

LUGLIO/AGOSTO 2008

Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL **FOOD SERVICE**

LE CARNI

LA QUALITÀ
NON È SOLO FILETTO



LO SPECIALISTA DEL FOOD SERVICE

- *Il ruolo del grossista nel canale Ho.re.ca.*

SICUREZZA ALIMENTARE

- *Nome, cognome e provenienza della "signora" mucca*

IL MONDO DEL FRESCO

- *Alla (ri)scoperta del quinto quarto*

San Benedetto Elite

Bella come il vetro
Pratica come il PET

www.sanbenedetto.it

claim:imv



La buona tavola
richiede scelte di gusto.
San Benedetto Elite preferita da chi
vuole abbinare l'eleganza in tavola
alla praticità della bottiglia in PET.

Per questo i locali di successo
sceglono l'Acqua Oligominerale
San Benedetto nel formato Elite
da 1 litro, praticamente perfetto.



SAN BENEDETTO

Acqua Oligominerale

Sei proprio la nostra acqua!

Molto più di un prodotto, un mondo di idee.



Quando bontà, freschezza e qualità si uniscono a velocità, resa e innovazione, nasce Valfrutta Granchef, l'alta gamma dedicata alla ristorazione di qualità. Non solo prodotti buoni, ma anche buone idee. Idee di prodotto, di utilizzo, di eventi e promozioni studiati per dare più valore alla tua attività.

**Per scoprire il Mondo
Valfrutta Granchef, chiama**

Numero Verde
800-822822



FATEVI SERVIRE

S O M M A R I O

Editoriale • 7

PRODOTTI

Primo piano • 8

La carne nel paniere alimentare alla sfida del terzo millennio

Il mondo del fresco • 11

Alla (ri)scoperta del quinto quarto

Sapori dal mondo • 12

Carne bovina scozzese, una scelta di qualità dal cuore "verde"

Buongusto italiano • 13

Carne ovina, tutto il sapore della civiltà mediterranea

Beverage • 15

Nobile di Montepulciano. D'ogni vino è Re!

Complementi e design • 16

Le carni e il sottovuoto, binomio perfetto

Lo specialista del food service • 18

Food Service, il ruolo del grossista nel canale Ho.re.ca.

CURIOSITÀ

Eventi • 20

Piatti tradizionali umbri alla prova del cuoco

L'alimentazione nel tempo • 22

Il maiale tra storia, leggenda e riti propiziatori

Wellness • 31

Allenamento in palestra alla resa dei conti

L'intervista • 33

Cuore d'Etruria, un marchio che è una garanzia

INSERTO

SPAZIO ALLE REGIONI • 25

RUBRICHE

Angolo verde • 34

Un giardino d'estate con poca acqua, ma molto fascino

Sicurezza alimentare • 36

Nome, cognome e provenienza della "signora" mucca

Rassicurazioni • 39

Una garanzia in più per chi si ammala

L'avvocato ti orienta • 40

Il datore di lavoro ti guarda

Fisco e dintorni • 43

Il fisco abbassa la saracinesca

VARIETÀ

Dall'antipasto al dolce • 47

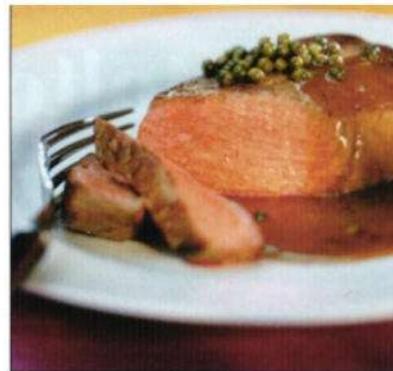
Le ricette di Alessio Contorni

Divertimento • 49

Inserzionisti • 50

Voilà. La foto è servita! • 50

Offro&Scambio • 50



Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL FOOD SERVICE

anno 3 - numero 4 - luglio/agosto 2008

www.rivistaorizzonte.com
redazione@rivistaorizzonte.com

Casa Editrice

Innovazione srl

Via Garibaldi, 93

06063 Magione (PG)

Tel. 075-8472263 - fax 075-8478170

www.innovazione2006.com

Direttore Editoriale e Responsabile

Daniilo Nardoni

Segretaria di Redazione

Valentina Rizzo

Redazione

Anna Santilli • Antonio Boco • Cristina Panico

Collaboratori

Alessandro Sorci • Alessio Contorni

Cristina Lavorgna • Fabio Mazzoni

Fabrizio Sangiorgi • Francesca Mencarelli

Gabriella Agnusdei Girdali • Luciano Morbidini

Luigi Tonellato • Marco Chiesa

Massimo Valeri • Moreno Marchesi

Paolo Braconi • Rossana Del Santo

Umberto Zanassi

Progetto Grafico

 publisan
advertising & promotion

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

Ufficio Grafico

Director: Vania Zuccherini

Executive: Alessandro Sbugia

Stampa

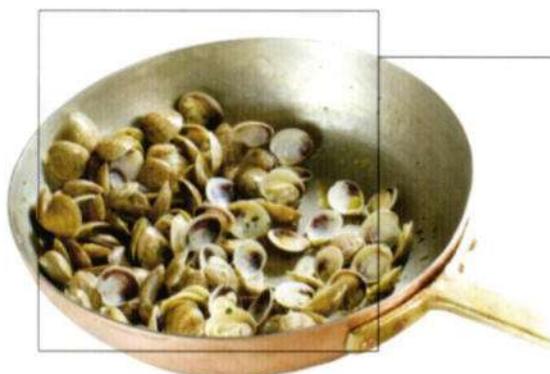
Litograf srl - Loc. Bodoglie, 148 - Todi (PG)

Ore 20,00



Ordinazione.

Ore 20,05



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

Ore 20,15



Servite.

Vongole fresche, pronte così.

Un prodotto rivoluzionario pensato per i professionisti della ristorazione.



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



MEDUSA

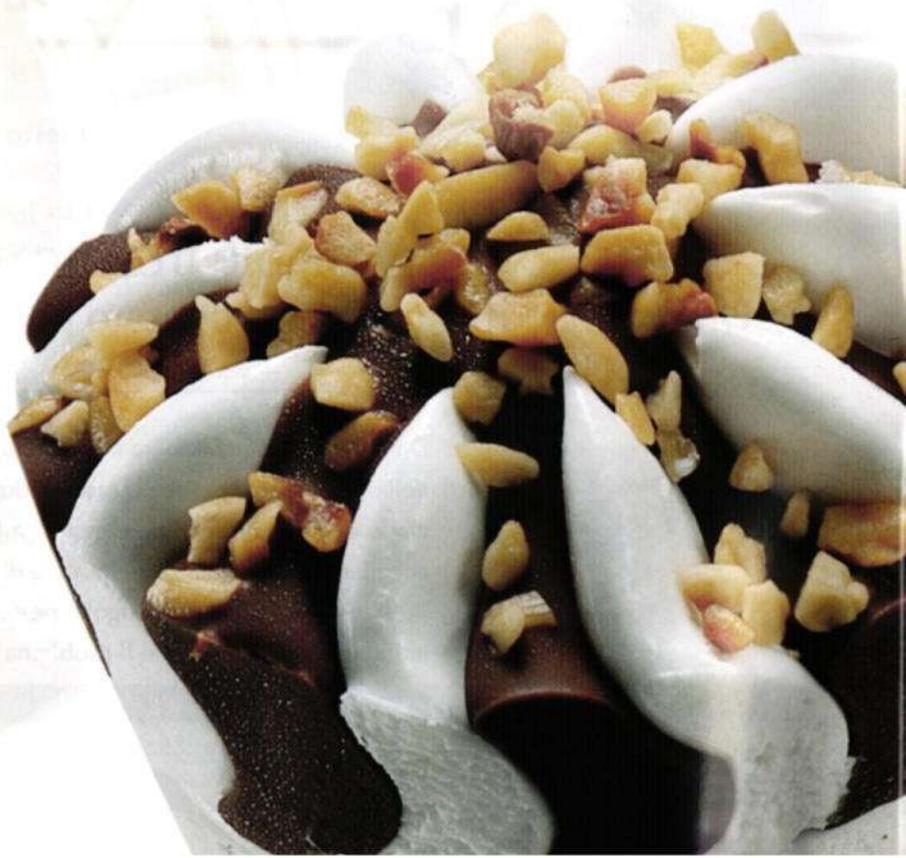
Oltre 150 anni
di storia e tecnologie all'avanguardia
al servizio della ristorazione.



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



DANILO NARDONI

direttore@rivistaorizzonte.com

LA CARNE SOTTO I RIFLETTORI. DALL'ARISTOCRATICA BOVINA SCOZZESE AL SALUTARE STRUZZO, DAL MAIALE DELL'ANTICA ROMA ALL'OVINO MEDITERRANEO FINO AI TAGLI MENO NOBILI SEMPRE PIÙ RIVALUTATI...

Certe osterie hanno sempre proposto piatti con il "quinto quarto", ovvero tutto ciò che si elimina dai tagli ordinari della carne: coda alla vaccinara, lampredotto, peposo alla brunelleschi sono solo alcuni esempi. Oggi questo tipo di locali ne fanno addirittura un vanto. Nel menu del ristorante più chic, inoltre, stanno cominciando a far capolino cucine creative realizzate con gli "scarti". Le animelle, il cervello, il cuore, il fegato, il rognone, la trippa, la coda, la lingua tornano insomma nelle nostre diete e sembrano aver trovato nuova linfa. La cucina fatta con il "quinto quarto", da regina della gastronomia popolare, oggi la troviamo soprattutto nei piatti dei buongustai.

Questo è solo uno dei tanti aspetti che si possono toccare parlando della carne, un "universo" che abbiamo cercato in generale di affrontare anche sotto altre sfaccettature. Attualmente sta vivendo una rivalutazione a tutto tondo, che mette pure in evidenza come sia necessaria una maggiore consapevolezza. Da molti punti di vista. Nascono associazioni che affrontano quelli socio-culturali; sorgono gruppi d'assaggio per la valutazione delle qualità organolettiche.

Insomma, il tema meritava davvero un approfondimento. Così nella rubrica **Primo Piano** di questo numero di **Orizzonte** abbiamo messo in evidenza come e perché stia salendo la domanda di carne di qualità, che oggi non significa solo filetto. Anche i tagli meno nobili hanno una loro dignità e consentono di preparare e riscoprire cucine eccellenti. All'interno di **Mondo del Fresco** andiamo poi alla (ri)scoperta del quinto quarto, che in un certo senso significa dire anche "consumo etico", visto e considerato quanto comunemente si scarta e si butta via dell'animale macellato.

Da quella bovina a quella ovina il salto è lungo, anche perché la carne di agnello, come viene sottolineato in **Buongusto Italiano**, sembra assumere al contrario un ruolo di minore importanza nel pasto degli italiani. C'è molto da lavorare quindi nel segno della tutela di uno dei capisaldi della gastronomia del nostro paese, che rischia di essere messa da parte a causa delle mutate abitudini alimentari. Chi invece sembra "dormire sonni tranquilli", viste anche le sue eccellenti caratteristiche organolettiche, è la carne bovina scozzese. In **Sapori dal Mondo** analizziamo le sue straordinarie qualità, frutto di secolari metodi di allevamento e di pascoli verdi e incontaminati.

Il nostro viaggio all'interno del "pianeta" carne non finisce qui. **Orizzonte** coglie l'occasione della consueta **Intervista** - in questo caso fatta al responsabile produzione e commerciale de La Cerreta, Pino Sabatino - per parlare della carne di struzzo. Nell'azienda agricola di Castiglione del Lago (Perugia), fiore all'occhiello è l'allevamento dello struzzo, con una filiera chiusa che consente di avere, partendo dall'uovo, tutti quelli che sono i prodotti derivati dalla carne. E per il "caro porcina"? La più comunemente detta carne di maiale viene trattata, in **Alimentazione nel Tempo**, tra storia, leggenda e riti propiziatori attraverso qualche curiosità poco nota riguardante l'utilizzo del maiale nell'antica Roma.

In tutto questo non va certo dimenticato il controllo e la sicurezza della filiera. Il recente passato, con molti casi di influenza aviaria e di mucca pazza, ha indotto le autorità pubbliche garanti della sicurezza alimentare a provvedere ad una riforma del sistema di controllo delle carni. Ad esempio, come è messo in evidenza e spiegato in dettaglio nella rubrica **Sicurezza Alimentare**, l'anagrafe bovina rende oggi possibile la tracciabilità e rintracciabilità delle carni con la massima trasparenza. All'interno di **Complementi e Design** viene di seguito spiegato perché il sottovuoto rappresenta un sistema dai numerosi vantaggi per la gestione delle carni rosse dopo la macellazione, anche per favorire attraverso l'etichettatura la tracciabilità lungo la filiera.

Tra le altre numerose rubriche di questo numero non mancano, infine, le consuete **Beverage**, con in primo piano uno dei grandi rossi italiani, il Nobile di Montepulciano, lo **Specialista del Food Service**, con il resoconto di un seminario che si è svolto recentemente a Perugia sul ruolo del grossista nel canale ho.re.ca., gli **Inseri Regionali**, con un focus sugli oli extravergini e non solo, e i puntuali aggiornamenti in materia di **Avvocato**, **Fisco**, e **(R)assicurazioni**. Anche questa volta non ci resta che augurarvi buona lettura...

Orizzonte

PRIMO PIANO in collaborazione con



ANTONIO BOCO

antonioboco@rivistaorizzonte.com

Sale la domanda,
ma più che la quantità
è la qualità
la vera esigenza
dei nostri tempi

LA CARNE

NEL PANIERE ALIMENTARE
ALLA SFIDA DEL TERZO MILLENNIO



“E dacci oggi la nostra bistecca quotidiana...”. Il mondo sembra sempre più dipendente dalla carne, tanto che non pare più tanto

azzardato parlare di “petrolio animale”. Come l’oro nero, anche la carne sta vivendo un’impennata della domanda, trascinata dai nuovi Paesi ricchi, che determina

Creative Cuisine



Serie 900A

Da oltre vent’anni progettiamo e realizziamo apparecchiature all’avanguardia per la ristorazione. Su richiesta disegniamo cucine per ogni specifica esigenza, ristoranti chiavi in mano e lavorazioni fuori serie su misura. Ogni linea di prodotti è mirata per garantire sicurezza, igiene, praticità e versatilità in ogni contesto di spazio.

900 A è la linea di cottura più importante e completa della nostra gamma. Modulabile e componibile soddisfa le diverse esigenze di spazi garantendo sempre la robustezza e la potenza richieste dalla moderna ristorazione.

MODULAR
CATERING EQUIPMENT
www.modular.it

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



ovviamente un consistente aumento di prezzo. Per non parlare degli effetti sulla salute che, tanto per il petrolio quanto per la carne, moltiplicano le campagne ad un consumo più parsimonioso ed equilibrato.

Mangiare meno mangiar meglio, il concetto è ormai chiaro. "È proprio così - afferma Paolo Pompili, responsabile del Settore Carni della Cancelloni Food Service Spa - per quanto riguarda la carne, stiamo vivendo un grosso problema di approvvigionamento e di costi. Basti pensare che in Italia siamo autosufficienti per la metà rispetto a quella che consumiamo, il resto arriva inevitabilmente dall'estero. Il fatto è che, oltre all'aumento della domanda, c'è anche un'impennata del prezzo del mais, fondamentale per l'al-

levamento degli animali, così come di quello del carburante, indispensabile per il trasporto del prodotto".

"Di contro, posso dire che oggi - prosegue Pompili - c'è una straordinaria trasparenza e un controllo maniacale in ogni componente della filiera: mai come oggi, insomma, la carne è stata garantita sul piano della sicurezza alimentare. Semmai è necessaria maggiore cultura e competenza, sia tra gli addetti ai lavori che tra i consumatori. Tutti conoscono il filetto, pochi sanno che anche i tagli considerati meno nobili, come quelli anteriori della spalla, ad esempio, sono eccellenti e possono regalare sapori e ricette sovrane. Magari con una cottura più lunga e attenta".

Anche per questo, all'inter-

no dell'Università dei Sapori di Perugia, è nato il gruppo EAC (Esperti Assaggiatori Carni), presieduto dal prof. Raoul Ciappelloni. "L'Associazione nasce nel 2006 al fine di creare una struttura avanzata composta di operatori del settore carni e macelleria dedicata alla consulenza ed alla formazione nel settore degli alimenti di origine animale - spiega il presidente. Da allora abbiamo fatto diverse iniziative, tra cui quella del primo esempio di gruppo d'assaggio, un vero e proprio 'panel', per la valutazione della qualità organolettica delle carni, condotto con l'intento di collegare i profili sensoriali ai difetti ed alle specificità dell'alimento in funzione dei trattamenti cui è sottoposto. In tal modo si cerca di mettere in relazione le caratteristiche

gustative fondamentali delle carni alle modalità produttive, di gestione dell'allevamento, del trasporto e della macellazione".

"La prima cosa - aggiunge Ciappelloni - è creare un'atmosfera di fiducia fra operatori della distribuzione alimentare e consumatori. A tal riguardo è stato avviato nel 2006 un progetto editoriale basato su una applicazione di scrittura collaborativa per la redazione di volumi divulgativi sul mestiere di macellaio dal punto di vista dell'operatore esercente. Tutte queste attività, sia pure con i limiti dovuti all'impronta ancora 'sperimentale' delle azioni avviate, costituiranno comunque un contributo alla riqualificazione della filiera carni, lanciando un ideale ponte fra allevatori, esercenti e consumatori".

TRiNiTÀ



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

Il cotto che sa di bontà



ANTIGNIANO

UMBRIA-ITALY



*Diploma di Gran Menzione
Vinitaly 2006*

*XXI Banco di Assaggio
Vini d'Italia 2001*

*XXVI Banco di Assaggio
Vini d'Italia 2006*

*XX Banco di Assaggio
Vini d'Italia 2000*

*XXIV Banco di Assaggio
Vini d'Italia 2004*

*Medaglia d'Oro Pramaggiore
(Venezia) 2007*

*Medaglia d'Oro Pramaggiore
(Venezia) 2007*

*Medaglia d'Argento
Selezione del Sindaco 2004*

*Diploma di Gran Menzione
Vinitaly 2007*

*Oscar di Pramaggiore
(Venezia) 2007*

*Medaglia d'Argento
Selezione del Sindaco 2006*

*Oscar di Pramaggiore
(Venezia) 2007*

*Medaglia d'Oro Pramaggiore
(Venezia) 2007*

*Diploma di Gran Menzione
Vinitaly 2007*

*Diploma di Gran Menzione
Vinitaly 2008*

BROGAL VINI • LE CANTINE

Via degli Olmi, 9 - 06083 Bastia Umbra (PG) Italy Tel. 075 8001501 - Fax 075 8000935 - www.brogalvini.com

www.brogalvini.com Ph. robertoscali.com

ALLA (RI)SCOPERTA DEL QUINTO QUARTO

Su tutto quello che si "elimina" dal taglio della carne bovina si è applicata nel tempo una notevole creatività gastronomica

In gastronomia e dal punto di vista nutrizionale la carne bovina è molto importante per la sua gradevolezza, la variabilità di impiego, il suo valore nutritivo ed è anche da considerare un alimento apprezzabile nelle diete. La sua composizione, in principi nutritivi, varia a seconda dell'età, del sesso, dello stato psicologico e dell'alimentazione dell'animale, ma anche secondo il taglio considerato.

Nella macellazione ogni animale viene suddiviso in mezzene e in quarti (da cui "squartato", ridotto in quattro pezzi). Il cosiddetto quinto quarto è un'ulteriore suddivisione e comprende tutto ciò che si "elimina" dai quarti ordinari (cioè guance, musello ed altre parti della testa, cervello, coda e zampe), compreso il contenuto della cavità addominale dell'animale: gli organi interni che si definiscono comunemente "frattaglie".

Su queste carni si è applicata nel tempo una notevole "creatività gastronomica", anche per quanto riguarda la preparazione di piatti. Il consumo del quinto quarto si affermò alla base della gastronomia "popolare", che riusciva a rendere edibili queste parti (oggi considerate ripugnanti da alcuni consumatori, soprattutto i più giovani).

Piatti "storici" come il siciliano "pani cà meusa" (pane con milza, polmone, trachea a cui si aggiunge del formaggio), la romana "coda alla vaccinara", il "lampredotto" e il "peposo alla Brunelleschi" (una leggenda fiorentina narra che il Brunelleschi abbia adoperato questo piatto preparato dai fornacini, mentre cuocevano i mattoni per costruire la famosa cupola fiorentina, per nutrire e riscaldare i suoi artigiani che lavoravano alla "fabbrica" di Santa Maria del Fiore) sono solo alcuni esempi.

Le parti che costituiscono il quinto quarto degli animali venivano spesso elargite ai poveri, date ai contadini che allevavano il bestiame per il padrone o come pagamento delle umili attività dei garzoni dei macelli (scorticini romani). Oggi queste parti, più

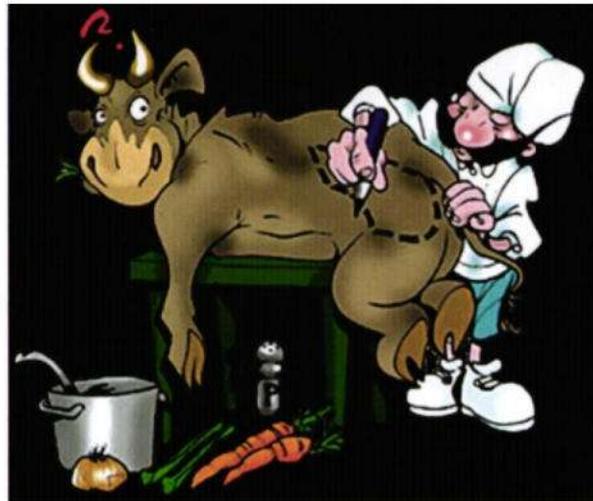
che nella dieta dei meno abbienti, rientrano nei piatti dei buongustai; piatti che oltretutto si trovano difficilmente nei menu dell'ordinaria ristorazione, mentre sono riscoperti solo presso agriturismi o ristoranti tipici.

È importante e giusto che dal punto di vista zootecnico-industriale si cerchi di diminuire l'incidenza di queste parti dell'animale per privilegiare i tagli più "nobili", pregiati e richiesti (soprattutto del quarto posteriore); tuttavia, secondo noi, anche il quinto quarto nell'insieme (o i suoi singoli componenti) dovrebbe essere maggiormente valorizzato. Per meglio far conoscere alcune parti che costituiscono questo taglio si può partire dalle **animelle**, ghiandole pancreatiche e il timo di giovani animali. Nella gastronomia tradizionale le ricette per le animelle sono innumerevoli: Escoffier ne "Le guide culinarie" ne elenca ben 47. Oggi si riconosce il valore di un gusto più immediato adatto alla delicatezza delle animelle, e si privilegiano le ricette più semplici della cucina regionale; tra queste troviamo animelle brasate in bianco, oppure alla crema e vino bianco, fritte ed impanate, in medaglioni, conchiglie di animelle e piccate di animelle.

Delle animelle fa parte anche il cervello, che rappresenta la parte più fragile, e quello di vitello viene ritenuto il migliore. Per preparare il **cervello** non serve sbollentarlo, ma occorre pulirlo con cura tenendolo a bagno in acqua e succo di limone per 1-2 ore in modo da togliere ogni residuo di sangue. Generalmente viene consumato bollito o fritto.

Per quanto concerne il **cuore** la differenza tra quello di bovino adulto e di vitello è che il primo è più grande e richiede una cottura prolungata (brasato in umido). Il cuore, sia di bue che di vitello deve essere fresco e prima della cottura va pulito delle parti nervose e delle pelli dure esterne.

Il **fegato** è quello più comunemente consumato. In gastronomia il più utilizzato è quello di vitello in quanto ha un gusto deli-



cato, mentre quello di bovino adulto viene usato per ricette con fondi aromatici forti o con cotture con vino.

Con il termine **rognone** si indica il rene dell'animale macellato. In cucina l'utilizzo del rognone varia soprattutto in base all'età dell'animale. Molto apprezzato è quello di vitello, il quale si presenta di colore rosa-nocciola. Va cotto con attenzione perché una cottura prolungata ne determina l'indurimento.

La **trippa** è una frattaglia costituita dalla parte di apparato digerente del bovino compreso tra esofago e stomaco; dopo la macellazione viene sottoposta a pulizia e bollitura. I greci la cucinavano sulla brace, mentre i romani la utilizzavano per preparare salsicce. Oggi è facilmente reperibile in commercio; la si trova già pulita e anche lessata.

La **coda** è l'estremità posteriore del corpo dell'animale costituita da una base ossea, dal muscolo e dal rivestimento cutaneo. In gastronomia, questo termine è riferito solo al bovino, sia vitello che adulto, e un tempo era sovente regalata ai mandriani o a coloro che abbatterono il bestiame, i quali se la facevano preparare nelle osterie e trattorie vicine ai mattatoi: questa è almeno l'origine della più famosa ricetta italiana a base di coda, quella alla "vaccinara".

La **lingua** è l'organo muscolare contenuto nella bocca. Non tutte le lingue degli animali da macellazione si trovano comunemente in commercio e in Italia quella più consumata è senz'altro la lingua di vitello, seguita da quella di bue. In cucina, dal punto di vista gastronomico, la lingua bovina associa ad un sapore caratteristico ma delicato, una piacevole consistenza di tessuti, morbida ed elastica insieme; si abbina molto bene con le salse, specie quelle di aroma deciso, senza venir sopraffatta, ma anzi esaltandosi nell'accostamento. Oltre che fresca è possibile trovarla salmistrata.

Dal continuo lavoro di perfezionamento nella selezione delle razze, in un ambiente incontaminato, nasce un prodotto straordinario

Verdi distese cullate da un dolce dondolio di colline. Acqua cristallina, aria limpida e frizzante: è in questa cornice che la Scozia coccola le sue risorse naturali per produrre prodotti gastronomici eccellenti che, dal salmone al whisky, si sono conquistati nel tempo un'indiscussa fama in tutto il mondo.

Tra le eccellenze Made in Scotland, il posto d'onore spetta alla carne bovina scozzese IGP, frutto di antichi metodi di allevamento e di pascoli verdi e incontaminati: un riuscitissimo mix di gesti secolari e di clima propizio, caratterizzato da una grande variabilità, con un'alternanza continua di sole e di pioggia.

Sulle montagne e le dolci valli scozzesi l'allevamento affonda le sue radici nella tradizione secolare: qui il bestiame è sempre stato fondamentale, almeno da quando esistono testimonianze storiche. Di gene-

razione in generazione, i padri hanno trasmesso ai figli saperi artigianali che oggi costituiscono un patrimonio di conoscenze zootecniche preziosissimo.

La carne bovina scozzese IGP beneficia di caratteristiche di allevamento peculiari basate sul pascolo e sulle sue proprietà. Il bestiame scoz-

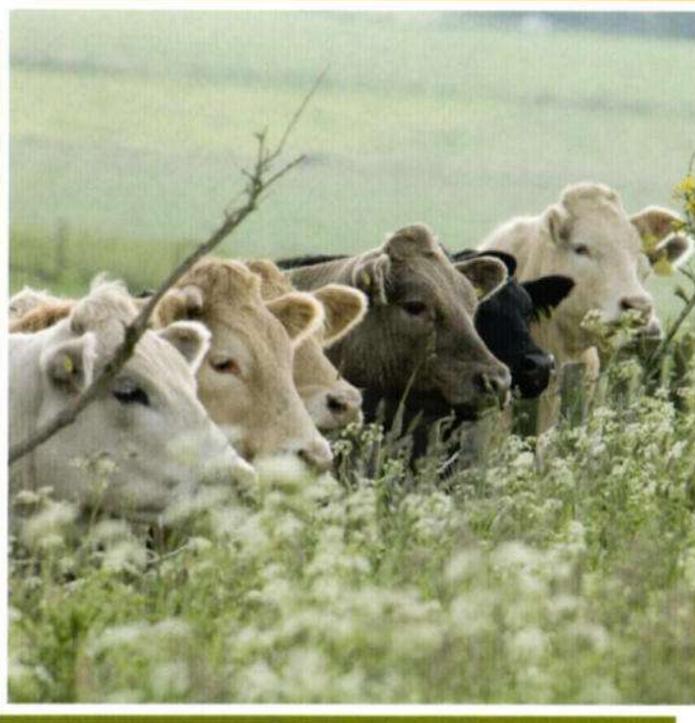
zese cresce in un ambiente incontaminato, pascolando libero per la maggior parte dell'anno e nutrendosi dell'erba generosa, ricca di minerali, che ricopre le colline e le zone pianeggianti.

Nel corso dei secoli le razze si sono sviluppate e sono prosperate fino ad arrivare a fornire una carne eccellente, che tradizionalmente è il risultato di sapienti incroci tra le razze scozzesi originarie (Aberdeen Angus, Shorthorn, Highland) con quelle tipiche dell'Europa continentale. Da questo continuo lavoro di ricerca e perfezionamento nella selezione delle razze deriva un prodotto straordinariamente saporito e tenero.

Grazie alle sue eccellenti caratteristiche organolettiche e alla sua qualità, la carne bovina scozzese IGP è decisamente versatile e si adatta a tutte le cucine, declinandosi in infinite ricette e mantenendo comunque intatto quel suo gusto delicato che difficilmente si dimentica. Provatela anche senza grandi elaborazioni, semplicemente rosolata in padella, al sangue o cotta a puntino secondo il vostro gusto: la carne scozzese si scioglie in bocca, tenerissima. Il risultato finale è sempre un successo. Per veri gourmet.



UNA SCELTA DI QUALITÀ DAL CUORE "VERDE"



di Umberto Zanassi

per 4 persone

FILETTO DI CARNE BOVINA SCOZZESE, GRATIN DI PATATE E SALSA AL VINO ROSSO



Ingredienti - 4 filetti di carne bovina scozzese ognuno da 130/150 g • 300 g di patate pelate • 2500 cc di panna • 70 cc di latte • 50 g di parmigiano grattugiato • noce moscata • sale q.b.

Per la salsa al vino rosso - 300 cc di vino rosso • 100 cc di porto • 2 pezzi di scalogno • 1 rametto di timo • 3 grani di pepe nero • un pezzo di foglia di alloro • 50 g di burro • maizena

Preparazione - Per la salsa al vino rosso: mettere tutti gli ingredienti in una casseruola e far ridurre di 3/4 del suo volume iniziale, legare con poca maizena, passare al colino e ritirare a parte • Tagliare le patate a fettine dello spessore di 0,5 cm circa e metterle negli stampini monoporzione • Mescolare la panna con il latte, aggiungere la noce moscata e il sale e ricoprire completamente le patate • Cospargere di parmigiano grattugiato e cuocere in forno a 130°C per 35'/40' circa. Se la panna dovesse risultare ancora liquida lasciare in forno per altri 5' • Salare e pepare i filetti di carne bovina scozzese e cuocerli in una padella con olio e una noce di burro • Ritirarli dal fuoco e lasciare riposare per 5' • Riscaldare la salsa al vino rosso e legarla con il burro • Disporre i filetti di carne bovina scozzese su un piatto con alcune patate e servire irrorando con la salsa al vino rosso.



LUCIANO MORBIDINI

CARNE OVINA

TUTTO IL SAPORE DELLA CIVILTÀ MEDITERRANEA

Per gli abitanti del bacino del Mediterraneo la specie ovina ha rappresentato, da più di 8.000 anni, una base di riferimento alimentare e culturale. Con tutto quello che questo comporta in termini alimentari e sociali.

Tuttavia negli ultimi decenni il mondo "sviluppato" sta vivendo una rivoluzione culturale che muta profondamente le attività ed i rapporti umani e anche la carne di agnello sembra assumere un ruolo di minore importanza nel pasto degli italiani. E anche questo ha naturalmente le sue conseguenze,

in ogni settore e comparto di indagine.

Una volta rappresentava, infatti, una carne rituale stagionale, dalla lunga preparazione, mentre ora i riti familiari sembrano assumere una valenza sempre minore nella civiltà secolarizzata che cerca di conservare soltanto quelli facilmente e velocemente "consumabili".

Gli stessi aspetti di qualità (gusto deciso, elevata digeribilità, ecc...) che la rendevano molto ambita dai suoi

estimatori sembrano ora penalizzarla. Così in Italia si mangia, attualmente, solo 1,5 kg di carne ovina pro-capite/anno, di cui il 40% circa di provenienza estera, con un consumo stabilmente destinato, o almeno sembra, a restare marginale rispetto alle altre carni.

Tuttavia, la valorizzazione degli agnelli autoctoni, prodotti con sistemi di allevamento compatibili sia con il rispetto dell'ambiente che con la salute dei consumatori, potrebbe fornire alle sue carni un valore aggiunto da non trascurare.

L'alta digeribilità e l'assenza di allergie-

ni, ad esempio, potrebbero dare origine ad una serie di alimenti funzionali per categorie più delicate di consumatori (bambini, anziani), peraltro già praticati da alcune aziende che operano in settori alimentari riservati (liofilizzati, ecc...).

Questo ci obbliga a lavorare nel segno della tutela della carne ovina, visto che da 8.000 anni contribuisce alla creazione sia del nostro paesaggio rurale, molto apprezzato anche a fini turistici, che di una cultura culinaria autoctona, la cui scomparsa potrebbe risultare deleteria per l'economia e per la cultura gastronomica nazionale.

Uno dei capisaldi della gastronomia italiana rischia di essere accantonato a causa delle mutate abitudini alimentari



QUANTO **QB** BASTA

Byme PD



Piccolo formato,
grande stile



QB, Quanto Basta.

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

distribuito nei migliori bar e ristoranti

Nobile di Montepulciano

D'OGNI VINO È RE!



Di origini molto antiche e di altissima qualità, ha ricevuto nel tempo molti attestati di benemerenzza

La nobiltà, è risaputo, non è cosa che si conquista in un giorno e i titoli richiedono storie centenarie, che spesso affondano le proprie radici nella leggenda. Il documento più antico riferibile al vino di Montepulciano, nonostante le testimonianze risalgano a tempi ancora più remoti, pare fermarsi al 789 d.C., anno in cui il chierico Arnipert offrì alla chiesa di San Silvestro o di San Salvatore a Lanciniano sull'Amiata, un pezzo di terra coltivata a vigna posta nel castello di Policiano.

In seguito il Ripetti nel suo "Dizionario storico e geografico della Toscana" cita un documento che risale al 1350 nel quale si stabiliscono le clausole per il commercio e l'esportazione del vino di Montepulciano.

Delle qualità del vino parlò anche Sante Lancerio, cantiniere di papa Paolo III Farnese, che intorno al 1500 celebrava il "Montepulciano perfettissimo tanto il verno quanto la state odorifero, polputo, non agrestino, né carico di colore, sicché è vino da Signori per le tavole dei nobili, appunto, anche se le etichette più remote indicavano semplicemente Rosso Scelto di Montepulciano".

Passando al XVII secolo, va ricordato come Francesco Redi, medico e naturalista, ma anche poeta, esaltasse, nel suo ditirambo "Bacco in Toscana" del 1685, proprio quel vino, con la celebre affermazione nel poemetto di Bacco e Arianna: "Montepulciano d'ogni vino è Re!".

Insomma, quello tra Montepulciano e vini di qualità è un connubio con profonde radici storiche, che appare ormai inscindibile. In questa piccola area del sud-est della Toscana nascono anche vini di eccezionale pregio che fanno apparire questa terra quasi come privilegiata. La produzione e la commercializzazione del Vino Nobile di Montepulciano, che si fregia della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) fin dal 1980, sono regolate da un'attenta normativa che ne fissa le caratteristiche fondamentali.

Il vino, ad esempio, è prodotto in prevalenza con una varietà di Sangiovese chiamato in zona "prugnolo gentile", e può essere immesso in commercio soltanto dopo due anni di maturazione (tre per la Riserva). Un vino da grande invecchiamento, che appartiene di diritto al ristretto club dei grandi rossi italiani.



Orizzonte

COMPLEMENTI E DESIGN a cura di LUIGI TONELLATO e FABRIZIO SANGIORGI

LE CARNI
E IL

S

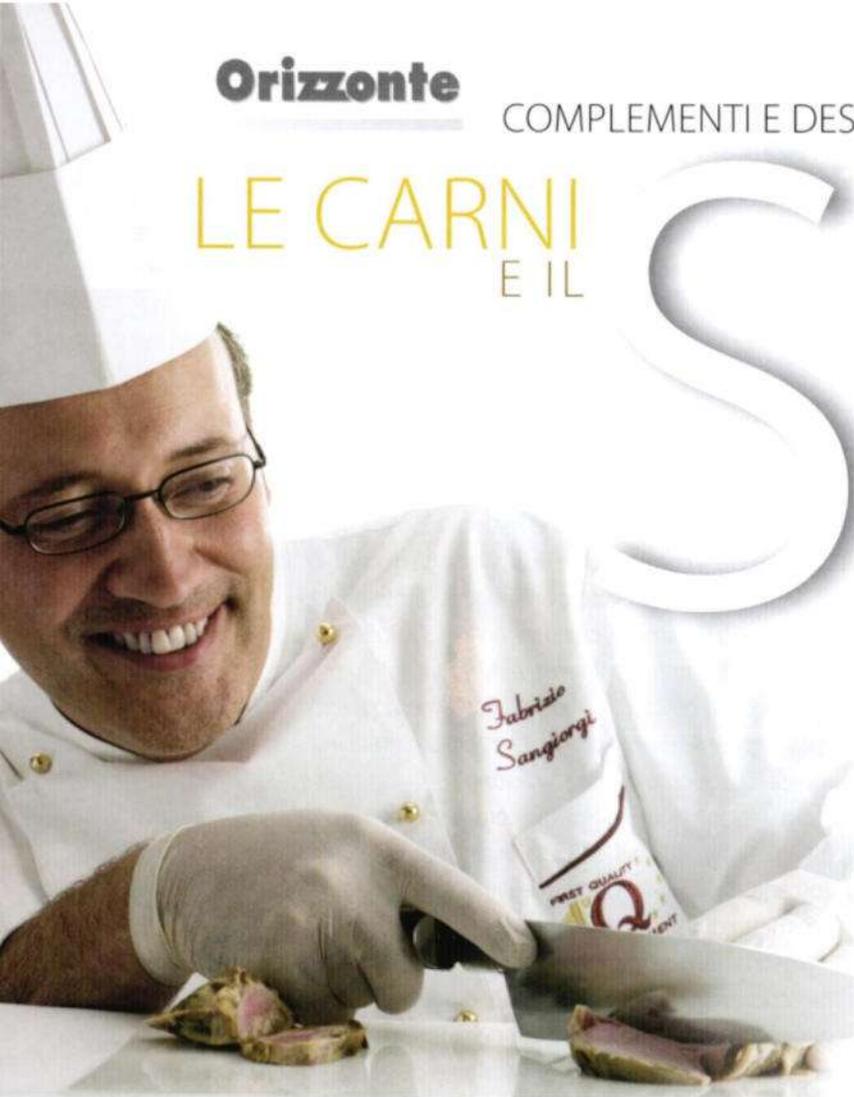
OTTOVUOTO

Un sistema
di protezione alimentare
dai numerosi vantaggi

BINOMIO PERFETTO

L'utilizzo del sottovuoto rappresenta un sistema con indubbi vantaggi per la gestione delle carni rosse dopo la macellazione. I tagli vengono confezionati dopo il sezionamento delle mezzene. Le confezioni devono essere adeguatamente etichettate: ciò favorisce la tracciabilità lungo la filiera (come richiesto dal Reg. CE 1760/00, specifico per le carni bovine, e dal Reg. CE 178/2002 più in generale).

Le carni così protette non sono soggette a contaminazioni crociate durante la conservazione ed il trasporto (addio mezzene esposte all'aria, allo smog, ai gas di scarico e ai pollini primaverili durante le consegne alle macellerie, ai centri di cottura, ai ristoranti). Non vi è poi ossidazione superficiale e dunque non c'è calo di peso. Le carni così conservate sono a tutti gli effetti delle "carni fresche", così come definite dal Decr. L.vo 18.4.94 n.



COOPERLAT



GRUPPO
Fattorie Italia

286 (attuazione delle Dir. 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche).

Effettivamente ciò che colpisce maggiormente in un alimento cotto sottovuoto (a basse temperature) sono sicuramente le caratteristiche organolettiche: colore e sapore sono decisamente diversi dagli stessi alimenti cotti con metodi tradizionali. Per quanto riguarda i colori è evidente che il mancato contatto con l'aria impedisce l'ossidazione dei pigmenti.

Attraverso la cottura in sottovuoto si possono ottenere anche piatti tradizionali a base di carne suina. Ma non è detto che tutto il ciclo si svolga in sottovuoto. È da prevedere un mix tra cottura tradizionale e cottura più tecnologica, di completamento e rifinitura.

Sulla base delle nostre osservazioni e dell'esperienza dei nostri chef possiamo affermare che non vi sono differenze sostanziali tra utilizzo di carni rosse o di carni bianche in una cottura sottovuoto. I vantaggi rimangono quelli che derivano dalla possibilità di svincolare totalmente il momento della produzione da quello del servizio.

La produzione può di conseguenza avvenire nei tempi di minor stress nel nostro laboratorio di cucina, con minori probabilità di commettere errori, e con la possibilità di curare ancor più la qualità nei suoi vari aspetti: è sicuro quello igienico (protezione da contaminazioni secondarie); si sta scoprendo anche quello nutrizionale, strettamente collegato alle caratteristiche organolettiche (esaltazione dei sapori, impedi-

mento dell'ossidazione, rallentamento dell'irrancidimento).

La qualità di servizio dovrebbe essere ormai ben nota: l'aumento della shelf-life permette di ampliare l'offerta e la varietà nel menu, grazie alla possibilità di disporre di piccole scorte in mono o pluriporzioni, a seconda dell'organizzazione desiderata. Infine, per ultima, anche se per questo non meno importante, evidenziamo la qualità "economica" (possibilità di ridurre il calo peso, gli avanzi, lo spreco).

Ricordiamo ancora che nella tecnica di cottura in sottovuoto, per la possibilità di cuocere a bassa temperatura e in assenza di ossigeno, otteniamo sapori altrimenti non ottenibili. Come vengono esaltati gli aspetti positivi, altrettanto succede con eventuali aspetti negativi che vengono amplificati (come avviene

d'altronde con l'abbattimento di temperatura): è dunque fondamentale partire con ingredienti di accertata qualità. La nostra tecnica non si può pertanto applicare per mascherare difetti o per tentare di riciclare avanzi o prodotti comunque scadenti.

CON QUESTO SISTEMA SI OTTIENE:

- 1 il mantenimento e l'esaltazione dei gusti (mancato contatto con liquidi di cottura che assorbono o diluiscono le sostanze nutritive; limitata perdita di vitamine con le basse temperature)
- 2 l'accentuazione della morbidezza (fusione del collagene nelle carni)
- 3 la produzione di piatti in mono o pluriporzione che si conservano per diversi giorni con la possibilità di variare maggiormente il menu e di far fronte ad eventuali picchi di servizio.



SALSE E CONDIMENTI MONODOSE. ESPLOSIONE DI GUSTI.



La vasta gamma di **SALSE e CONDIMENTI Gaia** in bustina monodose nei **comodi ed accattivanti dispenser!** Formato ideale nel mondo della ristorazione collettiva per un utilizzo facile, senza sprechi ed igienico.

Novità

Maionese - Ketchup - Senape
Salsa Messicana - Olio e Aceto
Olio Extra Vergine di Oliva - Aceto Rosso
Aceto Balsamico - Succo di Limone - Sale - Pepe

FORMEC BIFFI S.p.A. Milano

Via Piacenza 20 - 26865 San Rocco al Porto (LO) - Tel. +39 0377.45401 - Fax +39 0377.569331 - www.formecbiffi.com - info@formecbiffi.com

Nell'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia si è tenuto il primo seminario organizzato dagli studenti del Corso di Laurea in Economia e Cultura dell'Alimentazione (EcoCal). "Food Service, il ruolo del grossista nel canale Ho.re.ca." è il titolo dell'incontro che è stato realizzato in collaborazione con la Cancelloni Food Service Spa (azienda presente da oltre quarant'anni nel settore e diventata punto di riferimento dei maggiori interpreti della ristorazione, dell'ospitalità e dell'enogastronomia dell'Italia Centrale), l'Università dei Sapori di Perugia (agenzia di formazione e "palestra" gastronomica nata dalle sinergie di soggetti pubblici e privati) e l'Unione Regionale Cuochi Umbri (promotrice della cucina e degli chef umbri a livello nazionale e internazionale).

Dopo il saluto da parte della prof.ssa Rossella Pampanini,

coordinatrice del Corso di Laurea, si è passati all'illustrazione del seminario, coordinato dalle studentesse Daniela Baldelli, Francesca Latini e Lucia Taragnoloni. "Questo Corso - ha affermato la Pampanini - è nel suo genere unico in Italia per la capacità di associare varie competenze facendo conoscere il mondo dell'alimentazione da un punto di vista storico, culturale e scientifico".

L'incontro ha preso il via con la descrizione, da parte del presidente Fabio Cancelloni, dell'attività svolta dall'azienda di Magione (PG) nel settore della ristorazione. L'esposizione dei propri marchi, dei prodotti offerti, del numero dei dipendenti e dei clienti in costante crescita e soprattutto del processo aziendale ha permesso a Cancelloni di fare nel suo intervento una disamina puntuale dell'evoluzione che nel tempo ha avuto il ruolo del grossista. "La nostra azienda - ha detto Cancelloni - si rivolge



FOOD SERVICE

Il tema è stato affrontato presso la Facoltà di Agraria di Perugia durante un seminario organizzato dagli studenti del Corso di Laurea in Economia e Cultura dell'Alimentazione

IL RUOLO DEL GROSSISTA NEL CANALE HO.RE.CA.

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



**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.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA

Corso di Laurea Interfacoltà in

ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Durata: 3 anni - Crediti Formativi: 180

Presidente
Prof. Rossella Pampanini
Tel: 075-5856270
E-mail: rpampa@unipg.it

Segretario
Prof. Andrea Marchini
Tel: 075-5856276
E-mail: amarchini@unipg.it

Per ulteriori informazioni:
<http://www.agr.unipg.it/ccocal/>

Realizzato in collaborazione tra le Facoltà di Agraria, Medicina e Chirurgia e Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Perugia, il Corso di Laurea in ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ha lo scopo di formare un manager dell'alimentazione che sia in grado di organizzare e gestire le imprese che operano nel mercato agro-alimentare in termini di efficienza economica e di efficacia sociale.

Il Corso si avvale della collaborazione dell'Università dei Sapori - Scuola Nazionale dell'Alimentazione ai fini del Tirocinio.

esclusivamente alla ristorazione e per crescere punta ad allargare le zone di vendita e i prodotti da offrire. L'agente di vendita è diventato oggi un vero e proprio consulente del cliente in grado di dare consigli sull'andamento del mercato e offrire soluzioni. È molto importante, dunque, l'attività che questa figura professionale svolge verso il ristoratore, come anche quella dell'azienda verso l'agente stesso attraverso un percorso di formazione continua.

"Ma in un settore così vasto, in continua evoluzione, il ruolo del grossista - ha aggiunto il presidente della Cancelloni Food Service - deve saper andare al di là della vendita del prodotto, cercando anche una serie di servizi in partnership. In quest'ottica l'Azienda si è attivata per raggiungere importanti accordi con una Società che noleggia mezzi refrigerati, e con professionisti in grado di offrire consulenze in vari settori, da quello assicurativo, a quello bancario.

Il grossista deve poi necessariamente intrattenere rapporti molto stretti di collaborazione con gli istituti di formazione professionale e con le associazioni di settore. Nel caso della Cancelloni sono

di rilievo le attività svolte con l'Università dei Sapori e la Federazione Italiana Cuochi. Anche queste due realtà, con i rispettivi rappresentanti, sono intervenute al seminario. Alfredo Renzetti, dell'Università dei Sapori, ha parlato di come stia cambiando in questi anni lo scenario del mercato alimentare e dell'importanza della formazione di giovani professionisti del settore "visto lo spazio che si è venuto a creare per molte tipologie di offerte". "L'incremento dei pubblici esercizi - ha detto Renzetti - è dovuto anche al fatto che in questi anni la domanda ha mostrato significativi cambiamenti socio-demografici. È cresciuta l'attenzione per la provenienza e la qualità del cibo, l'attenzione verso prodotti dedicati e contemporaneamente al canale Ho.re.ca. si sono sviluppate aree extra canale come ad esempio quella degli agriturismi".

Il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Umbri, Alviero Bigi, ha concluso la serie di interventi portando come esempio agli studenti la propria storia di ristoratore, sottolineando come, esperienza sul campo e formazione, debbano andare sempre insieme.

La Donatella

ARTE PASTICCIERA
dal 1946

NEI NOSTRI PRODOTTI NESSUN
GRASSO VEGETALE IDROGENATO:
PRIMI IN ITALIA!

Senza grassi vegetali idrogenati
Trans fat free
ORIGINAL ITALIAN PRODUCT

MAGIA LIGHT AI FRUTTI ROSSI
SOLO 168 CALORIE
PER 100g



www.ladonatella.com

La Donatella s.r.l. Jesolo Lido (Venezia) Italia
Tel +39 0421.372800 - Fax +39 0421.370376 - info@ladonatella.com

**ALLA PROVA
DEL CUOCO PIATTI
TRADIZIONALI
UMBRI**

Continuano gli appuntamenti con il concorso "I rumori della cucina" sulla gastronomia tipica umbra dedicato a professionisti, lady chef e allievi delle scuole alberghiere della regione



▶ **FRANCESCA MENCARELLI**



Si sono svolte, presso gli Istituti Alberghieri di Assisi e Città di Castello, le prime di una serie di serate che rientrano all'interno degli eventi organizzati in occasione della prima edizione del concorso "I rumori della cucina", iniziativa dedicata alla cucina tradizionale locale, organizzata dall'Unione Regionale Cuochi Umbri (Urcu), presieduta da Alviero Bigi, insieme alla Cancelloni Food Service e in collaborazione con gli Istituti Alberghieri regionali.

pervisionata da una apposita commissione di esperti, chiamata a dare la propria valutazione delle pietanze (un primo piatto, un secondo, un contorno e un dessert tipici della zona regionale di appartenenza, ciascuno abbinato ad un vino) sotto l'aspetto visivo, olfattivo, di gusto e di genuinità dei prodotti utilizzati. La commissione è diretta dallo stesso Bigi, affiancato, di volta in volta, da diversi esperti provenienti dai settori gastronomico, enologico, e anche medico ed imprenditoriale.

cesca Ravalli, insegnante di cucina, che ha seguito la preparazione teorica e pratica del menu, e dal professor Noris Ciani, docente di sala, che ha curato la *mise en place*, l'abbinamento del vino alle pietanze e il servizio.

I ragazzi hanno accuratamente realizzato: tagliatelle con battuto di coda bovina, preparato da Luca Tozzi, al quale è stato abbinato il *Cajo* della Cantina *Terre dei Trinci*, vino che nasce dall'unione di merlot, cabernet sauvignon e sagrantino; cosciotto d'agnello in crosta di pane alla borragine, fatto da Francesco Ascani, al quale è stato abbinato il *Sagrantino Passito* della stessa Cantina *Terre dei Trinci*.

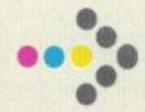
Claudio Cianetti ha preparato il contorno: patate di Colfiorito schiacciate, profumate al rosmarino, sposate a gustosi carciofi glassati e aromatizzati alla maggiorana. Infine, il dolce di Francesco Gardi: tortino con cuore caldo di

Nello specifico, al primo incontro che si è svolto ad Assisi, oltre al presidente dell'Urcu, c'erano: Giancarlo Passeri (Assisi Gastronomia), Marino Caproni (consigliere Urcu), Bruno Rossetti (segretario Urcu) e il dottor Gaetano Andreani (cardiologo ed esperto di cucina). In questa occasione i ragazzi sono stati coordinati dalla professoressa Fran-

AD: BRAGNOLICO DE



 **RIGENERARE IL COLORE
E' UN SOLIDO VANTAGGIO**



**RIGENERAZIONE CARTUCCE E TONER
RECUPERO RIFIUTI SPECIALI
ASSISTENZA**



Sede legale e stabilimento:
Via A. de Gasperi, 98/A
Capocavallo di Corciano (Pg) Italy
Tel. +39 075 6059650 (r.a.)
Fax +39 075 6059651

Rigenera point:	arezzo 0575 371626	foligno 800 015502	perugia eice 075 5845091
	bolegna 051 324408	gubbio 075 9220792	ponte s. giovanni 075 5997644
	castiglione del lago 075 9653612	magione 075 8473040	perugia zona 7valli 075 5004060
	città di castello 075 8553006	marsciano 075 8749212	san sisto 075 5280969

**www.rigenera.it
info@rigenera.it**

rigenerando con noi le tue cartucce e toner usati risparmi sul costo del nuovo e contribuisci a ridurre l'inquinamento ambientale. Senza perdere la qualità del tuo lavoro.

cioccolato fondente, accompagnato da una sottile cialda a base di olio extra vergine di oliva umbro (tipica della zona del Lago Trasimeno) e spuma di ricotta fresca, il tutto abbinato al *Dulcis* della Cantina *Lungarotti*, vino da dessert prodotto con metodo liquoroso da uve bianche tradizionali, scelte al momento della raccolta e della vinificazione.

All'evento era presente anche la preside della stessa scuola alberghiera di Assisi, la professoressa Bianca Maria Tagliaferro, che ha espresso la propria soddisfazione in relazione all'evento. "Momenti di questo genere - ha sottolineato - permettono un effettivo confronto e scambio tra docenti e allievi, mettendo alla prova gli stessi studenti, e sono fondamentali per i nostri ragazzi, affinché credano fino in fondo in ciò che fanno".

Anche presso l'Istituto Alberghiero di Città di Castello, presieduto dal professor Pasquale La Gala, i protagonisti sono stati i ragazzi. Cristina Del Barba e Marco Frusi hanno presentato dei deliziosi strangozzi con scaglie di tartufo nero di Norcia, adagiati su crema di carciofi, piatto abbinato ad un vino bianco, fresco e leggero, il *Trian* della

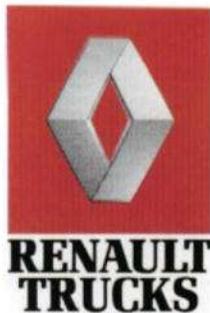
Cantina *Gritti*; invece, Luca Tribbioli e Noemi Gabellino hanno fatto: piccione farcito, accompagnato da crostini di pane nero croccante spalmati con patè, unito a cipolline rosse in agrodolce di Cannara, patate al sale grosso profumato e purea di mele, il tutto sapientemente abbinato al *Rubesco* "Vigna Monticchio" della Riserva *Lungarotti*.

La serata si è gradevolmente conclusa con il dessert, la rocciata, dolce tipico della zona dell'assisano, realizzata da Andrea Gianfranceschi e Tommaso Pasqui, preparata secondo la ricetta tradizionale ma rivisitata sotto l'aspetto visivo in chiave moderna, abbinata alla vendemmia tardiva del *Muffato* de *La Palazzola*. Anche qui i docenti di sala e di cucina della stessa scuola hanno coordinato tutto il lavoro, consigliando gli allievi nella preparazione dei piatti e nell'allestimento dell'ambiente che ha ospitato la serata; nello specifico, la professoressa Gessica Gui (insegnante di sala) e il professor Daniele Bianchini (insegnante di cucina). Tra la commissione, oltre a Bigi, Rossetti, Caproni e il dottor Andreani, c'era anche la Lady Chef Luciana Scimmi, professionista del ristorante Agape di Acquasparta.

"Le iniziative appena concluse sono di notevole rilievo, non solo per la nostra Umbria, per mantenere vive le nostre tradizioni, ma sono fondamentali anche per i ragazzi, i professionisti di domani che si faranno portavoce delle tradizioni culinarie locali" ha sottolineato Bigi. Nei prossimi mesi si svolgeranno una serie di incontri enogastronomici all'interno dei ristoranti regionali in cui operano gli chef professionisti che hanno aderito al concorso. Il programma completo e dettagliato di tutti gli appuntamenti sarà disponibile a partire da luglio. Per informazioni è possibile contattare il Ristorante Bigi allo 075 388160 o la Cancelloni Food Service allo 075 8477743.

APPUNTAMENTI da non perdere LUGLIO / AGOSTO 2008

- 12 LUGLIO 2008 - VINI E SAPORI IN STRADA (enogastronomia forlivese) - Forlì Cesena
- 2-3 AGOSTO - SALONE REGIONALE DEL TARTUFO NERO D'ESTATE - Acqualagna (PU)
- 20-27 AGOSTO - UNA SETTIMANA DOLCE COME IL MIELE (apicoltura) - Cervia (RA)
- 31 AGOSTO-2 SETTEMBRE - FIERA DI SANT'ALESSANDRO (agricoltura e zootecnia) - Bergamo (BG)



Truck line

VEICOLI INDUSTRIALI E COMMERCIALI

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



VEICOLI COMMERCIALI: DEDICATI AI PROFESSIONISTI!



▶▶ PAOLO BRACONI



IL MAIALE
TRA STORIA,
LEGGENDA E
RITI PROPIZIATORI

*La prelibatezza
della sua carne ("caro porcina")
era molto apprezzata
anche nell'antica Roma*

*di mamma,
ce n'è sempre una sola.*



Dal Lievito Madre, nasce ogni giorno una nuova generazione di Croissants.
Profumi, fragranze e digeribilità senza pari, che solo la nostra esperienza sa offrire.

Cupiello

dolci passioni salate evasioni

Molto è stato detto sulle cause della "fortuna" del maiale nella storia dell'alimentazione umana (prolificità e velocità di riproduzione, alimentazione non competitiva con quella umana e degli altri animali allevati, facile conservabilità, ecc...) e sulla sua importanza in diverse culture (in Cina è letteralmente "di casa", dal momento che l'ideogramma di questa parola è un tetto con sotto un maiale). Mi limiterò qui a segnalare qualche curiosità meno nota riguardante il maiale nel mondo romano.

Prima di tutto una sorta di "parabola del buon pastore" *ante litteram*: quella che vede protagonista Atto Navio, il primo augure (interprete del volere divino) di Roma. Narra la leggenda che costui era un giovane porcaro che un giorno perse uno dei maiali al pascolo in una vigna. Pregò allora un dio perché gli facesse ritrovare

il porco perduto e in cambio promise il più grosso grappolo d'uva della vigna. Trovato l'animale, Atto Navio riuscì a pagare il suo debito col dio localizzando a colpo sicuro un grappolo di straordinarie dimensioni. Il re di Roma Tarquinio Prisco, saputo la cosa, verificò la capacità divinatoria del giovane porcaro e lo "assunse" come augure.

Questa leggenda ci dice che il paesaggio agrario della Roma dei re era popolato di branchi di porci condotti al pascolo non solo nelle selve ricche di ghiande, ma anche sui terreni coltivati con le alte viti maritate agli olmi.

Del resto, cibarsi di carne di maiale era considerato uso antichissimo già all'epoca di Ovidio, circa 2000 anni fa. Ricorda infatti il poeta che alle Calende di giugno si consumava un pasto in onore della dea Carna, il cui nome testimonia una chiara competenza alimentare:

DOMANDI PERCHÉ IN QUESTE CALENDE

(IL 1° GIUGNO) SI MANGI DEL GRASSO LARDO, E SI MESCOLINO FAVE INSIEME CON FARRO CALDO?

CARNA È DIVINITÀ ANTICA, E SI NUTRE DI CIBI UN TEMPO CONSUETI NON È DI GUSTI RAFFINATI E NON CHIEDE VIVANDE ESOTICHE...

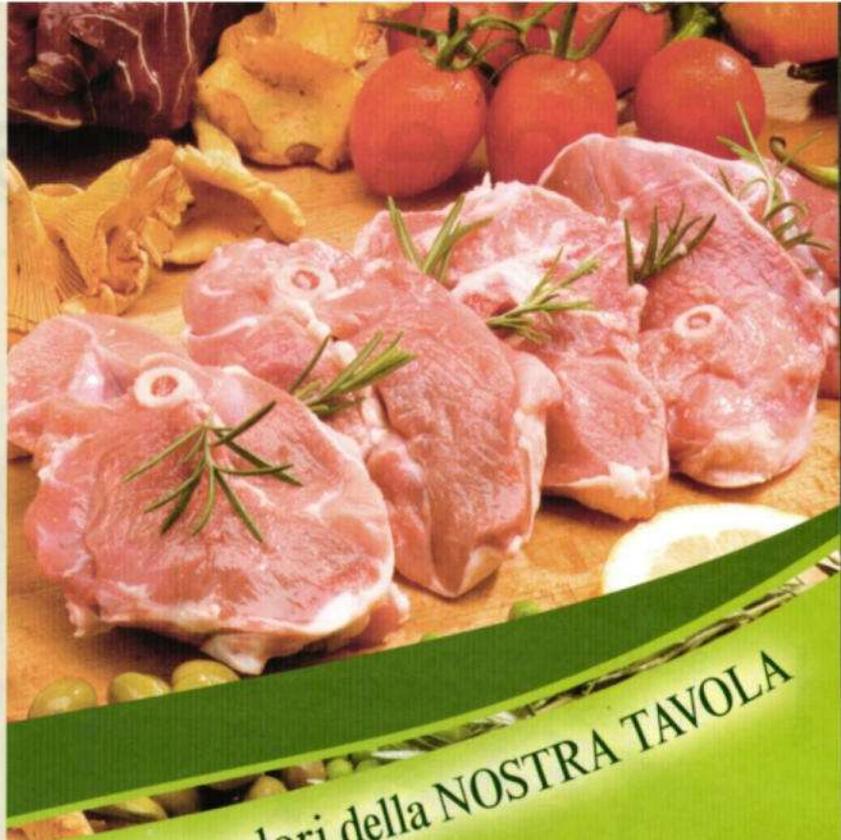
IL MAIALE ERA PREGIATO, CON LA SUA CARNE SI CELEBRANO LE FESTE;

IL SUO LO OFFRIVA SOLTANTO FAVE E DURO FARRO.

SI DICE CHE CHIUNQUE MANGI QUESTI DUE CIBI INSIEME NELLE CALENDE

DEL SESTO MESE NON DEBBA SOFFRIRE DI MALI ALLE VISCERE.

Ma fave fresche e pancetta, o guancia, non sono alla fine gli ingredienti della nostra "scafata" o "bagiana"?



sapori e colori della NOSTRA TAVOLA



ILCO

INDUSTRIA LAVORAZIONE CARNI OVINE

Azienda con sistema di qualità certificato
ISO 9001:2000

Sempre e naturalmente...ILCO



S.P. Onanese Km 4,3

01021 ACQUAPENDENTE • VITERBO
Tel. 0763 711133 • Fax 0763 711155 - 711305

e-mail: info@ilcosrl.it
internet: www.ilcosrl.it

Olio e Pasta

quando è

Spiga di

Giano

publisan



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

UN OLIO UMBRO DI QUALITÀ PER OGNI PIETANZA



I ristoratori aderenti al progetto della Confesercenti proporranno ai clienti una "carta" di dieci extravergini Dop della regione tra cui scegliere il condimento preferito

Il turismo enogastronomico, particolarmente apprezzato da italiani e stranieri, da qualche anno rappresenta un nuovo modo di viaggiare che sta conquistando un numero sempre crescente di "appassionati", alla ricerca di sapori, piatti e di tradizioni autentiche.

Pertanto, la valorizzazione e la promozione della ristorazione di qualità assume un ruolo nuovo, diventando il vettore di una cultura e di valori saldamente legati al proprio territorio ed alle proprie radici. I ristoranti, quindi, diventano sempre più un veicolo promozionale immediato perché depositari del patrimonio di saperi e sapori legati alla cucina tradizionale umbra.

In questo contesto, l'olio extravergine di oliva Dop Umbria rappresenta una delle nostre eccellenze. Da qui nasce il progetto di Confesercenti Umbria, realizzato in collaborazione con la CIA Umbria, La Strada dell'Olio Dop Umbria e il Comune di Trevi, di creare un vero e proprio circuito di ristoranti di qualità legati all'olio extravergine di oliva Dop umbro.

I ristoranti diventano, così, dei veri e propri "luoghi del gusto" in cui veicolare informazioni ai clienti e illustrare le qualità organolettiche aromatiche e gustative delle varie tipologie di olio. "Il Carrello degli Oli Extra Vergine Dop dell'Umbria" accrescerà la conoscenza e l'impiego di questo prodotto facendo così scoprire gli

straordinari sapori che la nostra regione è in grado di esprimere.

Nel 1997 c'è stato l'ottenimento e il riconoscimento europeo della Dop Umbria a garanzia della qualità di produzione e del prestigio di un prodotto che è frutto della nostra terra. Quindi, in base alle sue diverse caratteristiche e colture, l'Umbria è stata ripartita in cinque sottozone; l'olio prodotto in questi territori presenta caratteristiche organolettiche, colore, odore e sapore differenti derivanti dalla cultivar prevalente.

L'apposita carta-guida presenta così, oltre alle cinque sottozone, le caratteristiche dei vari oli e i principali abbinamenti culinari nonché le dieci aziende produttrici di oli Dop Umbria prescelte. Insomma, un'idea semplice, ma non scontata: creare, come per il vino, la carta degli oli Dop al ristorante.

I ristoratori umbri aderenti proporranno alla clientela dieci oli Dop Umbri, che presentano un preciso carattere ed una personalità definita. I clienti potranno richiedere la carta degli oli e scegliere con quale extravergine condire o accompagnare le pietanze. Per ogni olio Dop sarà fornita una scheda organolettica del prodotto, i migliori abbinamenti con i cibi e le caratteristiche dell'azienda produttrice. Tutti i ristoranti aderenti si trovano ai siti: www.confesercentiumbria.it, www.stradaolio-dopumbria.it, www.ciaumbria.it.



Dal 17 al 19 maggio scorsi al Centro Affari di Arezzo si è tenuta la prima edizione di "MedOliva, Fiera internazionale dell'olivo mediterraneo". Imponente la partecipazione di aziende e pubblico nelle diverse aree tematiche e grande successo per il concorso "cooking for olive-oil", nel quale si sono sfidati a suon di piatti di grande livello i giovani chef del centro Italia, e per le esibizioni degli "ITCHEFS GVCI" (Gruppo Virtuale Cuochi Italiani) provenienti da tutto il mondo.

La ristorazione è stata affidata all'Associazione Cuochi Arezzo i cui soci da tempo hanno dimostrato un'approfondita conoscenza dei prodotti del proprio territorio. Una piazza porticata ha fatto da teatro ad una rappresentazione in grande stile: apparecchiatura curata in ogni dettaglio, buffet eleganti ed invitanti con ricette attente e precise per far conoscere al mondo intero l'ampia varietà di aromi e profumi dell'olio aretino e delle altre eccellenze locali.

Nel ricchissimo menu: Verdure in pinzimonio, bollite e grigliate (Lodovichi Ricevimenti - Monte San Savino), Baccalà alla griglia e fagioli toscanelli (Il Goccino - Lucignano), Tartare di



Particolarmente apprezzato alla Fiera Internazionale MedOliva 2008 il ricco menu presentato dall'Associazione Cuochi Arezzo

L'OLIVO MEDITERRANEO SI METTE IN VETRINA

Chianina (La buca di Ipo - Monteverchi), Panzanella (Il Torrino - Arezzo), Bruschette toscane, Ravioli di ricotta e spinaci con pecorino della Valtiberina e Buffet di bollito di Chianina con salse (Sottobosco Catering - Badia Tedalda), Millefoglie di pecorino abbruciatto aretino con fave e Farro delle Rocche (Le Rocche - Capolona), Pappa con il pomodoro (Osteria dell'Acquolina - Terranuova Bracciolini), Passata di fagioli (Logge Vasari - Arezzo), Gnocchetti di patate con pomodoro fresco, basilico e abbruciatto aretino (Hotel Planet - Rigutino), Costoletta di maialino con mistanza (Lancia d'oro - Arezzo), Buffet di dolci all'olio extravergine (Associazione Pasticcieri Arezzo), Gelato all'olio extravergine (Il Cioccolato di Carlo - Monte San Savino), Buffet di frutta.

Tutto questo abbinato ad una selezione di vini della Strada del Vino Terre di Arezzo, in collaborazione con Ais Arezzo, e ad una selezione di olio extravergine in collaborazione con Aicoo Arezzo. Numerosi gli apprezzamenti che ancora una volta hanno confermato l'Associazione come importante punto di riferimento e vetrina per i professionisti del territorio.



A conferma di una terra altamente vocata all'olio, la regione Lazio ha recentemente conquistato il primo posto secondo la "Guida agli Extravergini 2008" di Slow Food. Grazie soprattutto alle sette etichette regionali che hanno ottenuto le ambite "Tre Olive": tre provenienti dalla provincia di Latina, due di Roma, una di Rieti ed una di Viterbo. Seguono nella classifica, la Sicilia con sei riconoscimenti e, al terzo posto, con 4 etichette, ci sono la Campania, la Toscana e la Liguria. "L'olio extravergine di oliva – ha affermato il commissario straordinario Arsiat, Fabio Massimo Pallottini – rappresenta, senza alcun dubbio, una delle più antiche ed eccellenti produzioni della nostra regione, vantando un legame naturale e millenario con l'ambiente, la cultura

e la tradizione enogastronomica".

IL LAZIO AL VERTICE DEGLI OLI NAZIONALI

L'Arسيat, l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio, promuove infatti con le proprie attività lo sviluppo e l'innovazione del sistema agricolo laziale, sostenendone il suo carattere multifunzionale, inteso quale allargamento delle competenze del mondo agricolo alla gestione degli agroecosistemi e dei servizi ai territori rurali. Opera quindi per la valorizzazione delle componenti qualitative, economiche e sociali del sistema agricolo regionale e dei suoi prodotti, proprio come l'olio.

A questo ha dedicato anche un innovativo sistema informatico per la rintracciabilità, col relativo sito dedicato www.rintraccia-olio-lazio.it. Un portale molto attento nel fare costantemente il punto sulle criticità e sulle potenzialità della filiera olivoleica con particolare riferimento all'adeguamento alla normativa di settore e alle opportunità di valorizzazione del prodotto.

Il portale regionale per la tracciabilità dell'olio del Lazio, affiancandosi pertanto ad un sistema di gestione informatico di rintracciabilità, realizza uno degli obiettivi del progetto pilota per la filiera olivoleica laziale presentato dall'Arسيat e approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. L'iniziativa si inserisce nell'ambito delle attività promosse dall'Arسيat nel campo della tracciabilità delle filiere agroalimentari e nasce dall'es-

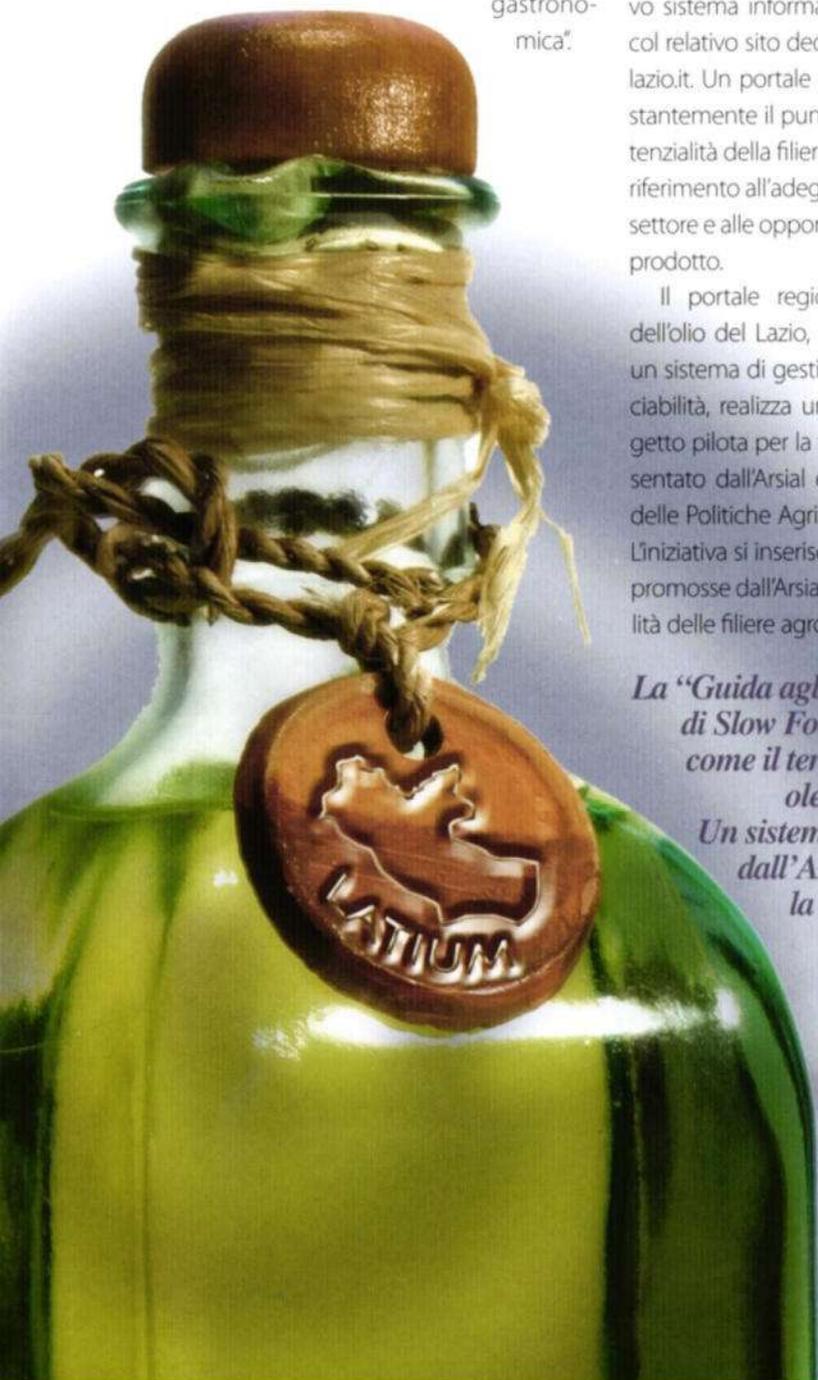
igenza di fornire un concreto contributo all'integrazione, allo sviluppo e all'attuazione della normativa introdotta a livello europeo sulla rintracciabilità e la qualificazione dei prodotti.

Il progetto è stato realizzato grazie alla collaborazione tra l'Arسيat e le più rappresentative Associazioni di Produttori presenti nel territorio regionale in stretta interazione con prestigiose istituzioni scientifiche e società di consulenza. In questa prima fase di sperimentazione ha coinvolto 75 aziende agricole e frantoi del comparto equamente ripartite nelle province.

Scopo del progetto è la costruzione di un modello pilota di tracciabilità esportabile sull'intero territorio regionale. Concretamente, attraverso l'attivazione del portale, si vuole offrire uno spazio di visibilità alle aziende e al tempo stesso rispondere alla giusta domanda di trasparenza proveniente dal mondo dei consumatori, che potranno ricostruire la storia del prodotto.

Contemporaneamente, con la realizzazione di un sistema informatico flessibile ed applicabile ad una realtà produttiva articolata come quella laziale, si vuole offrire ai produttori della filiera uno strumento agile che consenta di rispondere alle prescrizioni normative relative alla tracciabilità di prodotto e all'etichettatura obbligatoria. E anche, inoltre, di ottimizzare la gestione del processo produttivo a livello aziendale. Il software viene messo a disposizione delle aziende che fanno richiesta di adesione al sistema "Rintraccia l'olio del Lazio".

La "Guida agli Extravergini 2008" di Slow Food premia la regione come il territorio di produzione oleica migliore d'Italia. Un sistema informatico ideato dall'Arسيat permette inoltre la tracciabilità dell'olio



FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE

La manifestazione, promossa da Confesercenti di Pesaro e Urbino, tende a valorizzare i piatti insieme ai vari componenti come l'olio extravergine d'oliva

È un evento ormai consolidato e in grado di coinvolgere tutte le quindici regioni italiane bagnate dal mare in una gara per decretare la migliore zuppa di pesce d'Italia. La prossima edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce sarà in programma a Fano dal 18 al 21 settembre 2008.

Ma non di solo prodotto ittico si parlerà e si "assaggerà". L'obiettivo che si intende perseguire è la valorizzazione e la qualificazione della ristorazione, attraverso la diffusione della conoscenza e l'utilizzo del prodotto di qualità, come anche quindi degli altri componenti delle zuppe di pesce, dai migliori oli extravergine d'oliva, ai vini Dop. Attraverso il Festival, poi, si punta ulteriormente a promuovere l'im-

agine dell'intero territorio nazionale grazie al coinvolgimento di tutte le regioni costiere e dei loro prodotti tipici.

La manifestazione è promossa da Confesercenti di Pesaro e Urbino, dalla Federazione Ristoratori della Provincia di Pesaro e Urbino, assieme alla Camera di Commercio di Pesaro e Urbino, Regione Marche, Provincia di Pesaro e Urbino e Comune di Fano.

Non c'è dubbio che l'evento clou del Festival sia rappresentato dalle sfide tra tutte le regioni costiere della penisola per decretare la migliore zuppa d'Italia. Ma la sfida sarà anche un'opportunità per mettere a confronto cucine diverse e diversi modi di concepire una ricetta dedicata al piatto principe della tradizio-

ne marinara: il brodetto. Meglio il Caciucco toscano o il Ciuppin ligure, più saporita la Cassola sarda o la Ciambotta pugliese? Il Festival sarà l'occasione per riscoprire un piatto che tutta Italia conosce e che viene "personalizzato" dalle sapienti mani degli chef più prestigiosi della nostra nazione. I loro nomi sono stati infatti selezionati dalla guida "I Ristoranti d'Italia 2007" de L'Espresso, una firma di garanzia che testimonia la qualità delle delegazioni in gara.

A giudicare i piatti saranno due giurie: una formata dalle firme giornalistiche più importanti del settore e presieduta dal curatore della Guida de L'Espresso Enzo Vizzari, l'altra sarà composta dal "popolo", semplici cittadini e turisti che ogni anno raggiungono Fano proprio con l'intento di partecipare e quindi di essere in qualche modo protagonisti di questa gustosissima sfida.

Oltre alla partnership con il Gruppo Editoriale de L'Espresso l'edizione 2008 del festival

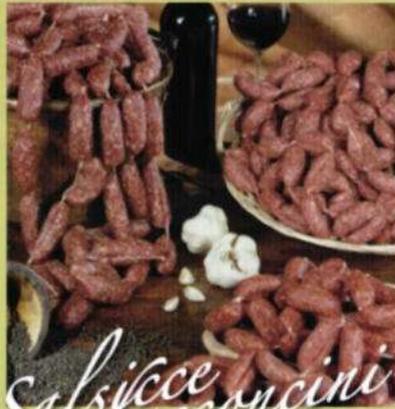
potrà contare su due novità. La prima riguarda la gara. Non ci saranno infatti più sfide a eliminazione diretta, ma gli chef gareggeranno in una sorta di campionato all'italiana in cui i 16 brodetti (le Marche avranno due rappresentanti perché Fano partecipa di diritto come città organizzatrice) verranno serviti quattro alla volta tra le giornate del 19 e del 20 settembre. Vincerà la sfida il ristorante che avrà ricevuto il punteggio più alto della giuria.

La seconda novità riguarda l'aspetto logistico. Quest'anno la manifestazione avrà una location tutta sua, un'area dedicata che dal 18 al 21 settembre ospiterà tutte le sfide e gli eventi collaterali che faranno parte del programma, come ad esempio il terzo Campionato dei Vini da Zuppa di Pesce, un gioco-degustazione in cui ciò che conterà sarà dare un voto al miglior abbinamento fra vino e brodetto.





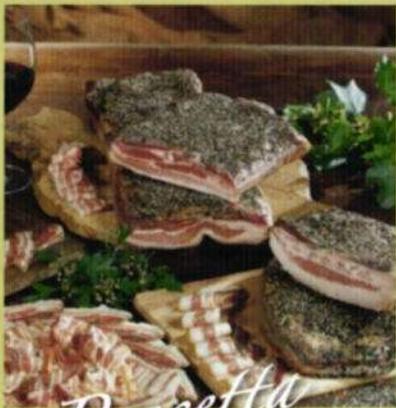
*Capocolli
e lombi*



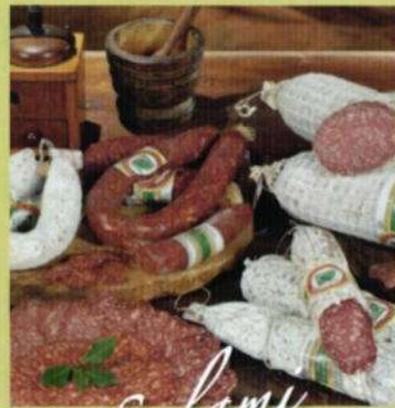
*Salsicce
e bocconcini*



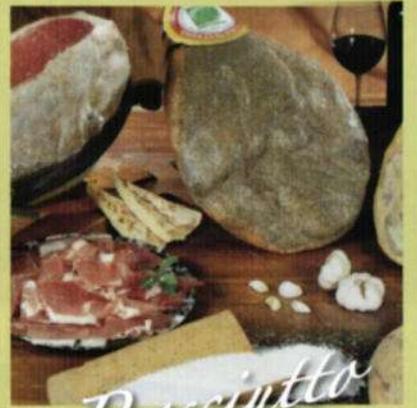
*Salumi al
cinghiale*



Pancetta



Salami



Prosciutto

*salumi di qualità
leggeri e gustosi*



Nuova Sede

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

SCOPRI I 3 SUPERPOTERI DEL SACCHETTO FRESCHEZZA

1 SuperPRATICO!

migliore utilizzo del magazzino,
smaltimento rifiuti più facile.

+70% di prodotto



-90% di volume



2 SuperSICURO!

maggiore sicurezza per l'igiene,
per gli operatori e per i cibi.

100% sicurezza



Il Sacchetto Freschezza è il nuovo modo **pratico, sicuro e veloce** per servire ai consumatori verdure di alta qualità.

Le verdure sono già cotte quindi subito pronte per essere utilizzate in preparazioni a caldo e a freddo.

Tutto questo senza rinunciare alla qualità: le caratteristiche organolettiche delle verdure sono infatti rispettate al 100% grazie ad un processo di sterilizzazione esclusivo e delicato. Il Sacchetto Freschezza inoltre si può stoccare nel magazzino a temperatura ambiente.

3 SuperVELOCE!

subito pronto in due mosse

Strappa e utilizza



UN VERO SUPER RISPARMIO

Con il Sacchetto Freschezza puoi **RISPARMIARE IL 25%** rispetto alla tua materia prima attuale. **Vuoi sapere come? Contattaci!**

COMPILA E INVIA / COMPILA E INVIA / COMPILA E INVIA / COMPILA E INVIA / COMPILA E INVIA

SI, sono interessato a conoscere i vantaggi del Sacchetto Freschezza:

- vorrei essere contattato da un vostro responsabile
- vorrei valutare il risparmio nei costi presso il mio Centro Cottura/Ristorante

CONTATTACI: via fax allo 02 55303221
via email a foodserviceitalia@bonduelle.com
oppure chiama il dott. Campisi al 331 6689106

Si aprono le porte dell'estate e tutti gli atleti, studiando la loro immagine riflessa nello specchio, si domandano se i mesi trascorsi a sudare faticosamente in palestra hanno prodotto qualche risultato non solo per la loro salute mentale e fisica ma anche, vista la stagione, per quella estetica.

Poco importa se ci si sia dedicati al bodybuilding, ai corsi di spinning o di aerobica, al nuoto ecc... Siamo al momento della "resa dei conti", quello in cui si raccolgono i frutti del nostro lavoro e ci si accorge che tutti i nodi finiscono col venire al pettine. Gli uomini si guardano dubbiosi bicipiti e pettorali; le donne controllano con aria critica il giro vita e badano che glutei e gambe facciano la loro parte; chissà quanti possono dirsi onestamente soddisfatti?

Ai vari festival del fitness vediamo che anche coloro che si propongono come icone del benessere non hanno sempre quello sviluppo muscolare armonico e quel fisico asciutto che ci si potrebbe aspettare, anzi, alcuni dei fisici che vediamo esibiti con tanta soddisfazione non possono non lasciarci almeno un po' perplessi.

E se non si è soddisfatti, pure in vacanza, scegliendo con cura i sempre più numerosi alberghi attrezzati con aree fitness, si può continuare l'allenamento, certo più blando ma pur sempre utile per qualche "ritocco". Inizia la stagione estiva, ma le cose non sono poi molto cambiate dalla stagione invernale, e poiché ognuno sa con quanta serietà e costanza si sia allenato, si apre la strada alle critiche alle varie metodologie di allenamento proposte da autori con credenziali a livello nazionale e mondiale.

Si passa così dalle metodologie weideriane (ormai ritenute sorpassate), al breve-intenso-organizzato, al gran volume tedesco, al metodo Mentzer, a quello della serie interrotta di Massaroni, al metodo Brown. Esiste un vasto popolo di appassionati che si schiera dall'una o dall'altra parte della "barricata", portando avanti le proprie convinzioni. Dal mio personale punto di vista le metodologie funzionano tutte, o meglio sono tutte efficaci: quello che fa davvero la differenza fra un buon allenamento, un allenamento mediocre e un allenamento ottimale è che per ogni atleta vi deve essere una giusta misurazione in termi-

ni di frequenza, intensità, tempo e tipo.

Il punto su cui si gioca, a mio avviso, l'efficacia dell'allenamento dipende essenzialmente dall'intreccio di due variabili: da una parte abbiamo le diverse tappe del macrociclo annuale (dettate da ciascuno dei tanti metodi a cui accennavo prima), ognuna con le sue particolari richieste all'atleta, dall'altra abbiamo le caratteristiche specifiche di ogni atleta. Intendo dire che le capacità di ciascuno di noi di "spendere" le proprie energie fisiche e mentali sono assolutamente variabili nel tempo e dipendono da una serie numerosissima di fattori difficilmente oggettivabili (condizioni di forma fisica e di salute, certo, ma anche situazione lavorativa, familiare, relazionale, stress di varia natura) che tuttavia condizionano fortemente la nostra risposta a quel tipo di allenamento in quel momento.

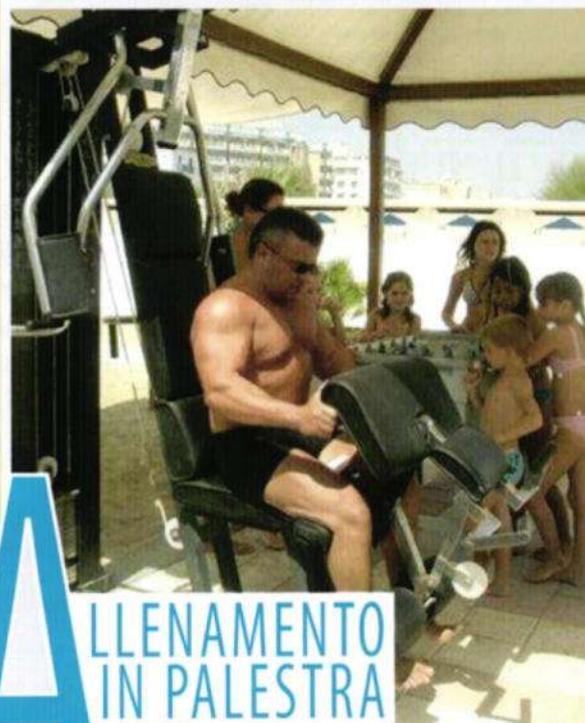
Quindi, il metodo che in un dato periodo risulta vincente con una persona, potrebbe non dare gli stessi risultati con un'altra perché le due tipologie di individui attraversano dei momenti diversi. Un altro punto a cui si dovrebbe prestare la massima attenzione è poi la scrupolosità con cui si seguono le semplici regole di applicazione pratica dell'allenamento: il principio del sovraccarico è stato applicato in maniera corretta? Il tempo di esecuzione sotto tensione è stato mantenuto nel modo prescritto? Abbiamo rispettato esattamente la pausa determinata fra un set e l'altro? Ed infine, fra l'allenamento di un gruppo muscolare e quello successivo c'è stato un recupero esaustivo, in grado di far reintegrare appieno le energie dell'atleta?

Mi sembra che semplici regole siano troppo spesso trascurate sia dagli atleti che dagli allenatori e dai trainer, che si lasciano prendere la mano da metodologie complicate che suonano un po' come una via di mezzo fra formule algebriche e formule magiche.

Anche sull'alimentazione ognuno sembra avere in tasca la risposta ad ogni tipo di problema. E si discute di dieta mediterranea, dieta zona, chetogenica, metabolica ecc... Anche in questo campo credo che non esista una soluzione che vada necessariamente bene per tutti: l'importante sarebbe riuscire a tener sempre conto dei semplici parametri fisiologici e metabolici che sono alla base del



FABIO MAZZONI



A LLENAMENTO IN PALESTRA ALLA RESA DEI CONTI

Con l'arrivo dell'estate si raccolgono i frutti di mesi di lavoro, ma quanti possono dirsi soddisfatti?

Anche in vacanza, grazie alle aree fitness di alcuni alberghi, si può continuare l'allenamento e a volte porre rimedio

funzionamento della macchina umana così come la scienza ce l'ha fatta conoscere e così come l'esperienza e l'anzianità di allenamento ce l'hanno fatta vivere e sentire.

Che altro dire? Certo non intendo sollevare polemiche o dispensare consigli, presentandomi come il guru di turno, con la ricetta magica in tasca. Non ho inventato niente di nuovo, anzi, ho già trovato tutto fatto. Non ho la presunzione di aver ormai raggiunto l'allenamento ottimale, anche se devo dire che per quanto mi riguarda continuo a confrontarmi di giorno in giorno con la ricerca di quello che per me è ottimale in quel momento. E di quello che ritengo sia ottimale per coloro a cui prescrivo determinati programmi.

I nostri prodotti
sono distribuiti da

Cancelloni
Food Service S.p.A.
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Cuore
d'Etruria
Il sapore della salute

I PRODOTTI DELLO STRUZZO

IL NUOVO GUSTO DEL MANGIARE SANO

La vasta gamma di prodotti che si ottengono dallo struzzo si inserisce spontaneamente nella ricchezza e varietà della tradizionale Cucina Italiana. Oltre alle pregiatissime carni, si ottengono **Salumi**, **Ragù** e **Creme** per crostini, la delicata **Maionese**, il **Liquore** con crema di uovo, ed una scelta di **Paste all'uovo** con caratteristiche uniche.

Cuore d'Etruria è il marchio che garantisce la produzione "made in Italy" dei tagli, dei salumi, delle salse a base di carne e dei prodotti derivati dalle uova di struzzo. I prodotti dello struzzo, apprezzati per le qualità nutrizionali, sono i più adatti per chi opera nel settore della ristorazione e dell'alimentazione dedicata al **Benessere**.



- Uova fresche di struzzo
- Pasta all'uovo di struzzo
- Omegov con crema di uovo
- Maionese all'uovo di struzzo
- Crostè di carne per Crostini
- Patè di fegato per Crostini
- Raguzzo, Ragù di carne

- Soppressata / Coppa
- Struzzotti - salami di struzzo
- Prosciutto crudo
- Arrosto per carpaccio

la qualità del 100%
"made in Italy"

www.cuoredetruria.it

Straccetti
Pasta di semola di grano duro
all'uovo di Struzzo

Straccetti
Pasta di semola di grano duro
all'uovo di Struzzo

Made in Italy
PATE

Made in Italy
RAGUZZO

LA CERRETTA
Cucina d'Etruria
LA MAIONESE

OMEGOV
ESTRATTO DI OMO

Made in Italy
CROSTE



UN MARCHIO CUORE D'ETRURIA CHE È UNA GARANZIA

Fiore all'occhiello dell'azienda agricola e agriturismo La Cerreta è l'allevamento dello struzzo

Un positivo caso di imprenditoria applicata all'agricoltura. La Cerreta è un'azienda agricola di 140 ettari di terra a Castiglione del Lago (Pg) che produce 3000 litri di latte al giorno, olio d'oliva extravergine da agricoltura biologica, vini bianchi e vini rossi.

Un'agricoltura molto semplice che serve soprattutto all'alimentazione degli allevamenti interni tra cui quello che viene considerato il fiore all'occhiello, lo struzzo. Un allevamento di circa 1000 capi con una filiera chiusa che consente di avere, partendo dall'uovo, tutti quelli che sono i prodotti derivati dalla carne.

Il titolare dell'azienda è il Cavaliere Butali, l'uomo che ha creato la famosa catena Euronics, una persona abituata a fare azienda e a farla crescere puntando molto su quelle che sono le novità, come appunto quella dell'allevamento di struzzi. Della storia dell'azienda, che da agricola si è estesa poi nel settore ricettivo, parliamo invece con Pino Sabatino, responsabile produzione e commerciale.

"L'azienda - spiega Sabatino - è di proprietà della famiglia Butali da circa trent'anni. Pian piano è nata l'idea di farla crescere, di abituarla a quelle che sono le esigenze attuali. Per esempio quella di presentarsi direttamente al pubblico con il progetto Terre Trasimene".

Ci può parlare più nel dettaglio del Progetto Terre Trasimene?

"L'azienda madre di questo progetto è l'Azienda Agricola La Cerreta, che produce con il marchio Cuore d'Etruria. Terre Trasimene è un complesso con una superficie di oltre 1000 metri e racchiude più attività: vendita di alimenti tipici e artigianato locale, macelleria, gastronomia a base di materie prime locali e ristorante pizzeria anche self service. Un progetto ambizioso che coinvolge, oltre alla

Cerreta, un centinaio tra artigiani, agricoltori e piccoli produttori umbri e delle regioni limitrofe. Così abbiamo chiuso un cerchio: c'è la produzione, c'è la vendita diretta al pubblico di quello che l'azienda produce e c'è la ristorazione che ha il compito di cucinare il prodotto che si produce e si vende: tutto si sviluppa intorno all'azienda 'madre' che è il fulcro su cui tutto deve ruotare.

Come è organizzata invece la struttura ricettiva della Cerreta come agriturismo?

"Tre complessi residenziali tra ville e appartamenti con piscine e ampi giardini bene inseriti nella realtà agricola fatta da allevamenti e coltivazioni. Lo scandire delle stagioni è ben evidenziato dalla raccolta delle olive, dell'uva, dagli odori della fienagione e dai profumi della primavera".

Tornando al fiore all'occhiello della Cerreta, qual è la gamma dei prodotti ricavati dallo struzzo?

"L'impegno principale è stato quello di utilizzare tutta l'anatomia dello struzzo, dai tagli anatomici freschi ai prodotti trasformati: salame, prosciutto arrosto, bresaola, patè di fegato, crostè di carne, ragù, maionese, pasta e crema di liquore naturalmente all'uovo di struzzo".

Ma perché proprio lo struzzo?

"Perché è buono e fa bene. Da una rivista di prevenzione oncologica di Legatumori Senese, Organo Ufficiale del Coordinamento Regionale della Toscana si legge quanto segue: 'Struzzo delle mie brame hai la carne più buona del reame'. La carne di struzzo ha delle caratteristiche che la rendono unica; i grassi sono meno del 2% e sono particolarmente ricchi di acidi grassi polinsaturi di tipo Omega-3. Recenti ricerche hanno dimostrato che gli Omega-3, oltre a diminuire la pressione



arteriosa e a migliorare l'elasticità delle arterie, agiscono positivamente nella prevenzione e nella riduzione dei processi tumorali. Importante è anche il contenuto in ferro disponibile, componente essenziale nella dieta di adolescenti e donne in gravidanza e in allattamento. Per tutti questi motivi la carne di struzzo è raccomandabile per sportivi, per adolescenti e per tutte le persone sane desiderose di mantenersi tali. Quindi io oso dire ai miei clienti: benvenuti in farmacia!".

In conclusione, quali sono i vostri principali mercati di riferimento?

"Grazie alla qualità dei prodotti e alla garanzia di provenienza interamente Made in Italy, stiamo pian piano conquistando una nicchia di mercato soprattutto nell'ambito della ristorazione che cerca sempre novità. Abbiamo avviato un progetto con Cancelloni Food Service Spa, un'azienda che opera nel settore della ristorazione da oltre 40 anni e che vede coinvolti in più puntate la rete vendita e i loro clienti per visite guidate con degustazione dei prodotti presso la nostra azienda. In conclusione approfitto per invitare i lettori a Terre Trasimene per la degustazione di prodotti a base di struzzo".

Qualche consiglio per un vero risparmio idrico: ridurre le superfici prative, creare "giardini di ghiaia", scegliere piante resistenti al caldo

UN GIARDINO D'ESTATE CON POCA ACQUA, MA MOLTO FASCINO

Il prato, totalmente bruciato, color sabbia quasi bianco, fa risaltare il verde delle aiuole mezzo abbandonate. Mi piace questa versione poco ortodossa, ma così vicina all'estate. È la mia visione dell'immensa savana con i suoi ritmi, la sua forza, la sua bellezza: è la mia misura del tempo."

Così il francese Didier Berruyer, innovativo vivaista contemporaneo, descrive il proprio giardino in un caldo tramonto estivo regalando una descrizione molto scenografica, ma in forte contrasto con quella sensazione di insoddisfazione che di solito proviamo in questo periodo dell'anno davanti ai nostri giardini riarsi ed ingialliti. Da molti anni, infatti, le alte temperature estive sono accompagnate da una marcata diminuzione delle risorse idriche che, riconducibile a molteplici fattori climatici, ambientali e strutturali, impedisce una corretta manutenzione dei giardini, vanificando

in poco tempo mesi di lavoro e di impegno.

Pur dovendo demandare ad altri la soluzione di problematiche così complesse, sicuramente ognuno di noi può portare il proprio contributo, rinunciando per esempio a realizzare giardini impostati su quegli schemi classici che richiedono annaffiature continue ed abbondanti e, soprattutto, modificando quell'impostazione culturale standardizzata che impone il giardino come una sorta di oasi felice, del tutto avulsa dal contesto ambientale che lo circonda.

Se osserviamo un qualsiasi ambiente naturale possiamo infatti facilmente notare che il suo cromatismo subisce continue variazioni stagionali, nelle quali il verde assoluto è riservato esclusivamente alla primavera, mentre gli altri mesi hanno colori molto diversi. Tali variazioni oltre a imprimere alla natura il fascino sottile della mutevolezza, scandiscono, come

giustamente sottolinea Berruyer, "la misura del tempo". Trasportando questa visione naturale nei nostri giardini e rinunciando all'idea che per essere belli debbano essere "verdi", impariamo a valorizzare ed apprezzare tutte le loro diverse colorazioni stagionali, compreso quel leggero ingiallimento estivo.

Altro passo importante da fare per ottenere un vero risparmio idrico riguarda l'impostazione strutturale del giardino che dovrà essere studiata in modo adeguato. Considerando che il più grande consumatore di acqua in un giardino è il prato che nei mesi estivi consuma ogni giorno in media 5 litri d'acqua per ogni metro quadrato, cominciamo a ridurre le superfici prative, magari disegnando il nostro giardino con un sistema di vialetti pavimentati che individuano aiuole di forma e grandezza diversa, in cui sistemare erbacee perenni o stagionali, macchie di arbusti o piccoli alberi.



GABRIELLA AGNUSDEI GIRALDI

PIZZA PER TUTTI

Gluten and Milk free, il nuovo semilavorato de "Le 5 Stagioni", senza glutine e derivati del latte. **Indispensabile per chi soffre di celiachia e per chi è soggetto all'intolleranza del glutine.**

GLUTEN FREE

Il gusto sano della bontà

LA PIZZA PER TUTTI.
le 5 Stagioni
GLUTEN AND MILK FREE

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

Orizzonte

Se lo spazio ce lo consente, possiamo inoltre prevedere alcune aree pavimentate, ubicate in posizioni strategiche e destinate ad ospitare attrezzature, elementi di arredo o collezioni di piante rigorosamente in vaso. Queste sistemazioni, oltre a ridurre le superfici prative, renderanno i nostri giardini molto più comodi e fruibili in qualsiasi stagione dell'anno. Chi ama l'originalità più estrema, potrà copiare alcuni giardinieri particolarmente creativi, come l'inglese Beth Chatto, che ha ideato i cosiddetti "giardini di ghiaia": un terreno completamente ricoperto di uno strato di 5-10 centimetri di ghiaia bianca in mezzo al quale spuntano grossi ciuffi di specie mediterranee come euforbie, timi, lavande, potentille, verbene, santoline, cisti, rosmarini, nepete, ecc...

Oltre a non richiedere annaffiature, questo strato di sassolini mantiene le radici delle piante fresche in estate e calde in inverno. Fondamentale, infine, scegliere piante in grado di resistere sia alle alte temperature che alla scarsità idrica. La scelta è decisamente molto ampia e fa spesso riferimento alle tipiche specie della flora mediterranea come la marruca, il *Paliurus*

spina-christi, un arbusto spinosissimo ideale per formare siepi difensive; la comunissima lentaggine, il *Viburnum tinus*, dalle eleganti bacche blu; la fillirea, la *Phyllirea latifolia*, dai profumatissimi fiori bianco-verdastri; la fusaggine, l'*Eleagnus europaeus*, un elegante arbusto deciduo; il cisto, il *Cistus ladanifer*, dai grandi fiori bianchi o rosa; il corbezzolo, l'*Arbutus unedo*, dai famosi frutti rossi; l'albero di Giuda, il *Cercis siliquastrum*, dalla straordinaria fioritura violacea.

Numerose poi le specie sudafricane, californiane o australiane ormai perfettamente naturalizzate nelle nostre regioni come la *Poligala myrtifolia* dalla lunga fioritura rosa porpora; il *Leucophyllum frutescens* a foglia grigia e fiori rosa; il *Clanthus puniceus* dai grandi fiori rosa scuro, rossi o arancio; la *Westringia fruticosa* con fioriture bianche o lavanda; la *Melaleuca thymifolia* dai fiori simili a piumini bianchi e rosa; la *Russelia equitesiformis*, bellissima come ricadente da un muro o da un pergolato; la *Tulbaghia violacea*, una piccola bulbosa che non vuole mai essere annaffiata.



UN FIORE PREZIOSO CHE SBOCCIA IN VALTELLINA



Naturalmente
...la Bresaola



BRESAOLE PINI Srl

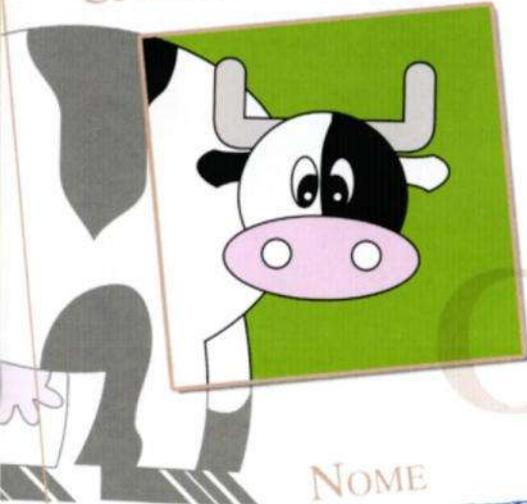
23034 Grosotto (SO)

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



CARTA D'IDENTITÀ



NOME

Abbondanza

COGNOME

Diagnosaggio

PROVENIENZA

Italia

Il recente passato è stato testimone di una profonda crisi nel settore delle carni, legata prevalentemente ad episodi, come la cosiddetta "sindrome della mucca pazza" (BSE, Encefalopatia Spongiforme Bovina) e l'influenza

NOME, COGNOME E PROVENIENZA

DELLA "SIGNORA" MUCCA

L'anagrafe bovina rende possibile la tracciabilità e rintracciabilità delle carni nel segno della massima trasparenza

avaria, che hanno coinvolto alcune tra le più importanti categorie di prodotti alimentari.

Sebbene vi sia stata una decisa ripresa del settore, tali circostanze hanno comunque evidenziato l'incombente necessità, da parte delle autorità pubbliche garanti della sicurezza alimentare, di provvedere ad una riforma del sistema di controllo dei prodotti alimentari. In particolare, è emerso il bisogno di stabilire procedure di monitoraggio di alimenti, come le carni, estremamente delicati sotto il profilo igienico-sanitario, allo scopo di garantire il soddisfacimento di requisiti, quali salubrità e sicurezza, ritenuti prioritari dal consumatore.

La Commissione dell'Unione Europea si è attivata, in tal senso, redigendo una serie di regolamenti a garanzia della salute pubblica, a tutela dei consumatori e degli operatori del

settore. Il primo passo, per il settore zootecnico, è stato l'emanazione dei Regolamenti CE 1760/2000 e 1825/2000 recepiti nel nostro Paese, rispettivamente con D.M. 30.8.2000 e D.M. 13.12.2001, e che abrogano il precedente impianto legislativo (Regolamento 820/1997/CE).

Tali regolamenti impongono un meccanismo di identificazione e di registrazione dei bovini e sanciscono, nello specifico, l'istituzione in ogni Stato membro dell'Unione Europea di un'anagrafe bovina, ovvero una banca dati nazionale informatizzata nella quale figurino l'identità, capo per capo, degli animali di tutte le aziende del proprio territorio e i singoli movimenti dei capi di bestiame. I regolamenti, inoltre, prevedono un sistema di etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base



CRISTINA LAVORGNA

sicurezzaalimentare@rivistaorizzonte.com



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 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.

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

www.clai.it

di queste, che fornisce informazioni minime obbligatorie, da affiancare, eventualmente, ad altre informazioni di tipo facoltativo.

Il sistema di garanzia, nello specifico, poggia sui seguenti requisiti:

- ◆ carni bovine etichettate in tutte le fasi di commercializzazione
- ◆ apposizione etichetta, contenente informazioni obbligatorie e facoltative, sul pezzo di carne o sull'imballaggio
- ◆ informazione visibile al consumatore in sostituzione dell'etichetta per le carni vendute al taglio.

In particolare, per quanto concerne le informazioni relative agli animali di provenienza che devono obbligatoriamente essere presenti in etichetta, queste comprendono:

- ◆ numero/codice di identificazione dell'animale o del lotto di animali
- ◆ nazione di nascita
- ◆ nazione in cui è stata effettuata la fase di ingrasso
- ◆ nazione e numero di approvazione dell'impianto che ha effettuato la macellazione
- ◆ nazione e numero di approvazione del

laboratorio dove è avvenuto il sezionamento.

In etichetta, inoltre, possono essere inserite informazioni supplementari di carattere facoltativo, da parte di quegli operatori che intendano comunicare al consumatore maggiori notizie.

Si viene così a creare un sistema di tracciabilità che copre l'intero processo produttivo, dall'allevamento al punto vendita. In tal modo, alla fine della filiera, i venditori al dettaglio di carni bovine, sia fresche che congelate, comprese quelle macinate, avranno a disposizione tutti i dati necessari per etichettare i prodotti con informazioni dettagliate.

Accanto ai due regolamenti sopracitati, sono entrati in vigore, negli anni seguenti, altri provvedimenti legislativi riguardanti la rintracciabilità. In particolare con il Regolamento CE 178/2002, entrato in vigore il 1° gennaio 2005, si rende possibile documentare provenienza e destinazione degli alimenti e dei mangimi rispetto alle singole fasi di produzione, garantendo in tal modo la conoscenza del percorso che un alimento ha fatto dalla produzione alla tavola, secondo il concetto della tracciabilità.

Il sistema di identificazione assicura, nel

contempo, la rintracciabilità, che al punto 18 dell'articolo 3 del Regolamento (CE) n.178/2002/CE è definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

La rintracciabilità, pertanto, rende possibile ricostruire la storia del prodotto e intercettare anche il singolo lotto, partendo da una fase qualsiasi del processo e proseguendo, a ritroso oppure in avanti, lungo la catena in modo tale da poter bloccare una partita di alimenti nel caso in cui non rispondesse alle necessarie garanzie sul piano qualitativo o salutistico.

Nodo cruciale dei regolamenti restano i controlli, svolti da enti di ispezione e certificazione di terza parte, che verificano il rispetto del disciplinare da parte di tutti gli operatori della filiera delle carni, a tutela delle parti.

SITI INTERNET

- <http://eur-lex.europa.eu/it> • <http://www.parlamento.it/leggi/home>
- <http://www.politicheagricole.it> • <http://www.ministerosalute.it>
- <http://www.epcperiodici.it/rivisteonline/ALIBEonline/index.asp>

ElleEsse
ITALIAN TRUFFLES
SINCE 1948

*... da oltre mezzo secolo
la Passione per il Tartufo ...*

ELLE ESSE Snc - Via Faustana 44, 06032 TREVÌ (Pg) Italy - Tel. +39 0742.38.16.78 - Fax +39 0742.78.333 info@elleesse.it www.elleesse.it



Vittoria Assicurazioni


Cancelloni
Food Service SpA
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

INSIEME PER OFFRIRLE UN
VANTAGGIO CONCRETO



pubblinter

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 invia 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

UNA GARANZIA IN PIÙ PER CHI SI AMMALA

"Rimborso spese sanitarie classic"

è una copertura assicurativa che risarcisce le spese mediche



MORENO MARCHESI

rassicurazioni@rivistaorizzonte.com

Cos'è - Star bene è l'auspicio di tutti, ma purtroppo non sempre è possibile. Nel malaugurato caso è importante almeno poter far fronte senza troppi problemi alle spese sostenute. Viene incontro a tali aspettative "Rimborso spese sanitarie classic", una copertura assicurativa che rimborsa le spese mediche sostenute a seguito di un ricovero o di un intervento chirurgico, reso necessario da malattia o infortunio, indipendentemente dalla struttura sanitaria cui ci si rivolge (clinica privata od ospedale pubblico).

A chi è rivolta - A chi cerca soluzioni alternative alla sanità pubblica, in grado di facilitarli, dal punto di vista economico, l'accesso ai servizi forniti dalle cliniche private

A chi vuole tutelarsi dalle spese connesse ad un intervento chirurgico o ad un ricovero.

Cosa offre - Il rimborso delle spese connesse ad un ricovero, anche in day hospital, o ad un intervento chirurgico, anche ambulatoriale. Viene corrisposto un indennizzo giornaliero nel caso in cui l'assicurato non debba sostenere alcuna spesa perché il ricovero è a carico del Servizio Sanitario Nazionale.

Durata contrattuale - Per persone di età non superiore a 45 anni: da un minimo di 1 anno ad un massimo di 10 anni. Per persone di età superiore a 45 anni: da un minimo di 1 anno ad un massimo di 5 anni.

Premio minimo - Non previsto

Limiti di età - All'inizio del contratto: età massima 65 anni. Al termine del contratto: età massima 75 anni.

Somme e massimali assicurabili

• **Rimborso Spese Sanitarie:** 100.000 euro per anno e per persona o nucleo (nel caso si sia scelta la forma "Assicurazione per Nu-

cleo Familiare") • **Retta dell'accompagnatore:** fino ad un massimo di 200 euro al giorno • **Assistenza infermieristica ospedaliera:** fino ad un massimo di 100 euro al giorno.

Prestazioni - In caso di ricovero in un istituto di cura (anche in day hospital) o intervento chirurgico ambulatoriale conseguenti a infortunio o malattia sono rimborsate le spese per:

- intervento chirurgico, quali gli onorari dell'équipe operatoria, i diritti di sala operatoria e il materiale di intervento, compresi gli apparecchi terapeutici applicati durante l'intervento
- rette di degenza
- prestazioni sanitarie erogate durante il ricovero o l'intervento, come l'assistenza medica ed infermieristica, il costo dei medicinali e degli accertamenti diagnostici.

Per il ricovero senza intervento chirurgico la somma massima rimborsabile è determinata in funzione alla durata del ricovero, mentre in caso di intervento chirurgico resta a carico dell'assicurato uno scoperto. Se tali spese sono a carico del SSN viene corrisposta una diaria giornaliera sostitutiva fino ad un massimo di 50 giorni per anno assicurativo. In caso di trapianto d'organi le garanzie prestate a favore dell'assicurato ricevente operano anche per il ricovero ospedaliero relativo al donatore.

Sono inoltre rimborsate, con applicazione di uno scoperto e fino al limite massimo di 2.500 euro per persona e per anno, le spese sostenute per:

- visite specialistiche ed accertamenti diagnostici effettuati nei 90 giorni precedenti il ricovero o l'intervento e nei 120 giorni successivi, a condizione che siano inerenti al ricovero o all'intervento
- trattamenti di chemioterapia e radioterapia per la cura di neoplasie maligne a carattere invasivo.

Infine sono comprese in garanzia, pur con dei limiti di rimborso, le spese per:

- cure e protesi dentarie conseguenti ad infortunio o neoplasia
- interventi di chirurgia plastica ricostruttiva conseguenti ad infortunio o neoplasia
- trasporto con l'ambulanza
- parto (sia naturale che cesareo) o aborto terapeutico, compreso il pagamento di un indennizzo forfettario in caso di parto in casa

(domicilio dell'assicurato) • cure ai figli neonati ed adottati per i primi 365 giorni di vita o di affidamento.

Formule di personalizzazione per ampliare le prestazioni (a pagamento)

- **Visite specialistiche e Assistenza diagnostica:** garantisce il rimborso delle spese per visite specialistiche e per accertamenti diagnostici (es. angiografia, ecodoppler, TAC, ecc...). Rimangono escluse le visite pediatriche, odontoiatriche e ortodontiche
- **Grandi Interventi Chirurgici** viene elevata a 150.000 euro la somma assicurata in polizza per i rimborsi delle prestazioni sostenute in occasione di interventi di alta chirurgia (es. trapianti d'organi)
- **Retta dell'accompagnatore:** prevede il rimborso, fino al limite giornaliero pattuito, delle spese per il vitto ed il pernottamento in istituto di cura dell'accompagnatore
- **Assistenza infermieristica ospedaliera:** garantisce il rimborso, fino al limite giornaliero pattuito, delle spese per l'assistenza fornita da personale infermieristico qualificato durante il ricovero
- **Indennità giornaliera per convalescenza:** è particolarmente utile per chi deve far fronte ai mancati introiti connessi all'incapacità di riprendere subito la propria attività lavorativa.

Formule di personalizzazione per ottenere riduzioni di premio

- **Assicurazione per nucleo familiare:** sono previsti sconti, che variano da un minimo del 10% ad un massimo del 30% a seconda del numero delle persone assicurate, nel caso in cui si decida di far valere la somma assicurata per la garanzia Rimborso Spese Sanitarie come massimo esborso per la totalità degli assicurati.

Vantaggi

- facoltà di ottenere una tutela ancora più elevata per gli interventi di alta chirurgia
- possibilità di offrire una copertura estesa a tutta la famiglia
- buon equilibrio in termini di prezzo e livello delle prestazioni offerte
- opportunità di godere di un anticipo sull'indennizzo nel caso in cui gli istituti di cura richiedano un deposito
- rimborso delle spese sostenute in ogni parte del mondo.



ALESSANDRO SORCI

legale@rivistaorizzonte.com

IL DATORE DI LAVORO



tori. Tuttavia, nel solo caso in cui l'impiego di tali controlli sia reso necessario da esigenze organizzative e produttive ovvero dalla sicurezza del lavoro, potranno essere installati gli strumenti di controllo, ma soltanto previo accordo con le rappresentanze sindacali aziendali, se presenti.

In origine il legislatore intendeva riferirsi principalmente all'uso delle telecamere sul luogo di lavoro, poste all'unico scopo di controllare costantemente lo svolgimento dell'attività lavorativa. Ma da allora molte cose sono cambiate e sui luoghi di lavoro sono comparsi computer, internet, posta elet-

Fino a che punto possono spingersi i controlli del datore di lavoro sui propri dipendenti? È legittimo installare telecamere, controllare la

posta elettronica, monitorare gli accessi dei dipendenti facendo ricorso a badge tradizionali o recanti dati biometrici?

La norma principale in ma-

teria è l'art. 4 dello Statuto dei Lavoratori che, in generale, vieta l'uso di impianti audiovisivi e di altre apparecchiature per finalità di controllo a distanza dei lavora-

COMASSI/SON



Limoncino
liquore di limoni.



100% succo di limone



Sorbetto
limone, mandarino, mela verde.



Succhi concentrati per breakfast
arancia sanguinella, arancia blondina, 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



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.

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

Controlli sui dipendenti: telecamere, pc, posta elettronica, cellulare aziendale...

tronica, strumenti che permettono di effettuare un controllo sul lavoratore, spesso senza che neanche lui stesso sappia di esserne sottoposto.

Inoltre, alla norma base, si aggiungono anche le disposizioni dettate dal Garante della Privacy. In particolare, per quanto riguarda l'utilizzo illecito del pc aziendale da parte dei dipendenti, il Garante vieta il controllo diretto sui siti internet visitati da ciascun lavoratore, e anzi, impone la cancellazione periodica ed automatica dei dati personali relativi agli accessi internet.

L'alternativa consigliata dallo stesso garante è l'utilizzo di filtri per prevenire determinate operazioni, quali ad esempio l'accesso a determinati siti, il download di file o software con particolari caratteristiche.

In tema di utilizzo di e-mail aziendale è vietato al datore di lavoro un controllo sistematico sulla e-mail dei singoli dipendenti. In materia, però, è necessario temperare le esigenze di riservatezza del singolo dipendente, con le esigenze produttive dell'azienda, che possono manifestarsi, ad esempio, nel caso di assenza prolungata del dipendente.

In tal caso si potrebbe, infatti, prospettare l'esigenza di dover aprire la posta del dipendente assente.

A tal fine il garante della privacy consiglia di rendere di-

sponibili indirizzi di posta elettronica condivisi tra più lavoratori (per esempio info@ente.it o ufficiovendite@ente.it) affiancandoli ad indirizzi individuali, eventualmente anche destinati ad uso privato del lavoratore.

Un ultimo accenno al caso di utilizzo improprio del telefonino aziendale. In materia la Corte di Cassazione ha adottato un orientamento molto severo, ritenendo legittimo il licenziamento per giusta causa del lavoratore che utilizza il cellulare aziendale per telefonate personali. La giurisprudenza ha consentito l'utilizzo del cellulare aziendale per telefonate private esclusivamente se di carattere eccezionale.

In conclusione, la materia dei controlli sui dipendenti impone al datore di lavoro sempre maggiori obblighi per garantire il diritto alla riservatezza del la-

voratore. A tal fine sembra necessario predisporre una chiara e precisa policy aziendale da consegnare ad ogni dipendente (o comunque da rendere disponibile con altre modalità) che stabilisca delle regole precise per l'utilizzo di tutte le apparecchiature informatiche (uso di internet e posta elettronica ad esempio), in modo tale che tutti sappiano quali siano i propri diritti e doveri.

A scanso di ogni possibile equivoco, sembra da ritenersi ormai irrinunciabile per i datori di lavoro che intendono avvalersi di un controllo sull'operato dei propri dipendenti, di munirsi di un accordo con le compagini sindacali interessate o, in mancanza, di farsi autorizzare dall'Ispettorato del Lavoro competente, così come imposto dall'art. 4 dello Statuto dei Lavoratori.

Soluzioni di qualità per la ristorazione

I migliori prodotti della tradizione alimentare mediterranea selezionati, cucinati e conservati in pratiche ed innovative confezioni. Una linea completa di specialità nata per gli operatori della ristorazione moderna che vogliono creare valore aggiunto e dare prestigio al proprio locale.

**Demetra,
una scelta di qualità!**



Aggiungi valore ai tuoi piatti

www.demetrafood.it info@demetrafood.it

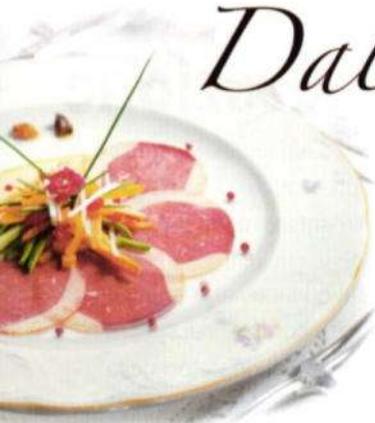


Dalla tradizione i sapori di oggi

Il piacere speciale, non solo in occasioni speciali.

Perché l'ampia gamma delle nostre prelibatezze, genuine ed esclusive, permette di preparare ricette facili ma ricercate, da haute cuisine.

Il nostro chef suggerisce fette sottili abbinare a creme di verdure e burri aromatizzati. Sarà un piacere invitarle a tavola tutti i giorni, protagoniste di antipasti, primi e secondi piatti che convincono per grazia, sapore ed eleganza.





MASSIMO VALERI

fisco@rivistaorizzonte.com

IL CALENDARIO DEL CONTRIBUENTE

LUGLIO 2008

Mercoledì 16 Luglio 2008

• MODELLO UNICO 2008

Termine entro il quale effettuare i versamenti delle imposte a saldo per il 2007 e l'1° acconto 2008 risultanti dalla dichiarazione dei redditi, con la maggiorazione dello 0,40%.

• DIRITTO ANNUALE CCIAA

Termine entro il quale effettuare il versamento del diritto annuale camerale per l'anno 2008, con la maggiorazione dello 0,40%.

• 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 Giugno 2008.

• IVA - CONTRIBUENTI MENSILI

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Giugno 2008.

• CONTRIBUTI INPS MENSILI

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

• IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI

Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Giugno 2008

AGOSTO 2008

Lunedì 18 Agosto 2008 (salvo proroga)

• 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 Luglio 2008

• IVA - CONTRIBUENTI MENSILI

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Luglio 2008.

• IVA - CONTRIBUENTI TRIMESTRALI

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al 1° TRIMESTRE 2008.

• CONTRIBUTI INPS MENSILI

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

• INAIL

Pagamento della terza rata in caso di rateazione.

• CONTRIBUTI IVS ARTIGIANI E COMMERCianti

Versamento della 2° rata 2008 dei contributi IVS da parte dei soggetti iscritti alla gestione INPS artigiani e commercianti.

• IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI

Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Luglio 2008.

Per mancata emissione dello scontrino o della ricevuta fiscale

IL FISCO ABBASSA LE SARACINESCHE

Dopo più di un anno dall'entrata in vigore del Decreto collegato alla Finanziaria 2007, possiamo dire che sono stati numerosi gli esercizi che hanno dovuto abbassare la saracinesca in maniera forzata, vedendosi addebitare la sanzione accessoria di sospensione dell'attività prevista in caso di:

- mancata emissione degli scontrini o delle ricevute fiscali
- emissione degli stessi ma con corrispettivi inferiori a quelli reali

La sanzione in esame, avendo carattere accessorio, va ad aggiungersi a quella principale, pari al 100% dell'IVA corrispondente all'importo non documentato, con un minimo di 516,46 euro. Il cliente, invece, anche se sprovvisto di scontrino o ricevuta, non è passibile di sanzione.

In base alle modifiche apportate alla normativa previgente, a decorrere dal 29 novembre 2006, è stato disposto che:

- qualora siano state contestate nel corso di un quinquennio tre distinte violazioni dell'obbligo di emettere la ricevuta fiscale o lo scontrino fiscale, anche se non sono state irrogate sanzioni accessorie, è disposta la sospensione della licenza o dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività ovvero dell'esercizio dell'attività medesima per un periodo da tre giorni ad un mese
- il provvedimento di sospensione è immediatamente esecutivo
- se l'importo complessivo dei corrispettivi oggetto di contestazione eccede la somma di 50.000 euro la sospensione è disposta per un periodo da un mese a sei mesi

L'Agenzia delle Entrate, con apposita circolare, ha precisato in merito che, per l'applicazione della sanzione, è oggi sufficiente la contestazione delle

3 violazioni nel quinquennio, ossia la semplice notifica del relativo atto.

Non è più richiesto, inoltre, che le 3 violazioni siano accertate in tempi diversi; infatti, come affermato dalla stessa Agenzia delle Entrate, l'autorità competente può disporre "la sospensione dell'esercizio dell'attività medesima anche nel caso in cui le tre violazioni - che rimangono giuridicamente distinte tra loro - siano contestate unitariamente, a prescindere dall'applicabilità dell'istituto del concorso o della continuazione alle correlative sanzioni principali".

Si può ora presumere che la sospensione dell'attività può essere disposta anche a seguito di un solo atto di contestazione riferito a 3 violazioni di mancata emissione dello scontrino o della ricevuta fiscale, constatate nello stesso giorno.

Il provvedimento di sospensione dell'attività, disposto dal Direttore regionale dell'Agenzia delle Entrate competente in base al domicilio fiscale del contribuente, va notificato, a pena di decadenza, entro 6 mesi da quando è contestata la terza violazione. Viene inoltre stabilito che:

- l'esecuzione e la verifica dell'effettivo adempimento della sospensione è effettuata dall'Agenzia delle Entrate ovvero dalla Guardia di Finanza
- l'effettivo adempimento della sospensione dell'attività è assicurata "con il sigillo dell'organo procedente e con le sottoscrizioni del personale incaricato ovvero con altro mezzo idoneo ad indicare il vincolo imposto ai fini fiscali", in modo tale da dare evidenza e rendere riconoscibile il provvedimento adottato di sospensione dell'attività.



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



GELATO: DOVE E COME GUSTARLO

28 punti golosi nella provincia di Perugia

Tutti lo sanno. Il connubio è indissolubile: la bella stagione e l'alimento estivo per eccellenza: il gelato. Ma non uno a caso, stiamo parlando del gelato artigianale, un mix perfetto tra materie prime qualitativamente eccellenti quali latte italiano, panna, uova, zuccheri e frutta fresca. Ma, come non tutti sanno, non solo è buono, fa anche bene. La ricetta del gelato "fatto in casa" si arricchisce di ingredienti di qualità e fa diminuire la quantità di grassi e di aria inglobata. Proprio da questa genuinità nasce la tendenza degli ultimi anni, tutta italiana, di sostituire il pasto principale con una coppa o un cono.. ovviamente di proporzioni notevoli!

Data la rilevanza, di mercato e di mole di consumatori, di questa freschissima golosità **Università dei Sapori**, insieme ai docenti della **Scuola Italiana di Gelateria**, ha attuato quest'anno il progetto "Gelato e Formazione", totalmente gratuito e indirizzato agli operatori del settore bar-gelaterie della provincia di Perugia.

Le parole d'ordine sono state due: professionalizzazione e comunicazione del prodotto "gelato artigianale di qualità". Un'occasione di approfondimento importante, diretta a coloro che hanno avuto la curiosità e la volontà di aggiornare le proprie conoscenze professionali, trovando in tal modo un fattore di differenziazione unico, fatto di stile e competenza. A conclusione di questo progetto Università dei Sapori ha pubblicato e distribuito un **book-guida** che, lontano



da ambizioni classificatorie, mira a segnalare al crescente pubblico dei consumatori e degli appassionati le gelaterie della provincia di Perugia che si sono messe in discussione, cercando di approfondire e socializzare le proprie professionalità.

Per informazioni e per richiedere il book
tel.075.5729935 - www.universitadeisapori.it

Qualche consiglio per la degustazione

Ma come è possibile capire se abbiamo di fronte un gelato fatto "a regola d'arte" o se si tratta di una massa fredda, colorata e piuttosto banale? Anche chi non è un esperto può valutare qualitativamente un buon gelato. Tra gli aspetti da tenere sotto controllo c'è la struttura, bocciamo cioè quei prodotti che spariscono non appena messi in bocca. Inoltre preferiamo una dolcezza equilibrata, non stucchevole né prevaricante sulle altre componenti aromatiche, nonché una cremosità consistente ma non appiccicosa, che non lasci cioè sul palato una fastidiosa patina per più di qualche secondo. Se gustiamo un gelato alla frutta, un'altra caratteristica che possiamo riscontrare sarà naturalmente un certo grado di acidità, dato dalla frutta stessa, che garantisce una piacevole sensazione rinfrescante. In generale, comunque, è importante che un buon gelato artigianale parli la lingua degli ingredienti con cui è fatto, rendendo riconoscibili e fedeli a loro stessi i gusti e garantendo una persistenza delle sensazioni positive in bocca il più a lungo possibile.





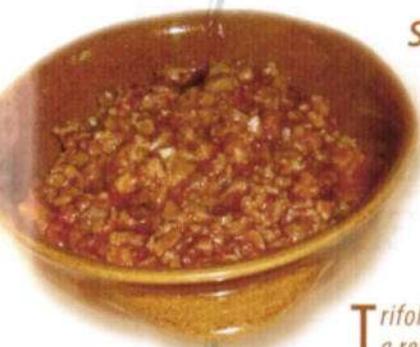
Dal 1954 sforniamo delizie senza tempo





ALESSIO CONTORNI

Le ricette di... Alessio Contorni



SCOTTIGLIA DI FUNGHI: PIATTO TIPICO DELL'AMIATA

per 4 persone

600 g funghi porcini dell'Amiata
3 salsicce
concentrato di pomodoro q.b.
3 dl brodo

8 fette pane tostato
1 dl olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
sale e pepe q.b.

Trifolare i funghi in casseruola con olio e aglio lasciando cuocere a fuoco lento fino a renderli morbidi • In un'altra casseruola fare appassire la salsiccia, quindi unire i funghi porcini aggiungendo concentrato di pomodoro e brodo • Lasciare ritirare e servire su crostone di pane.

TORTELLI DI CINGHIALE AL BURRO E SALVIA

per 4 persone

pasta all'uovo
200 g macinato magro di vitellone
500 g macinato di cinghiale
8 patate lesate

rosmarino, salvia, aglio, olio extravergine, sale, pepe q.b.
100 g burro
3 dl vino rosso
concentrato di pomodoro



Mettere le carni di vitellone e di cinghiale, olio, rosmarino, aglio, in una casseruola, fare rosolare quindi aggiungere il vino rosso e il concentrato, fare cuocere fino all'evaporazione del vino e lasciare raffreddare • Creare un impasto omogeneo con le patate lesate e il ragù • Stendere la pasta all'uovo e formare i tortelli riempiendoli con l'impasto preparato • Lessare in acqua e servire con burro e salvia.

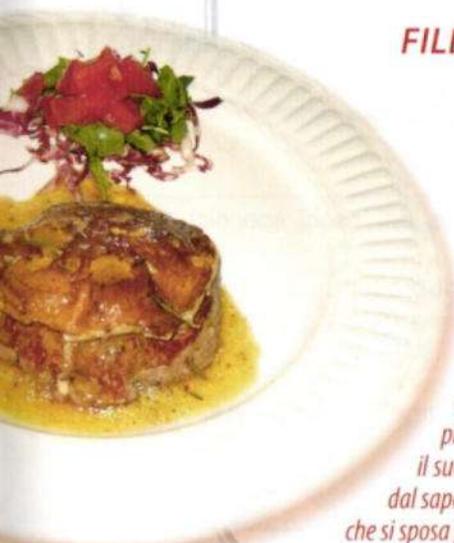
FILETTO CANTINONE

per 4 persone

700 g filetto di vitellone
cappelle di fungo porcino
olio extravergine

rosmarino
aglio
misto di erbe aromatiche
3 dl brodo

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio, la cappella del fungo e condire con il rosmarino e le erbe aromatiche • Fare rosolare e quindi aggiungere il brodo e fare ritirare fino a portare il fungo a cottura • Nel frattempo cuocere il filetto sulla piastra (si consiglia la cottura al sangue) • In un piatto posizionare il filetto con sopra la cappella del fungo e condire con il suo liquido di cottura • Questo è un piatto succulento e particolare dal sapore morbido nel quale si può apprezzare il vero gusto del fungo che si sposa perfettamente con il filetto di vitellone.



TORTA AI FRUTTI DI BOSCO

Per 4 persone

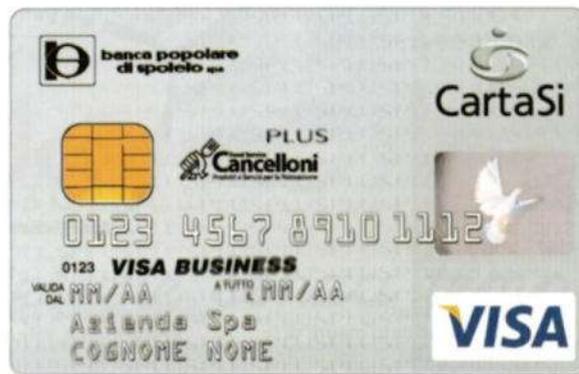
300 g pastafrrolla
300 g pandispagna
200 dl panna da montare
200 g di zucchero
500 g frutti di bosco
300 g yogurt

Stendere la pasta frolla dello spessore di circa 0,5 cm in una teglia imburata e informare per circa 15 minuti • In un recipiente montare la panna con lo yogurt, quindi stendere uno strato di circa 1 cm sulla base di pastafrrolla • Aggiungere il pandispagna e un altro strato di circa 2 cm di crema di yogurt e mettere in frigo per 2 ore • Far sciogliere a fuoco basso i frutti di bosco con lo zucchero e un bicchiere di acqua fino ad ottenere una glassa omogenea, quindi mettere sulla torta e lasciare raffreddare.





CartaSi Business Plus “Cancelloni” RICHIEDILA PRESSO GLI SPORTELLI DELLA BANCA POPOLARE DI SPOLETO



- può essere rilasciata solo a correntisti della Banca Popolare di Spoleto clienti della società Cancelloni;
- il pagamento a saldo è a 60 giorni dalla data di estratto conto, anziché il giorno 15 del mese successivo.

CartaSi Business Plus è il nuovo prodotto rivolto alle PMI e ai liberi professionisti che consente loro di avere:

- ✓ una migliore gestione del cash (no anticipo contanti, ecc)
- ✓ una semplificazione amministrativa (separazione delle spese personali da quelle di lavoro, scelta della modalità di pagamento saldo-rateale, linee di credito aggiuntive, ecc)
- ✓ un controllo semplificato delle spese di lavoro (reportistica, ecc)
- ✓ servizi a valore aggiunto
- ✓ risparmio di denaro e di tempo
- ✓ arricchimento dei contenuti assicurativi con l'inclusione di polizze a copertura dei rischi specifici dell'attività di impresa
- ✓ accesso a una "centrale di acquisti" riservata che permette alle PMI di fruire di prodotti e servizi di consumo aziendale a condizioni di prezzo e di qualità tipici delle grandi Corporate e tali da garantire un sostegno concreto al business dell'imprenditore

Per ulteriori informazioni, siamo a tua disposizione nelle Agenzie della Banca Popolare di Spoleto.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

Le condizioni contrattuali sono rilevabili attraverso i "Fogli Informativi" a disposizione presso tutti gli Sportelli della Banca Popolare di Spoleto SpA

SUDOKU

4								2
	1							6
		9	3		5	1		
		8		1		7		
			7		8			
		6		9		3		
		7	9		4	5		
	3							4
2								8

Scopo del gioco è riempire le caselle vuote con numeri compresi tra 1 e 9, in modo tale che nelle singole righe, colonne e sezioni del diagramma ogni numero compaia una sola volta.

9	2	6	7	4	5	8	1	3
5	8	1	9	3	6	7	2	4
7	3	4	1	2	8	6	5	9
2	9	5	8	7	3	1	4	6
8	6	3	4	9	1	5	7	2
4	1	7	5	6	2	9	3	8
3	5	2	6	1	9	4	8	7
1	7	9	2	8	4	3	6	5
6	4	8	3	5	7	2	9	1

SO LU ZIO NE

del
numero
precedente



ARIE

Spinti da Venere avrete la smania di conoscere persone nuove e di divertirvi. Anche se all'inizio della stagione avrete qualche difficoltà, verso la fine di luglio, con l'ingresso del Sole nel vostro elemento vi sentirete sicuri di voi stessi e potrete rilanciarvi in nuovissime avventure! **Il consiglio:** acqua cotta e panatella, cava il monaco dalla cella.



GEMELLI

La vostra estate sarà eccezionale. Venere, favorevole fin da luglio, vi farà apparire molto simpatici e attraenti, sia con gli amici che con tutte le persone del sesso opposto. Anche Marte vi aiuterà a conoscere gente attraente, ovviamente in vacanza ma anche se, vostro malgrado, doveste rimanere in città! **Il consiglio:** il poco mangiare e poco parlare non fece mai male.



LEONE

La stagione calda sarà positiva con Venere nel segno, soprattutto da un punto di vista dei rapporti interpersonali e, in particolare, sentimentali. Ci saranno tante novità, tutte positive e non si preoccupino le persone che non possono andare in vacanza. Saturno farà avanzare chi rimane a lavorare! **Il consiglio:** la farina del diavolo va tutta in crusca.



BILANCIA

La prima metà dell'estate potrebbe vedervi un po' intimiditi per colpa di Mercurio e del Sole. Cercate di rilanciarvi con maggiore foga nelle avventure! Per fortuna, nel mese di agosto, gli astri si mettono decisamente meglio e gli incontri interpersonali saranno più frequenti e facili da gestire! **Il consiglio:** la massaia canterina fa più allegria la cucina.



SAGITTARIO

Con Venere e Giove amici, potete cominciare l'estate in maniera che diverte gli altri e voi stessi. La parte centrale della stagione, tuttavia, rischia di vedervi meno affascinanti, perché pretendere troppo dagli altri. Tuttavia con il passare dei giorni riuscirete a conquistare chiunque incontriate! **Il consiglio:** villano affamato è sempre arrabbiato.



ACQUARIO

Per tutta la prima settimana di agosto, con Marte e Venere sfavorevoli, avrete qualche difficoltà a lasciarvi andare con le persone che vi piacciono, in particolare modo con quelle che doveste conoscere nelle vacanze. Da agosto, tuttavia, la vostra fantasia tornerà padrona, facendovi apparire affascinantissimi! **Il consiglio:** o mangi la minestra o salti la finestra.



TORO

Sarete avvantaggiati, in questa stagione estiva, dalla presenza di Marte nel segno. Il pianeta vi rende più determinati e aumenta anche la vostra sensualità. Se siete alla ricerca di un amore, il vostro atteggiamento è quello giusto. Se siete in coppia e la volete più frizzante, basterà attendere le ferie! **Il consiglio:** Chi canta a tavola e fischia a letto, è matto perfetto.



CANCRO

Nelle prime settimane, Mercurio e il Sole aumentano il fascino e fanno sì che, sia in vacanza che nel luogo d'origine, possiate conoscere persone interessanti. Dalla seconda metà di agosto, ci saranno occasioni di guadagno inaspettate, che doveste cogliere persino se siete fuori città! **Il consiglio:** la cucina piccola fa la casa grande.



VERGINE

Dovete approfittare della prima metà dell'estate, se volete davvero divertirvi soprattutto in vacanza. Difatti siete avvantaggiati, fino ad agosto, dall'affascinante presenza di Marte nel vostro elemento. Nella seconda metà di agosto, sempre per Marte, sembrerete meno vivaci e doveste sforzarvi un po' per emergere! **Il consiglio:** nella botte piccola c'è il vino buono.



SCORPIONE

Siete impareggiabili, per quanto riguarda la capacità di comprendere le situazioni e soprattutto di approfittarne. Quest'estate siete avvantaggiati dalla bella posizione di Mercurio e del Sole, che perdura fino ad agosto inoltrato e che vi fa capire cose che gli altri possono solo intuire! **Il consiglio:** pranzo di parata, vedi grandinata.



CAPRICORNO

Per merito di Marte nel vostro elemento, saprete divertirvi davvero quest'estate e il fascino sarà visibilissimo. Peccato, però, che sarete travolti da una timidezza davvero fuori luogo, causata da Mercurio e dal Sole. La seconda metà dell'estate vi vedrà più intraprendenti. **Il consiglio:** quando arriva la minestra non c'è più sinistra o destra.



PESCI

L'inizio stagione sarà di successo, risulterete intriganti e gli sguardi si poseranno su di voi. Da metà luglio a inizio agosto, però, avrete la tendenza ad andare dietro a troppe persone. Il partner ne risentirà! Da metà agosto recupererete maggiore serietà nei rapporti amorosi! **Il consiglio:** la cipolla ha parecchie virtù, e una almeno la senti anche tu.



ACQUA MINERALE SAN BENEDETTO SPA

Scorzè (VE) • Tel. 041 5859500 • fax 041 5859729-697
www.sanbenedetto.it • info@sanbenedetto.it

AGUGIARO & FIGNA MOLINO SPA

Collecchio (Pr) • Tel. 0521 301701 • fax 0521 301777
www.agugiarofigna.com • collecchio@agugiarofigna.com

AZIENDA AGRICOLA LA CERRETA

Castiglione del Lago (PG) • Tel. 075 951464
www.cuoredetruria.it • info@cuoredetruria.it

BANCA POPOLARE DI SPOLETO SPA

Spoletto (Pg) • Tel. 0743 2151 • fax 0743 44963
www.bpspoletto.it • bps@bpspoletto.it

BERNARDINI GASTONE SRL

Cenaia (PI) • Tel. 050 644100
www.bernardinigastone.it • info@bernardinigastone.it

BIANCONI SPA

Bastardo di Giano dell'Umbria (Pg) • Tel. 0742 99423 • fax 0742 99742
www.bianconispa.it • info@bianconispa.it

BONDUELLE FOOD SERVICE ITALIA SRL

Peschiera Borromeo (MI) • Tel. 02 55305085 • fax 02 55302115
www.bonduelle-foodservice.it • foodserviceitalia@bonduelle.it

BRESAOLE PINI SRL

Grosotto (So) • Tel. 0342 887350 • fax 0342 887582
bresaolepini@tiscalinet.net

BROGAL VINI

Bastia Umbra (PG) • Tel. 075 8001501 • fax 075 8000935
www.brogalvini.com • info@brogalvini.com

CANCELLONI FOOD SERVICE SPA

Magione (Pg) • Tel. 075 847771 • fax 075 847777
www.cancelloni.it • info@cancelloni.it

CESARE REGNOLI & FIGLIO SRL

Bologna • Tel. 051 222483 • fax 051 269938
www.regnoli.it • info@regnoli.it

CLAI SRL

Sasso Morelli Imola (Bo) • Tel. 0542 55711 • fax 0542 55777
www.clai.it • segreteria@clai.it

CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGR.

S. Lazzaro di Savena (Bo) • Tel. 051 6228311 • fax 051 6228312
www.valfruttagranchet.it • benvenuto@valfruttagranchet.it

COOPERLAT SOC. COOP. AGR.

Jesi (An) • Tel. 0731 2381 • fax 0731 205455
www.cooperlat.it • cooperlat@cooperlat.it

DEMETRA SRL

Talamona (So) • Tel. 0342 674011 • fax 0342 674030
www.demetrafood.it • info@demetrafood.it

ELLE ESSE SNC

Borgo Trevi (Pg) • Tel. 0742 381678 • fax 0742 78333
www.elleesse.it • info@elleesse.it

ENNEGI SRL

Spoletto (Pg) • Tel. 0743 225171 • fax 0743 225179
www.ennegi.net • ennegisrl@libero.it

FORMEC BIFFI SPA

Milano • Tel. 0377 45401 • fax 0377 569331
www.formecbiffi.com • info@formecbiffi.com

FRESYSTEM SPA

Napoli • Tel. 081 400816 • fax 081 419059
www.fresystem.com • info@fresystem.com

GELATI STOCCHI SRL

Arezzo • Tel. 0575 984033 • fax 0575 984143
www.gelatistocchi.it

GENERAL FRUIT SRL

Villongo (Bo) • Tel. 035 927030 • fax 035 929470
www.generalfruit.com • info@generalfruit.com

GRUPPO COLTIVA SOC. COOP. AGR.

Modena • Tel. 059 413411 • fax 059 413650
www.coltiva.it • gruppocoltiva@coltiva.it

GRUPPO RIGENERA

Corciano (PG) • Tel. 075 6059650 • fax 075 6059651
www.rigenera.it • info@rigenera.it

I.L.C.O. SRL

Acquapendente (Vt) • Tel. 0763 711133 • fax 0763 711155
www.ilcosrl.it • info@ilcosrl.it

LA DONATELLA SRL

Jesolo (Ve) • Tel. 0421 372800 • fax 0421 370376
www.ladonatella.com • info@ladonatella.com

LAT-BRI LATTICINI BRIANZA SPA

Usmate Velate (Mi) • Tel. 039 628861 • fax 039 672569
latbri@latbri.it

MODULAR SPA

San Vendemiano (TV) • Tel. 0438 7714 • fax 0438 778399
www.modular.it • modular@modular.it

RAUCH ITALIA SRL

Agrate Brianza (Mi) • Tel. 039 6899833 • fax 039 6899838
www.rauch.cc • office.it@rauch.cc

TRINITÀ SPA

Vallese di Oppeano (Vr) • Tel. 045 6984075 • fax 045 6984109
www.trinitaspa.it • trinita@trinitaspa.it

TRUCK LINE SRL

VEICOLI INDUSTRIALI E COMMERCIALI
RENAULT TRUCKS

Perugia • Tel. 075 5055931 • fax 075 5057146

UMBRASALUMI SRL

Panicle (Pg) • Tel. 075 8355438 • fax 075 8355832
www.umbasalumi.it • info@umbasalumi.it

UNIVERSITÀ DEI SAPORI

Perugia • Tel. 075 5729935 • fax 075 5734611
www.universitadesapori.it • uds@universitadesapori.it

VALLEDORO SPA

Brescia • Tel. 030 2000794 • fax 030 2002080
www.valledorospa.it • info@valledorospa.it

VITELCO ITALIA SRL

Agrate Brianza (Mi) • Tel. 039 6056766 • fax 039 6056992
www.vitelco.nl • italia@vitelco.nl

VITTORIA ASSICURAZIONI SPA

MARCHESI RAG. MORENO, AGENTE GENERALE
Magione (Pg) • Tel. e fax 075 841693
www.vittoriaassicurazioni.com • vittoriama@libero.it

CEDESI

AVVIATISSIMA PIZZERIA

in Perugia centro storico con forno a legna,
70 posti interni + 20 esterni.
Locale nuovissimo e accogliente, climatizzato, a norma di legge.
Licenza A e B, possibilità di bar.

Telefonare al
347 5102711

contattare la redazione di Orizzonte

COUPON DI RICHIESTA ANNUNCI GRATUITI

Nome _____
Cognome _____
Azienda _____
Via _____ CAP _____
Città _____ Prov. _____
Tel. _____ Fax _____
E-mail _____

Conoscete 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 _____



C'è tra le vostre immagini una che vi ritrae alle prese con il cibo o con il gustoso mondo dell'alimentazione?

...allora **INVIATECELA!**

Saremo lieti di dare spazio alle vostre "performance gastronomiche" più originali e divertenti...

Per posta: Innovazione Srl - Via G. Garibaldi, 93 - 06063 Magione (Pg)
Via e-mail: redazione@rivistaorizzonte.com
Per informazioni: Cristina Panico 075/8477743
Si prega di allegare al materiale inviato una liberatoria contenente i dati del mittente e l'autorizzazione a pubblicare l'immagine.

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 G. Garibaldi, 93 - 06063 Magione (Pg)



ennigi S.r.l.

GRANDI CUCINE
REFRIGERAZIONE
ARREDAMENTO

...se vuoi il massimo, hai bisogno degli specialisti!

- consulenza
- progettazione
- assistenza tecnica qualificata
- formazione sulle apparecchiature
- Cucina tecnologica
- Cash & Carry hotellerie



MODULAR
CATERING EQUIPMENT
Specialisti nelle cucine industriali



RATIONAL

Specialisti nei forni professionali



winterhalter
Gastronom
Specialisti del lavaggio



ORVED
Specialisti del sottovuoto



SIRMAN
Specialisti nelle attrezzature da banco



friulinox
Specialisti nel freddo



Specialisti nelle lavaoggetti ad immersione



MORETTI FORNI S.P.A.
Specialisti nei forni pizza



Visitate il nostro Cash & Carry!



Prossimi eventi cucina tecnologica:

17 Luglio: Team Cooking Live Rational per Macellerie

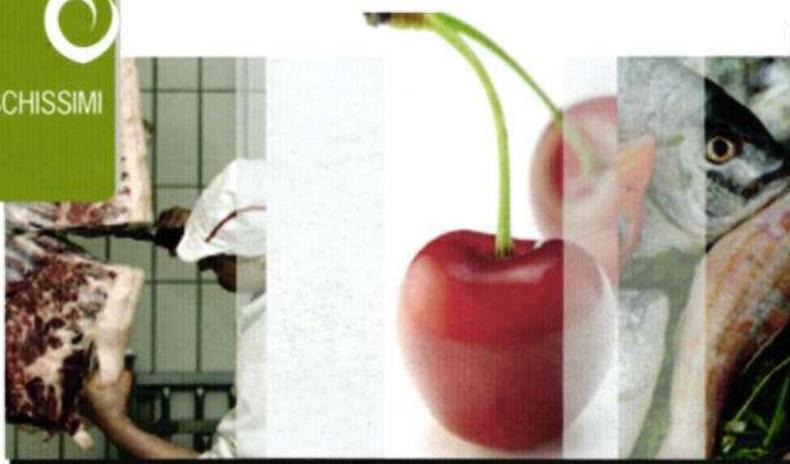
info e prenotazioni: 334.6478098



Spoleto: Loc. Madonna di Lugo 18 - tel: 0743.225171 - fax: 0743.225179 - email: ennigisrl@libero.it
Perugia: - Via Pievaiola 53 - tel e fax: 075.5055050 - email: ennigisrl.pg@libero.it




// FRESCISSIMI




/// NO FOOD
ATTREZZATURE




//// SALUMI
FORMAGGI




/// ALIMENTARI




/// SURGELATI