (creatura di Bossi). - 8. Il filosofo di Stagira. - 9. Il nome di Baudo. - 10. Non crede in Dio. - 13. Uno che fa dire "che pizza!". - 15. Coprono le lampadine. - 16. Esperto della materia o responsabile della pratica. - 17. Argomento (abbr.). - 20. Sono tre: Michele, Gabriele e Raffaele. - 22. Si dice di nozioni apprese alla meno peggio. - 24. La Force aeronautica inglese. - 26. Centenario. - 29. Essere incerti, titubanti. - 30. C'è quella per le unghie. - 31. Così è stato chiamato il terrorista bombarolo del Nordest. - 35. Nome popolare delle rane, in Toscana li mangiano fritti. - 36. Con muchas, per ringraziare in spagnolo. - 42. Le prime due lettere dell'alfabeto. - 43. Abbondanza. - 46. Altari pagani. - 50. Harold drammaturgo inglese, premio Nobel nel 2005. - 53. Ammiratori. - 54. Regione del Peloponneso con Patrasso. - 55. Puzza davvero sgradevole. - 57. Un grand'uomo. - 59. Ammorba le metropoli. - 60. Lo è il pastore, detto di Gesù. - 61. Altro nome del frassino. - 63. Il metallo pregiato. - 65. La prima nota. - 69. Sigla dell'antimonio.



ARIE

In Aprile sarete maggiormente predisposti a gustare varianti sofisticate di ricette regionali. Marte fa aumentare la vostra parte più tenera del carattere, ma può causarvi anche un po' di confusione e qualche disturbo psicosomatico. Il fisico va sostenuto con una buona attività fisica perché l'avversione di Marte potrebbe causarvi leggeri aumenti di peso.



GEMELLI

Venere vi sostiene nei fine settimana, una cena romantica, che attendevate da tempo, illuminerà i vostri sentimenti. Marte positivo favorisce le gite fuori porta insieme alle persone care ma la vostra indecisione potrebbe rischiare di far saltare tutto. Premiatevi con saporiti raffinati e delicati e con dessert accompagnati da eccellenti vini d'annata.



LEONE

Marte vi renderà troppo occupati per avere il tempo da dedicare ai piaceri della vita. Ma Venere vi suggerirà le parole giuste per vivere brevi ma intensi momenti di relax e spensieratezza. Emozionanti nuovi incontri vi spingono ad avere il desiderio di sperimentare posti nuovi ed abbinamenti inconsueti.



BILANCIA

Marte con l'aspetto ancora un po' ostile può rendervi poco concilianti nei rapporti di lunga data e altrettanto poco aperti alla possibilità di conoscere persone nuove. Cercate di crearvi un ambiente rilassante la sera con luci morbide, musica dalle note dolci e, perché no, un bicchiere di vino dal gusto deciso.



SAGITTARIO

La tensione vi accompagnerà per gran parte del mese. Urano in aspetto ostile al vostro Sole, può causare un improvviso scontro con i rapporti affettivi. Potreste risentire di disturbi tipici stagionali o di qualche fastidio nella digestione. Cercate di regolarizzare l'alimentazione con pasti più equilibrati e sani.



ACQUARIO

Una Venere sensuale e romantica vi mette un po' in conflitto con i numerosi impegni di carattere pratico. Ma, nonostante l'agitazione, riuscirete ad esprimere un atteggiamento tenero col vostro partner. Quindi colazione a letto con dolci "colorati" e fiori primaverili come "contorno".



TORO

Venere congiunta al segno dei Pesci favorisce la vostra passione per i sapori forti ed i vini sinceri. Marte in aspetto positivo intensifica la vita sociale. Il rischio è di sentirsi talmente spensierati e sereni da trascurare la salute anche se Mercurio sostiene la vostra forma fisica e psichica. Fate attenzione a fine Marzo agli aumenti di peso.



CANCRO

Venere regalerà emozioni attraverso incontri che sanno di buono. Non è quindi il momento di trattenersi: approfittatene per invitare od essere invitati in locali poetici o pittoreschi. Verso fine Marzo Marte potrebbe metterci lo zampino; evitate cibi troppo duri o zuccherini: in arrivo fastidi dentali o alle gengive.



VERGINE

Urano e Venere in opposizione rischiano di creare in voi un cortocircuito: difficoltà di abbinamenti amidaci fra carni e latticini che potrebbero generarvi insonnie o cefalee. Mercurio favorirà incontri in locali che non avete più frequentato da tempo. Sarete predisposti a godere di gustosi gelati o aperitivi anche fuori orario.



SCORPIONE

Con l'aiuto di Mercurio in Pesci il vostro benessere psicofisico sarà in netto miglioramento sia attraverso un'attività che, in questo periodo, può essere dolce come yoga oppure più movimentata come il nuoto. Accompagnate le pause di lavoro con delle spremute di frutti di stagione.



CAPRICORNO

Momenti sereni alternati a momenti malinconici senza un vero perché. Un'altalena di umori che vi porterà dalle stelle alle stalle e viceversa. I dolci, specialmente quelli molto cremosi, possono rivelarsi sgraditi al vostro stomaco indebolito anche dal vostro stato d'animo un po' "alternato".



PESCI

Il Sole entra nel vostro segno regalandovi tanto calore, lo stesso che regalerete voi a chi vi starà vicino. Le stelle aiutano la vostra vita sentimentale. Rendete le serate incantevoli dandovi da fare ai fornelli. Piatti orientali ed un buon gusto estetico per la tavola faranno emozionare il vostro partner.

SOLUZIONE
del numero
precedente



GLI INSERZIONISTI di questo numero

AGUGIARO & FIGNA MOLINO SPA

Strada dei Notari, 25/27 - 43044 Collecchio (Pr)
Tel. 0521 301701 - fax 0521 301777
www.agugiarofigna.com - collecchio@agugiarofigna.com

BERNARDINI GASTONE SRL

Via di Lavoria, 83/85 - 56040 Cenaia (Pi)
Tel. 050 644100
www.bernardinigastone.it - info@bernardinigastone.it

BIANCONI SPA

Piazza del Mercato - 06030 Bastardo di Giano dell'Umbria (Pg)
Tel. 0742 99423 - fax 0742 99742
www.bianconispa.it - info@bianconispa.it

BRESAOLE PINI SRL

Via Centrale, 1 - 23034 Grosotto (So)
Tel. 0342 887350 - fax 0342 887582
bresaolepini@tiscalinet.it

CANCELLONI SRL

Strada L. Ariosto, 41 - 06063 Magione (Pg)
Tel. 075 847771 - fax 075 847777
www.cancelloni.it - info@cancelloni.it

CANUTI SRL

Via Sassonia, 16 - 47900 Rimini
Tel. 0541 740102 - fax 0541 741018
www.canuti.com - info@canuti.com

CESARE REGNOLI & FIGLIO SRL

Piazza S. Francesco, 10 - 40122 Bologna
Tel. 051 222483 - fax 051 269938
www.regnoli.it - info@regnoli.it

CGM SRL

Rione Pollenza Scalo, 85 - 62010 Pollenza (Mc)
Tel. 0733 201025 - fax 0733 201016
www.cgmsurgelati.it - info@cgmsurgelati.it

CLAI SRL

Via Gambellara, 62/A - 40020 Sasso Morelli Imola (Bo)
Tel. 0542 55711 - fax 0542 55777
www.dai.it - segreteria@clai.it

COMUNITÀ MONTANA

ASSOCIAZIONE DEI COMUNI "TRASIMENO - MEDIO TEVERE"
Viale Dante Alighieri, 2 - 06063 Magione (Pg)
Tel. 075 847411 - fax 075 8474120
www.montitrasimeno.umbria.it - info@montitrasimeno.umbria.it

CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGR.

Via Poggi, 11 - 40068 S. Lazzaro di Savena (Bo)
Tel. 051 6228311 - fax 051 6228312
www.valfruttagranchef.it - benvenuto@valfruttagranchef.it

CONSORZIO LATTERIA VIRGILIO Soc. Coop. Agr.

Viale della Favorita, 19 - 46100 Mantova
Tel. 0376 3861 - fax 0376 391496
www.e-virgilio.com - info@e-virgilio.com

COOPERLAT SOC. COOP. AGR.

Via Piandelmedico, 74 - 60035 Jesi (An)
Tel. 0731 2381 - fax 0731 205455
www.cooperlat.it - cooperlat@cooperlat.it

ELLE ESSE SNC

Via Faustana, 44 - 06032 Borgo Trevi (Pg)
Tel. 0742 381678 - fax 0742 78333
www.elleesse.it - info@elleesse.it

FORMEC BIFFI SPA

Via Brera, 16 - 20121 Milano
Tel. 0377 45401 - fax 0377 569331
www.formecbiffi.com - info@formecbiffi.com

FRESYSTEM SPA

Via Riviera di Chiaia, 215 - 80121 Napoli
Tel. 081 400816 - fax 081 419059
www.fresystem.com - info@fresystem.com

GELATI STOCCHI SRL

Via Galvani, 7 - 52100 Arezzo
Tel. 0575 984033 - fax 0575 984143
www.gelatistocchi.it

GENERAL FRUIT SRL

Via J.F. Kennedy, 4 - 24060 Villongo (Bo)
Tel. 035 927030 - fax 035 929470
www.generalfruit.com - info@generalfruit.com

GRUPPO COLTIVA SOC. COOP. AGR.

Via Polonia, 85 - 41100 Modena
Tel. 059 413411 - fax 059 413650
www.coltiva.it - gruppopoltiva@coltiva.it

INNOCENTI DINO SRL

Via Tiziano, 24/26 - 52100 Arezzo
Tel. e fax 0575 20709
www.innocentidino.it - info@innocentidino.it

LAT-BRI LATTICINI BRIANZA SPA

Via S. Giovanni Bosco, 39 - 20040 Usmate Velate (Mi)
Tel. 039 628861 - fax 039 672569
latbri@latbri.it

MADAS MANIFATTURE DI ASSISI SRL

Via C. Loreto - 06081 Capodacqua d'Assisi (Pg)
Tel. 075 8065445 - fax 075 8064681
www.kingflex.it - info@kingflex.it

PIZZOLI SPA

Via Zenzalino Nord, 1 - 40054 Budrio (Bo)
Tel. 051 6924511 - fax 051 6920293
www.pizzoli.it - info@pizzoli.it

POLAR SEAFOOD ITALIA SRL

Viale Rimebranze, 45 - 20020 Lainate (Mi)
Tel. 02 93796171 - fax 02 93796151
www.polarseafood.it - psi@polarseafood.it

RAUCH ITALIA SRL

Viale Colleoni, 13 (Centro Direzionale Colleoni)
Palazzo Orione, 1 - 20041 Agrate Brianza (Mi)
Tel. 039 6899833 - fax 039 6899838
www.rauch.cc - office.it@rauch.cc

RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI SRL

Via Marconi, 2 - 16030 Avegno (Ge)
Tel. 0185 79043 - fax 0185 799025
www.lariunione.it - informazioni@lariunione.it

SCIATELLA DI SCIATELLA MAURO & C.

Via Assisi, 75 - 06069 Torgiano (Pg)
Tel. 075 982108 - fax 075 982109
www.sciatella.com - sciatella@libero.it

TRINITÀ SPA

Via R. Maffei, 195 - 37050 Vallese di Oppeano (Vr)
Tel. 045 6984075 - fax 045 6984109
www.trinitaspa.it - trinita@trinitaspa.it

UMBRASALUMI SRL

Via Sacco e Vanzetti, 1 - 06064 Panicale (Pg)
Tel. 075 8355438 - fax 075 8355832
www.umbرسالumi.it - info@umbرسالumi.it

UNILEVER ITALIA SRL

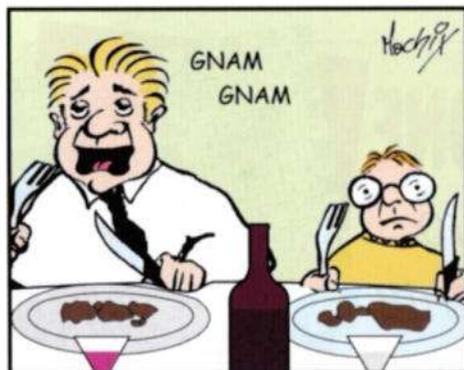
Div. FOODSOLUTIONS
Corso Europa, 24 - 20010 Inveruno (Mi)
Tel. 02 972081 - fax 02 97208701
www.unileveritalia.it

VITELCO ITALIA SRL

Via Verdi, 3 - 20041 Agrate Brianza (Mi)
Tel. 039 6056766 - fax 039 6056992
www.vitelco.nl - italia@vitelco.nl

VITTORIA ASSICURAZIONI SPA

MARCHESI RAG. MORENO, AGENTE GENERALE
Via Sacco e Vanzetti, 13 - 06063 Magione (Pg)
Tel. e fax 075 841693
www.vittoriaassicurazioni.com - vittoriama@libero.it





**La sicurezza non è un optional.
Tu scegli anche per i tuoi clienti.**

Un professionista della ristorazione dà sempre il meglio ai suoi clienti; quando scegli per loro, pensa anche alla sicurezza! Milioni di famiglie italiane hanno fiducia in Valfrutta, perché coltiva quello che trasforma e garantisce i suoi prodotti dal campo alla tavola, rispettando l'ambiente.

Così, insieme ai tuoi clienti ti senti più sicuro anche tu.

Scegli la Sicurezza, chiama  **800-822822**



FATEVI SERVIRE

Prepariamo insieme
la carta dei vini

L'Enoteca

Sommelier a tua disposizione

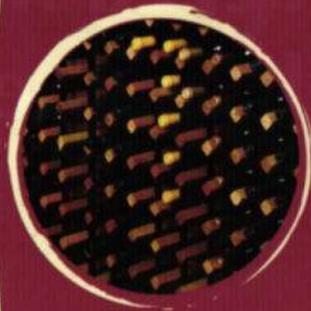
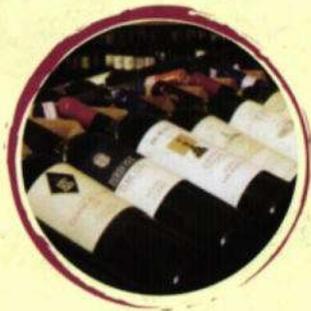
Vini **ETRVRIA** in esclusiva per la ristorazione

Disponibilità continuativa ed immediata

Vasta selezione di CANTINE nazionali ed internazionali

Novità enologiche più attraenti

Ampia gamma di etichette



Cancelloni Srl
Strada L. Ariosto, 41 - 06063 Magione (Pg)

Tel. 075 847771 fax 075 847777
www.cancelloni.it - info@cancelloni.it

