

# Orizzonte

ANNO III  
NUMERO 6

NOVEMBRE  
DICEMBRE  
2008

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL FOOD SERVICE



## LA NUOVA SFIDA CHE PARTE DAL PESCE

### IL DIFFICILE MOMENTO DELLA PESCA

Antonio Buonfiglio, Sottosegretario di Stato alle Politiche Agricole e Forestali

### I MERCATI DEL PESCE

### IL CRUDO, UNA MODA CHE VALE?

Intervista a Marco Bolasco

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



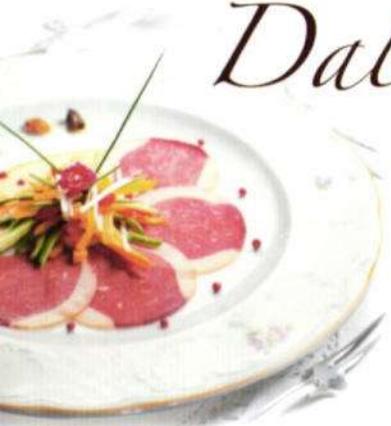
© DONNELLI ASSOCIATI

# *Dalla tradizione i sapori di oggi*

Il piacere speciale, non solo in occasioni speciali.

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

Il nostro chef suggerisce fette sottili 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.





*L'Alta Ristorazione Cucina Italiano*



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



*Agrifood*  
ABRUZZO

# IN QUESTO NUMERO



## Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL FOOD SERVICE

anno 3 - numero 6 - novembre/dicembre 2008

www.rivistaorizzonte.com  
redazione@rivistaorizzonte.com

### Editoriale • 7

### FOCUS

#### Gli appuntamenti dell'anno dedicati al pesce • 8

Redazione

#### La pesca italiana è di fronte a un bivio • 11

Antonio Buonfiglio, Sottosegretario di Stato alle Politiche Agricole e Forestali

#### Capesante in primavera! • 16

Antonio Boco

#### I mercati del pesce • 18

Erica Battellani

#### Il Crudo, una moda che vale? • 21

Intervista a Marco Bolasco, curatore della Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso

#### Il pesce azzurro • 22

Massimo Infarinati

#### Il pesce di lago: alcuni metodi di lavorazione • 22

Francesca Mencarelli

#### Surgelato come fresco • 23

Patrizia Bianchi

#### I Presidi e l'Arca del Gusto • 25

Redazione

#### Le qualità nutrizionali del pesce • 26

Enrico Bertoli

#### Il pesce nella storia dell'alimentazione • 28

Giovanna Casagrande

### SPAZIO ALLE REGIONI

#### Il Lazio • 32

Erica Battellani

#### La Toscana • 36

Augusto Tocci

#### Le Marche • 38

Alessia Malloni

#### L'Umbria • 40

Antonio Boco

### RUBRICHE

#### Pane, pasta e pizza vietati ai celiaci... • 43

Università dei Sapori

#### Fisco e dintorni • 46

Massimo Valeri

#### L'avvocato ti orienta • 47

Alessandro Sorci

#### RAssicurazioni • 49

Moreno Marchesi

#### Editore

Innovazione S.r.l.

Via Garibaldi, 93

06063 Magione (PG)

Tel. 075-8472263 – fax 075-8478170

www.innovazione2006.com

#### Ufficio Pubblicità

m.pagliochini@innovazione2006.it

#### Direttore Responsabile

David Mariotti Bianchi

#### Redazione

orizzonte@sifa.it

#### Collaboratori

Ennio Baccianella

Erica Battellani

Enrico Bertoli

Patrizia Bianchi

Antonio Boco

Antonio Buonfiglio

Giovanna Casagrande

Giancarlo Ferraris

Massimo Infarinati

Alessia Malloni

Moreno Marchesi

Francesca Mencarelli

Alessandro Sorci

Augusto Tocci

Massimo Valeri

Università dei Sapori

#### Partner Editoriale

SIFA S.r.l.

Via Pievaiola, 45 – 06128 Perugia

#### Stampa

Litograf S.r.l. – Todi (Perugia)



# PER CHI DA VALORE AI DETTAGLI

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

**CORSI E DIMOSTRAZIONE  
PER PROFESSIONISTI**



ASSISTENZA PROGRAMMATA

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



**D**a oggi Orizzonte inizia una nuova sfida. Una nuova sfida che parte dal pesce.

Ho accettato con entusiasmo questo incarico proprio perché ci sono le possibilità e la volontà di fare di questa rivista un punto di riferimento per chi si occupa o è appassionato di enogastronomia. Sono contento di poter dare il mio contributo ad un percorso di crescita che si regge su basi solide. Sono già due anni, infatti, che Orizzonte si sta facendo apprezzare dai suoi lettori. Grazie al lavoro fatto fino ad ora – e il nostro ringraziamento va a tutti coloro che hanno contribuito a far crescere la rivista in questo periodo - è possibile aprire nuove prospettive per un periodico che vuole avere un ruolo importante nel panorama delle pubblicazioni che contano nel mondo del food service.

Nel 2009 si potranno apprezzare delle grandi novità. Questo è un numero ponte, che apre e chiude un ciclo, in attesa delle progressive innovazioni del prossimo anno che passeranno anche attraverso un format che verrà ristrutturato.

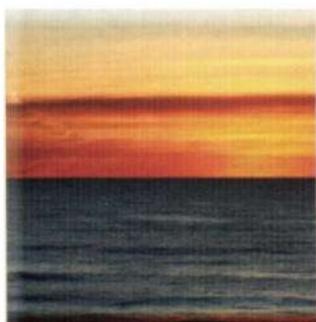
Già in questo numero ci sono stati vari cambiamenti, anche grazie all'apporto di preziose e prestigiose collaborazioni, a partire dalla grafica e dalla struttura di Orizzonte che, come potete vedere, dedica un ampio *focus* ad un tema specifico. Quello che vogliamo fare è affrontare un argomento a 360 gradi, chiedendo un contributo a figure istituzionali, esperti del settore, studiosi della materia, così che ogni numero della rivista possa anche essere conservato e tirato fuori in futuro quando serve.

Abbiamo deciso di partire dal pesce. Perché proprio il pesce? Innanzitutto perché il nostro Paese è circondato dal mare e la pesca ha sempre avuto un forte peso nella storia e nell'economia italiana. Ma soprattutto perché i piatti di pesce fanno parte della nostra tradizione culinaria e della nostra identità.



▶ DAVID MARIOTTI BIANCHI

“Questo è un numero ponte, che apre e chiude un ciclo, in attesa delle progressive innovazioni del prossimo anno che passeranno anche attraverso un format che verrà ristrutturato”



Per te,  
il nuovo

**Orizzonte**  
RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL FOOD SERVICE

## Onda su onda

Pesaro (PU), 14-17/11/2008

[www.ondasuonda.eu](http://www.ondasuonda.eu)

Un evento per conoscere, degustare e apprezzare le migliori produzioni enogastronomiche, ittiche e agroalimentari delle sponde del mare Adriatico. Corsi e laboratori di cucina, esibizioni di chef, incontri con giornalisti ed esperti del settore enogastronomico.

## Slow Fish

Genova, 17-20/04/2009

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

È il più importante evento di Slow Food dedicato esclusivamente al pesce. Organizzato all'interno della Fiera di Genova, è un momento di confronto e sensibilizzazione sul tema delle acque, della pesca e del consumo del pesce. Il Mercato del pesce fresco e conservato, le aree di degustazione, l'enoteca e il bistrot, i presidi del mare sono solo alcune delle attrazioni di questa grande manifestazione.

## Azzurro come il mare

Senigallia (AN), aprile 2009

[www.comune.senigallia.an.it](http://www.comune.senigallia.an.it)

Appuntamento tutto dedicato al pescato dell'Adriatico, con "I Laboratori del Pesce Azzurro" e tanti altri incontri interessanti.

## Pesce, mare e fantasia

Marina di Carrara (MS), agosto 2009

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

Un progetto sviluppato dalla Cooperativa Maestrale di Marina di Carrara per sostenere l'utilizzo del pescato locale e far conoscere le tradizioni.

## Calendario Ittico Pesce Bianco e Azzurro

gruppo commerciale	nome comune	genere	specie	mesi												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Pesce bianco	mazòla	<i>Trigla</i>	<i>lucerna</i>	*	*								*	*	*	*
Pesce bianco	molo	<i>Merlangius</i>	<i>merlangus</i>	*	*	*	*	*						*	*	*
Pesce bianco	occhialone	<i>Pagellus</i>	<i>erythrinus</i>	*	*	*								*	*	*
Pesce bianco	paganelli	<i>Gobius</i>	<i>spp</i>			*	*	*	*							
Pesce bianco	suri	<i>Trachurus</i>	<i>spp</i>				*	*	*	*	*	*				
Pesce bianco	triglia	<i>Mullus</i>	<i>barbatus</i>										*	*	*	*
Pesce azzurro	saraghina	<i>Sprattus</i>	<i>sprattus</i>			*	*									
Pesce azzurro	sarda	<i>Sardina</i>	<i>philcardus</i>							*	*	*	*			
Pesce azzurro	sardone	<i>Engraulis</i>	<i>encrasi-cholus</i>	*	*	*	*								*	*

## Calendario Ittico Molluschi e Crostacei

gruppo commerciale	nome comune	genere	specie	mesi												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Molluschi	cozza	<i>Mytilus</i>	<i>galloprovincialis</i>					*	*	*	*					
Molluschi	garagoli	<i>Aporrhais</i>	<i>spp</i>	*	*	*										
Molluschi	lumachino	<i>Nassarius</i>	<i>mutabilis</i>	*	*	*	*	*								
Molluschi	ostrica	<i>Ostrea</i>	<i>edulis</i>	*	*	*	*							*	*	*
Molluschi	poveraccia	<i>Chamelea</i>	<i>gallina</i>	*	*	*									*	*
Molluschi	scigno di venere	<i>Scapharca</i>	<i>spp</i>	*	*	*									*	*
Molluschi	seppia	<i>Sepia</i>	<i>offinialis</i>			*	*	*	*							
Crostacei	canocchia	<i>Squilla</i>	<i>mantis</i>	*	*	*									*	*
Crostacei	grancella	<i>Uca</i>	<i>depurator</i>	*	*	*									*	*

## LAZIO

**13/11/2008**

Cena a tema "La Puglia in tavola ... e il sogno di Arlecchino"

Ciampino - Roma

**04/12/2008**

Degustazione Guidata "I vini dolci"

Bracciano - Roma

## TOSCANA

**dal 6/12/2008 all'8/12/2008**

Calici d'Inverno

realizzata dal Comitato della Condotta

Slow Food - Monteregio,

Massa Marittima (GR)

**07/11/2008**

Cena a tema "Ricordi di ... gusto alla Vinsantaia" realizzata dal Comitato della

Condotta Slow Food - Siena,

Castelnuovo Berardenga (SI)

**29/11/2008 ore 10,00**

Pranzo a tema "Thanksgiving... Again" realizzata dal Comitato della Condotta

Slow Food di Siena,

Castello di Spannocchia Chiusino (SI)

**13/12/2008 ore 20,00**

Cena degli auguri

in contemporanea in tutte

le condotte toscane

## MARCHE

**07/11/2008 dalle 21.00**

Presentazione Guida "Andar per vino" nelle Marche dell'associazione "Le donne del

Vino", sez. Marche a cura di Tiziana Capocasa.

Ore 21.30 RACCONTO D'AUTUNNO

di Eric Rohmer

Sala Kursaal, Grottammare (AP)

**21/11/2008 dalle 21.00**

Degustazione di vini spumanti piceni

metodo charmat

Ore 21.30 NINOTCHKA di Ernst Lubitsch

Sala Kursaal, Grottammare (AP)

**24/11/2008 dalle 21.00**

Degustazione di spumanti piceni realizzati con metodo classico

Ore 21.30 IL PRANZO DI BABETTE di Gabriel Axel

Sala Kursaal, Grottammare (AP)

**28/11/2008 dalle 21.00**

Degustazione di vini biologici delle cantine del Piceno.

Vino e cibo nella prospettiva di una decrescita felice.

Ore 21.30 Ingresso libero incontro

con Maurizio Pallante,

proiezione del cortometraggio

IL POLLO RUSPANTE di Ugo Gregoretti

Sala Kursaal, Grottammare (AP)

**05/12/2008 dalle 21.00**

Degustazione di vini sfusi delle cantine del Piceno

Ore 21.30 GIARDINI IN AUTUNNO

di Otar Ioseliani

Sala Kursaal, Grottammare (AP)

**12/12/2008 dalle 21.00**

Degustazione di vini proposti da Sandro Sangiorgi,

direttore di Porthos, rivista di cultura enogastronomica.

Intrighi enogastronomici,

interviene Sandro Sangiorgi.

Ore 21.30 L'ALA O LA COSCIA di Claude Zidi

Sala Kursaal, Grottammare (AP)

**19/12/2008 dalle 21.00**

Degustazione di vini delle cantine del Piceno.

Mangiare, bere... l'enogastronomia vista da oriente, interviene Leonardo Vittorio Arena,

docente di filosofia, esperto

di culture orientali.

Ore 21.30 LA MOGLIE DELL'AVVOCATO di Im Sang-soo

Sala Kursaal, Grottammare (AP)

## UMBRIA

**25/11/2008**

Cena a tema "Piacere! Cinta senese"

realizzata dal Comitato della Condotta Slow Food - Perugia.

Costo della serata, cena inclusa, Soci Slow Food € 30,00 Amici Slow Food € 35,00

Perugia, Ristorante Hotel Giò Arte e Vini

**12/12/2008**

Degustazione cibo "Salmone... tutto fumo e niente arrosto?"

realizzata dal Comitato della Condotta Slow Food - Perugia.

Costo della serata, cena inclusa, Soci Slow Food € 25,00 Amici Slow Food € 30,00

Perugia, Ristorante Hotel Giò Arte e Vini

## MASTER OF FOOD

**dal 10/11/2008 al 24/11/2008**

Master of Food Vino Secondo Livello

10-17-24 Novembre 2008

Velletri (Roma)

**dal 13/11/2008 al 27/11/2008**

Master of Food Vino Primo Livello

13-20-27 Novembre 2008

Sesto Fiorentino (FI)

**dal 10/11/2008 al 01/12/2008**

Master of Food Vino Primo Livello

10-17-24 Novembre -

1° Dicembre 2008

Gaeta (LT)

**dal 12/11/2008 al 03/12/2008**

Master of Food Vino Secondo Livello

12-19-26 Novembre, 3 Dicembre 2008

Anzio (Roma)

**dal 13/11/2008 al 04/12/2008**

Master of Food Vino e Territorio Italia

13-20-27 Novembre - 4 Dicembre 2008

Gaeta (LT)

**dal 10/11/2008 al 09/12/2008**

Master of Food Distillati

10-24 Novembre, 1-9 Dicembre 2008

Lucca

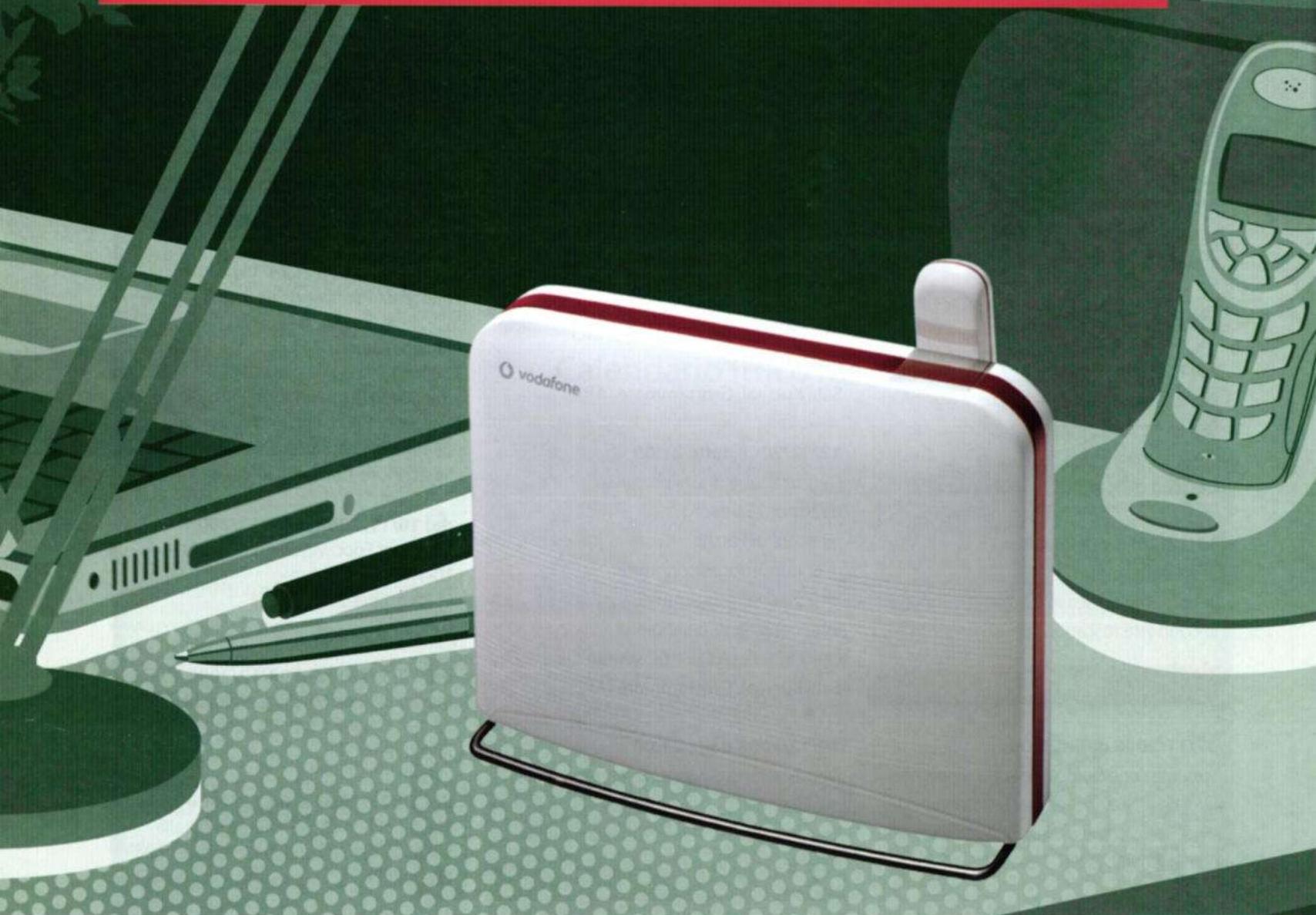


vodafone

Vodafone Station

**Internet veloce e telefono subito attivi nella tua sede di lavoro, facile e senza attese**

Life is now



Per informazioni sulle offerte commerciali Vodafone rivolgiti a:

**Agenzia Vodafone Business**

**b:line**

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

**Il Sottosegretario di Stato alle Politiche Agricole e Forestali Antonio Buonfiglio illustra la politica della pesca del governo**



▶ ANTONIO BUONFIGLIO



# La Pesca italiana è di fronte a un bivio

*L'aumento del costo del gasolio ha inasprito una crisi di fondo del settore già in atto*

**La** pesca italiana è di fronte ad un bivio. Da una parte, c'è la strada che porta verso un lento ed inesorabile declino che avrebbe effetti dirompenti soprattutto in alcune aree del Mezzogiorno. Dall'altra, è aperta la possibilità di ridare agli operatori una prospettiva affidabile per il futuro. Spetta alla politica decidere, raccogliendo ed elaborando le indicazioni delle organizzazioni professionali di settore, con l'indispensabile supporto del mondo scientifico. Di recente, il prezzo del gasolio è ridisceso dai picchi raggiunti nei mesi scorsi. Secondo i dati diffusi dalla Commissione Europea tra il 2004 e la prima parte dell'anno in corso, si è registrato un aumento del 240%. E le spese per l'acquisto dei carburanti pesano con una percentuale tra il 30 ed il 60% sul totale dei costi di produzione, a

seconda dell'attrezzo di pesca utilizzato. Ma il rialzo del costo del gasolio ha inasprito, certo pesantemente, una crisi di fondo del settore che era già in atto. Esiste una generale condizione di mancanza di redditività che dipende, in primo luogo, dalla ridotta capacità del settore di incidere sulla formazione dei prezzi. In sostanza, manca una politica di gestione attiva dell'offerta assicurata dalle associazioni di produttori. Questo è il primo nodo da sciogliere. Potrebbe essere utile attivare un monitoraggio dei prezzi in grado di segnalare per tempo le situazioni difficili. In caso di allerta, la filiera potrebbe attivare una serie di iniziative per facilitare il collocamento delle specie più sensibili. Qualcosa del genere è già stato messo in opera in Francia per alcuni prodotti agricoli. Ed i risultati sono

**Il prezzo del gasolio tra il 2004 e il 2008 è aumentato del 240%**

stati confortanti. Un'altra carta da giocare al meglio è quella dell'applicazione del Fondo Europeo per la Pesca (FEP). Sino al 2013, saranno disponibili circa 850 milioni di euro. Le misure disposte dal regolamento comunitario debbono di fatto ancora entrare in vigore, a causa del ritardo con il quale il precedente Governo ha raggiunto l'accordo sulla ripartizione di fondi tra Stato e Regioni. Il piano operativo italiano è stato approvato dalla Commissione nel dicembre 2007.

Ora, nel rispetto delle competenze istituzionali, è necessario impiegare le risorse per il raggiungimento di un traguardo comune. In sintesi, rafforzamento delle imprese, anche a tutela dell'occupazione; rapporto con il mercato; vitalità socio-economica delle comunità costiere grazie anche ad un miglior collegamento con altre attività economiche, dall'artigianato al turismo. Il tutto, in un quadro di protezione delle risorse ittiche nel lungo periodo. Le prospettive della pesca italiana dipendono in larga misura dalle scelte comunitarie. Al Consiglio informale del 29 settembre, è stato avviato il riesame della Politica Comune della Pesca (PCP). Il percorso non sarà breve, in quanto dovrebbe concludersi non prima del 2011. Ma intanto, la Commissione farà partire una consultazione con tutte le parti interessate. Qualche punto fermo può essere già messo. La PCP in vigore dal 2003, per ammissione della stessa Commissione,

***“La politica comunitaria non può continuare a puntare sulla riduzione della flotta”***

non ha consentito di migliorare in modo generalizzato la situazione biologica degli stock. La condizione economica degli operatori non è affatto migliorata, mentre gli adempimenti burocratici ed i controlli sono cresciuti a dismisura.

La politica comunitaria non può continuare a puntare sulla riduzione della flotta, al fine di contenere lo sforzo di pesca.

È necessario attuare un effettivo decentramento.

Una volta fissati gli obiettivi di fondo, sotto il controllo della Commissione, dovrebbe

essere realizzato un nuovo modello di gestione a livello locale in grado di tener conto, e di valorizzare, le identità e le tradizioni delle diverse comunità costiere. A questo riguardo, merita ricordare che il regolamento del Consiglio della UE con il quale nel 2006 sono state riviste le misure tecniche per la pesca nel Mediterraneo sono ingiustamente penalizzanti, oltre a prevedere una lunga serie di pesanti adempimenti burocratici. Una revisione sembra d'obbligo. In questi giorni, è tornato all'attenzione dell'opinione pubblica il dossier tonno rosso. È stato diffuso a livello internazionale uno studio secondo il quale ci sarebbe in Italia un eccesso di catture rispetto ai limiti (quote) fissati in sede internazionale.

Il documento è ampio e contiene una lunga serie di rilievi critici. In questa sede, ci limitiamo a fare alcune sottolineature. Anche per sgombrare il campo da una

**PESCA: MINISTRI UE CHIEDONO MISURE CONTRO IMPENNATA PREZZO GASOLIO**

I ministri dell'Agricoltura dell'Unione Europea del Mediterraneo si sono riuniti a Venezia la scorsa estate per un summit sulla Pesca: secondo i dati elaborati dai servizi della Commissione Europea il prezzo del gasolio acquistato dai pescatori è aumentato nella Ue del 240%. Alla luce di ciò Italia, Francia, Grecia, Malta, Portogallo e Spagna hanno deciso di diramare una nota, a conclusione del vertice, organizzato dal ministro delle Politiche Agricole, Luca Zaia, per richiedere "la messa in opera di misure urgenti, incisive e coordinate a livello europeo".

"La normativa comunitaria in vigore - si legge in una nota - e gli stanziamenti disponibili risultano assolutamente inadeguati rispetto alle esigenze urgenti del settore, al fine di preservare i livelli di occupazione e la sopravvivenza delle imprese".



convinzione sbagliata che, però, potrebbe attecchire. Vale a dire che la pesca italiana opera in larga misura fuori dalle regole. Il 15 giugno scorso, la pesca del tonno rosso non è stata sospesa in Italia, come in altri Stati membri, a causa del superamento delle quote. Infatti, la decisione della Commissione Europea ha riguardato solo la pesca con il sistema a circuizione, mentre l'attività dei palangari è proseguita senza alcuna limitazione. Il che significa, in modo inequivocabile, che la quota non era stata superata. Perché in tal caso la sospensione anticipata avrebbe riguardato tutti gli operatori (come deciso nel settembre 2007) e non solo alcuni. C'è un altro aspetto da sottolineare. Il futuro dello stock di tonno rosso non dipende solo dalle scelte

dell'Unione Europea. Agli Stati membri viene assegnato ogni anno un massimale di catture che corrisponde a circa il 60% di quello autorizzato complessivamente in sede internazionale. In altri termini, la responsabilità dell'Unione Europea è grande, ma non esclusiva. Tutti debbono rispettare le regole. Fuori e dentro la UE.

Con questo, non si vogliono affatto ignorare o sottovalutare gli allarmi del mondo scientifico. Di sicuro, la flotta tonniere dispone di una capacità di pesca eccessiva che deve essere ridotta.

Ma tutte le parti interessate debbono fare la propria parte. Perché, diversamente, a qualcuno toccherebbe un sacrificio eccessivo e la protezione della risorsa non sarebbe affatto assicurata.

## PESCA: UE SECONDA POTENZA MONDIALE DOPO LA CINA

L'Unione Europea è la seconda potenza mondiale per la pesca, preceduta dalla Cina. La flotta comunitaria è composta da 87 mila imbarcazioni, di cui poco meno di 14 mila in Italia. Gli occupati nella filiera della pesca dell'Ue sono complessivamente 400.000; il 60% dell'occupazione totale è attivo in Italia, in Grecia e Spagna. I consumi di prodotti della pesca sono in costante aumento. L'incremento è nell'ordine dell'1,5% all'anno. Nel 2006, per coprire il proprio fabbisogno, l'Ue ha importato 6 milioni di tonnellate di prodotti, che hanno determinato un disavanzo commerciale superiore a 13 miliardi di euro.

Ed ecco di seguito la composizione delle diverse flotte europee:

**ITALIA** - La flotta italiana, seconda nell'UE per numero di pescherecci e quarta per tonnello, è composta da quasi 14.000 unità. Ad eccezione di 28 pescherecci oceanici, la flotta italiana opera nel Mar Mediterraneo. I due principali segmenti della flotta italiana sono quello della piccola pesca costiera, 9.000 imbarcazioni per 17.000 tonnellate lorde complessive, e il segmento dei pescherecci a strascico, 4.000 grandi imbarcazioni per 10.000 tonnellate lorde complessive.

**GRECIA** - La flotta da pesca greca è caratterizzata da un numero enorme di piccoli pescherecci costieri: sulle 18.000 unità, quasi 17.000 misurano meno di 12 metri. L'attività principale di questa flotta si concentra sugli stock costieri che si trovano intorno alle varie isole. Un numero ridotto di pescherecci greci (circa 45) opera in acque internazionali.

**SPAGNA** - La flotta spagnola, la maggiore in termini di tonnello con 80.000 tonnellate, si compone di 13.500 unità. Metà della flotta è registrata nei porti della Galizia, mentre le navi registrate alle isole Canarie sono circa 1.100. Circa l'80% delle navi spagnole sono pescherecci di piccole dimensioni, mentre il 4% delle navi di grandi dimensioni pescano esclusivamente in acque internazionali e di Paesi terzi.

**FRANCIA** - Con circa 7.700 pescherecci registrati, comprese le imbarcazioni del dipartimento francese d'Oltremare (DOM) non soggette a regole comunitarie, la flotta francese rappresenta l'11% del tonnello e il 15% della flotta comunitaria. Per quanto riguarda le dimensioni, si va dai piccoli pescherecci costieri, che compongono l'80% della flotta, a quelli pelagici ai pescherecci d'altura.



*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](http://www.gelatistocchi.com)

Spiga di 

**Giano**

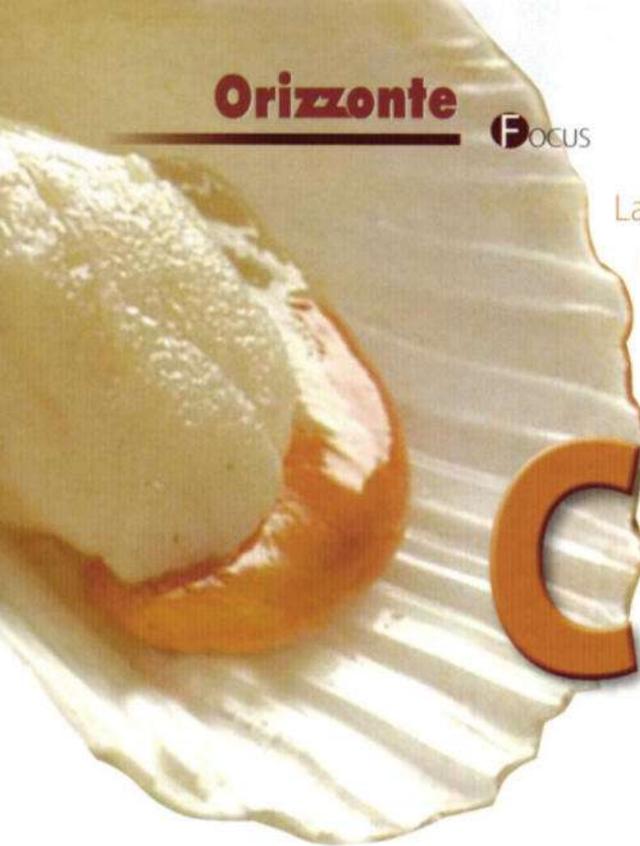
*Olio e Pasta*



*Filiberto Bianconi*  
INDUSTRIA ALIMENTARE dal 1947

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





La stagionalità del pesce, spesso poco considerata, è un elemento determinante per misurare freschezza e qualità del prodotto



▶ ANTONIO BOCO

Giornalista Gastronomico

# Capesante

## IN PRIMAVERA!

I prodotti di stagione hanno una garanzia di freschezza certamente maggiore, oltre ad un gusto altrettanto superiore

**M**ai fragole a dicembre, certo. E se è per questo nemmeno piselli e pomodori. Ma avete mai riflettuto su come la lista possa essere allungata con aragoste, ostriche e vongole? Probabilmente no. Almeno per quelli che hanno meno confidenza con il mare, pensare al pesce, o meglio ai pesci, come prodotto di stagione può essere un esercizio non immediato. Abituati a godere di ogni primizia in qualsiasi momento dell'anno, ci siamo dimenticati che la natura ha le sue regole, del tutto indifferenti anche al più cospicuo conto in banca. E se non tutti sono sensibili a questioni meramente ecologiche (il pesce che arriva da lontano "inquina" di più, visto che viene trasportato per tratte più lunghe), varrà la pena ricordare che i prodotti di prossimità hanno una garanzia di freschezza certamente maggiore, oltre ad un gusto altrettanto superiore. Ma quali sono le stagioni del pesce? Dalla primavera (stagione ideale per le capesante) ai primi mesi invernali troveremo cefali, dentici, acciughe e orate, ma anche tonni, sgombri, e pesce spada (che hanno

il loro apice fino a fine estate). Gamberetti, polpi e scampi danno il meglio in autunno, mentre nel cuore dell'inverno (dicembre - febbraio) ecco il momento di triglie, pescatrici, razze e aringhe. Un ultimo consiglio? Il periodo migliore per un pranzo a base di pesce a Rimini non è lo stesso di uno a Fregene. Il "fermo pesca" dell'Adriatico in agosto garantirà abbondanza di pesci in settembre, mentre nel Tirreno il mese ideale è senz'altro ottobre (visto che il fermo pesca è posticipato di un mese).





**ennegi**

SPAZIO  
TECNOLOGIA  
ELETTRICA  
ELETTRONICA

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

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



specialisti nel sottovuoto



**RATIONAL**

specialisti nei forni professionali



specialisti nel lavaggio



**MODULAR**  
CATERING EQUIPMENT

specialisti nelle cucine industriali



specialisti nel freddo

**friulinox**



specialisti nelle macchine da gelato e pasticceria



specialisti nelle attrezzature da banco



**MORETTI FORNI** S.P.A.

specialisti nei forni pizza



specialisti nelle lavaoggetti ad immersione



Visitate il nostro Cash & Carry!

anche on-line  
SU  
[www.ennegi.net](http://www.ennegi.net)

Non perdetevi i prossimi eventi presso la nostra Cucina Tecnologica!!!

5/6 Novembre - Corso gelateria e pasticceria con Sergio Priotti  
17 Novembre - Corso di Sottovuoto I livello con Fabrizio Sangiorgi



Ogni mercato ha le proprie specialità

a cura di

▶ ERICA BATELLANI

 Collaboratrice  
 Gambero Rosso

# I MERCATI DEL PESCE

Tokyo, Parigi, Madrid e Sidney sono tra i più grandi mercati del pesce del mondo

Tsukiji di Tokyo, il mercato di Parigi, il Mercamadrid della capitale spagnola e quello di Sidney sono alcuni dei più grandi mercati del pesce del mondo. Luoghi in cui si scambiano centinaia di tonnellate di

pesce ogni giorno (più di 2.800 in quello di Tokyo) e che sono entrati a far parte della storia e della cultura di quelle città. Anche in Italia sono numerosi i mercati ittici nei quali si vende il pescato locale, ma dove, sem-

pre più spesso, gran parte del pesce proviene dall'estero perché, a causa di una pesca che è stata a lungo poco rispettosa del mare (e delle norme), la quantità del pescato italiano si è notevolmente ridotta. Milano

e Roma sono sicuramente i due maggiori mercati nazionali, ma la dimensione di un mercato non necessariamente corrisponde al livello di qualità dei prodotti ittici venduti. Questo valore è dato piuttosto dalla



UN FIORE PREZIOSO CHE SBOCCIA IN VALTELLINA



Naturalmente  
...la Bresaola



**BRESAOLE PINI Srl**

23034 Grossotto (SO)

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

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



quotazione del pesce: se la quotazione è alta, la qualità è elevata e viceversa. Il livello qualitativo del pescato è determinato ovviamente dalla qualità intrinseca del pesce – e quindi dal mare – ma anche dall'esperienza e dalla capacità della marineria di trattare con la giusta attenzione il pescato. Ci sono però anche altre dinamiche che possono far aumentare i prezzi di un mercato, come la vicinanza di una grande città e quindi una forte domanda.

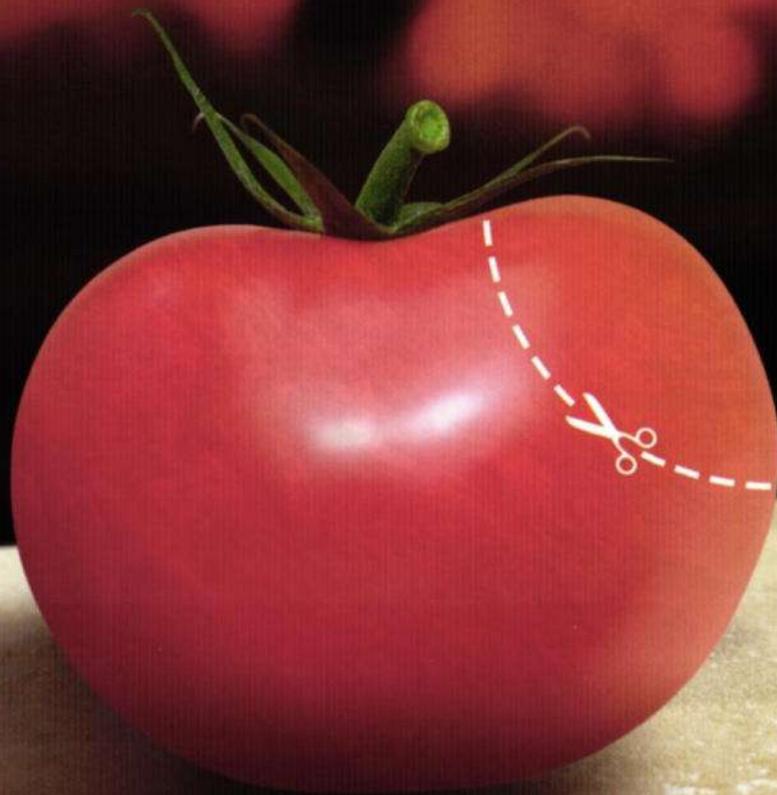
Oltre a Milano e Roma, altri mercati importanti sono quelli di Pescara, Piombino, Santo Stefano, Anzio, Fiumicino, Terracina e Gaeta, e ancora quelli di Chioggia, di Pozzuoli, di Aci Trezza. Ogni zona e ogni mercato ha le proprie peculiarità: per quanto riguarda il Tirreno, Gaeta è importante per i crostacei, Terracina per la morzellina (triglia rossa di scoglio) e i crostacei, Anzio per il pesce bianco, Pozzuoli per lampare (pesce azzurro) e nasse (molluschi, crostacei e altro ancora); per quanto concerne l'Adriatico, a Pescara si vendono soprattutto merluzzi, scampi e triglie, a Fano pannocchie, merluzzi, triglie e seppie, a Chioggia sarde, cefali, canestrelli, polpi e mitili.

## COME SI ACQUISTA: LE ASTE

Nei mercati all'ingrosso gli acquisti avvengono tramite asta. Ormai tutte le aste sono elettroniche, mentre fino a qualche anno fa si facevano a voce. Nel pomeriggio le paranze iscritte all'asta rientrano, si recano al mercato dove il pesce viene pesato e l'astatore batte il prezzo aggiudicando il prodotto al miglior offerente. Spesso gli astatori portano commercianti alle aste, altre volte arrivano acquirenti da zone differenti rispetto a quella di riferimento e così si svolgono vere e proprie lotte commerciali: solo i più abili riescono ad accaparrarsi il pescato migliore.



# Se vuoi tagliare i tempi taglia la busta!



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

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

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

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

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



Prova la freschezza, chiama

Numero Verde  
**800.123.533**

Assaggia i vantaggi.

Non accettate crudi dagli sconosciuti

# Il Crudo, una moda che vale?

*Intervista a Marco Bolasco, curatore della Guida dei Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso*

**“**Il crudo per il crudo non ha senso, ciò che conta è cosa viene servito, come viene preparato e come viene presentato, il che equivale a realizzare una ricetta” ci spiega Marco Bolasco, curatore della Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso, incontrato alla Città del Gusto di Roma.

**Quindi secondo Lei i crudi di pesce sono soltanto una moda importata dal Giappone oppure può nascere una tradizione italiana ben distinta rispetto al sushi?**

“In Italia non esiste una tradizione in questo senso, soltanto in Puglia storicamente si consuma pesce crudo, per il resto è una tendenza che si è sviluppata negli ultimi anni. In alcuni casi c'è un'italianizzazione del condimento e del taglio. D'altra parte non possiamo dimenticare cosa ha scritto l'antropologo Claude Lévi-Strauss, secondo il quale crudo e cotto sono simboli che rivelano la struttura di una società e il fuoco – quindi la cottura – è l'elemento di mediazione fra uomo e natura.”

**Allora, secondo Lei, quando ha senso assaggiare un piatto di crudi?**

“Quando il pesce è davvero eccellente e quando c'è una preparazione, non soltanto una semplice presentazione della materia prima.”

**Quali sono secondo Lei i migliori interpreti del crudo in Italia?**

“Sicuramente Moreno Cedroni (chef del ristorante La Madonnina del Pescatore di Senigallia), Mauro Uliassi (dell'omonimo ristorante di Senigallia), Gennaro Esposito (de La Torre del Saracino di Vico Equense)

e Ciccio Sultano (del Duomo di Ragusa). Moreno ha inventato il sushi all'italiana, creando un gioco di parole – susci anziché sushi – e sostituendo, per esempio, la salsa di soia con la colatura di alici e il wasabi con olio e aceto balsamico. Qui alla Città del Gusto, invece, Luigi Pomata ha realizzato una salsa di soia all'italiana utilizzando acqua, sale, limone, aceto balsamico e olio.”

**Un'ultima raccomandazione?**

“Non accettate crudi dagli sconosciuti... Sceglieteli solo quando siete certi che la materia prima è davvero grande.”



# Il Pesce azzurro

Il pesce azzurro è indubbiamente una delle eccellenze gastronomiche del nostro paese e uno dei cardini della cucina mediterranea. Col termine pesce azzurro si indica una categoria generica che comprende diverse varietà di pesci d'acqua salata che vivono lontani dalle coste, ma che non hanno rapporti col fondale marino. Hanno un corpo affusolato e di colore azzurro acciaio sul dorso e bianco argenteo sul ventre. I più noti sono sicuramente alici

o acciughe, sardine, sgombri, aringhe, ma si considerano pesci azzurri anche il tonno e il pesce spada. È consigliabile consumarlo entro 12 ore dalla pesca per gustarlo al meglio della qualità. Nonostante la loro notevole ricchezza in fatto di elementi nutritivi – contenuto proteico elevato, omega-3, fosforo, selenio e calcio, vitamine B12, D, E – il pesce azzurro è stato a lungo snobbato dall'alta cucina, perché molto comune (nelle coste italiane se ne pesca in gran quantità) e

poco costoso. Negli ultimi anni tuttavia c'è stata una riscoperta e una rivalutazione di questa categoria di prodotti ittici che molto spesso compaiono nelle ricette tradizionali italiane e che sono in grado di esprimersi in maniera eccellente se trattati nel modo giusto.



a cura di

▶▶ FRANCESCA MENCARELLI

# Il Pesce di lago: alcuni metodi di lavorazione

Anguilla, latterino, luccio, persico, tinca e carpa regina. Squisiti pesci di lago che si possono gustare, preparati secondo la tradizione locale.

I latterini, appena pescati, vengono puliti, vagliati dalle impurità e congelati a 35 gradi centigradi

sotto lo zero (temperatura utilizzata per il trattamento di tutti i tipi di pesce di lago). Si tratta di un pesce di piccolissime dimensioni, utilizzato soprattutto per la frittura. La tinca viene sviscerata ed utilizzata fresca, sfilettata a mano, oppure affumicata con il legno di faggio (tronco particolarmente indicato perché privo di resina e

molto profumato). L'anguilla, allo stesso modo, viene pulita, spinata e poi appesa per l'affumicatura, oppure congelata e cucinata, secondo la tradizione, al "tegamaccio", piatto tipico centenario locale (realizzata in umido con il pomodoro), o arrostita allo spiedo, al profumo di alloro. Il persico è un pesce dalla carne succosa e notevolmente versatile, per questo, una volta pulito, può essere cucinato in mille modi (la ricetta classica, al cartoccio con verdure al forno). La carpa regina (chiamata anche "regina

del lago") è generalmente consumata quando raggiunge un peso consistente (dai due chili e mezzo fino ai sette-otto chilogrammi).

Dalla "regina" si ricavano le uova, prodotto utilizzato in cucina per la preparazione di succulenti antipasti e primi piatti. Infine, esistono altre specie di pesce meno pregiate, cosiddette "povere", di piccole dimensioni e particolarmente saporite, adoperate per un consumo domestico. Tra queste troviamo: il persico sole, il pesce gatto e i gamberetti.



# Surgelato come fresco



▶ PATRIZIA BIANCHI

Microbiologa Alimentare

Le tecniche di surgelazione sono oggi sempre più innovative e garantiscono prodotti di ottima qualità. Il crescente utilizzo della surgelazione criogenica (che riduce i danni strutturali ai tessuti del pesce), gli impianti di surgelazione a spirale che ottimizzano la canalizzazione dell'aria, l'evoluzione del sistema IQF - che consente di surgelare separatamente i diversi componenti di un prodotto elaborato - permettono di ottenere prodotti ittici surgelati che non presentano sostanziali differenze da un punto di

vista non solo nutrizionale, ma anche organolettico rispetto al fresco. Questo a patto che sia le operazioni di surgelazione che quelle di conservazione e scongelamento siano effettuate nel rispetto di precise norme tecniche.

Il prezzo inferiore del surgelato comporta un alto rischio di frode. Per riconoscere i pesci surgelati venduti come freschi dopo lo scongelamento vi sono diversi criteri. Per esempio, le pinne dei pesci sottoposte a basse temperature risultano particolarmente fragili e possono spezzarsi

durante le manipolazioni di confezionamento e trasporto, mentre nei pesci freschi per l'elasticità dei tessuti la pinna è generalmente integra. Il cristallino, che si presenta nel fresco come una piccola sfera trasparente, durante il trattamento a basse temperature subisce un'alterazione che si manifesta con l'opacizzazione della lente che appare di color biancastro opaco. La surgelazione non è tuttavia l'unico metodo di conservazione del pesce. Ve ne sono molte altre che, diversamente dalla surgelazione, tendono a

modificare le caratteristiche organolettiche del prodotto. È il caso dell'affumicatura, della salatura, della marinatura e dell'inscatolamento.

Alcune tecniche fanno parte della tradizione italiana, come la salatura del baccalà, altre invece sono state "importate" da paesi stranieri.

L'affumicatura, per esempio, è una procedura tipica dei paesi del nord - praticata su prodotti precedentemente salati e a volte anche essiccati - che sempre più spesso viene utilizzata dagli chef del nostro paese.

## Anikò: affumicati e non solo

F Segnalazione di  
Erica Battellani

Anikò Piazza Saffi, 10 - 60019 Senigallia (An)  
Tel. e fax +39 071.7931228

Un delizioso chiosco in una piazza a ridosso del centro di Senigallia: struttura in tek, acciaio e cristallo, tavoli e sedie di design, morbide coperte in lana per i periodi freddi. Questo è Anikò - uno dei progetti del vulcanico chef della Madonnina del Pescatore, Moreno Cedroni - dove alcune eccellenti conserve di pesce di produzione propria sono impiegate nella realizzazione di ottimi e fantasiosi panini, insalate, prodotti di gastronomia ecc. È il caso delle ormai famose - e squisite - scatolette di pesce (fra le tante, ottimo il tonno bianco arrostito al rosmarino, servito a temperatura ambiente con il suo olio) e dei buonissimi salumi, come la bresaola di pesce spada con salsa ai lamponi e zenzero, lo sgombro affumicato con salsa senape, la ricciola affumicata con cultivar di raggia.

## Non solo bianco

F Segnalazione  
sensoriale di  
Ennio Baccianella

A volte mi succede di trovarmi "faccia a faccia" con un primo o un secondo piatto e voler abbinare un vino che "orrore" esce dalle regole del bon ton degli abbinamenti cibo - vino. Ma poi mi chiedo: se a me piace quel vino perché non dovrei sceglierlo? Dobbiamo sempre considerare che il tema del perfetto abbinamento cibo - vino è in discussione da sempre, sia tra gli asceti e sapienti del nobile discendente dell'uva, che tra gli appassionati. È opinione comune che con la carne si beva il rosso ed il bianco con il pesce ma, allora, mi viene da dire: il vino rosato che lo producono a fare? Mi è capitato di essere ospite durante occasioni conviviali importanti dove è stato servito un menu eccellente, sia nella preparazione e negli ingredienti usati, sia nella presentazione, che è stato totalmente rovinato dagli spumanti e dai vini abbinati, di scarsa godibilità già nel bicchiere, figuriamoci al naso e al gusto! Torniamo al nostro vino rosato. Creato da una corta macerazione delle vinacce nel mosto, oppure da uve di vitigni che donano chicchi poveri di colore e tannini, o ancora dalla miscelazione di uve rosse e bianche, è un vino con caratteristiche organolettiche che si avvicinano ai bianchi, quindi elevata acidità e buona sapidità e vanno serviti freschi a circa 12 - 14 °C. Sono ricchi di profumi di agrumi e pompelmo rosa, ma anche di fiori freschi appena colti, e si abbinano perfettamente ad aragoste e gamberi o a zuppe di pesce anche leggermente piccanti. Provatelo con le classiche insalatine estive condite senza aceto e con aggiunta (è un suggerimento...) di salmone e cubetti di formaggio caprino.

# Parfait

La pratica base neutra per mousse e semifreddi



- Segue la ricetta tradizionale, utilizzando ingredienti naturali
- Non necessita di alcuna macchina da gelato
- Si monta con sifone, planetaria e montapanna
- E' cucchiabile anche a temperature negative
- Gusto intenso e cremoso
- Ideale per mignon e mono porzioni
- Senza glutine



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

**Per ulteriori informazioni contattare:**

Friesland Foods Professional Italy Srl - via Piave 12, 37060 Nogarole Rocca (Vr)

Tel: 045 6395234 - Fax: 045 6395253 - e-mail: [info@frieslandfoods.it](mailto:info@frieslandfoods.it) - [www.debic.com](http://www.debic.com)



Quando i talenti si incontrano.

Sono numerose le azioni dell'associazione Slow Food per la salvaguardia dei piccoli produttori locali minacciati dalla globalizzazione. Dalla Fondazione Slowfood per la Biodiversità onlus nascono i "Presidi", a sostegno di quelle produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, per la valorizzazione del territorio, il recupero dei mestieri tradizionali e la salvaguardia delle razze autoctone di ortaggi e frutta in via di estinzione. I Presidi rappresentano la naturale evoluzione dell'Arca del Gusto, che operando in Italia e in tutto il mondo, raccoglie e cataloga i "sapori" tradizionali in via di estinzione. In Italia se ne contano già circa 200, più di 65 nel resto del mondo. Fra questi i Presidi del mare, nati per salvaguardare le comunità di pescatori che ancora utilizzano tecniche antichissime, nel pieno rispetto degli ecosistemi costieri e della stagionalità del pesce.

## PRESIDI DEL MARE – TOSCANA

### Palamita del mare di Toscana

Appartenente alla famiglia dei tonni e degli sgombri, la palamita ha corpo allungato (può arrivare fino a 80 centimetri di lunghezza) ed è facilmente riconoscibile per alcune striature nerastre che ne attraversano il corpo di colore blu elettrico. Si pesca dalla tarda primavera all'inizio dell'estate e ancora a fine settembre (quando raggiunge i 5-6 kg di peso) in tutta l'area marina dell'Arcipelago Toscano, dall'isola del Giglio a Capraia (province di Grosseto e Livorno). Un tempo era pescata con grandi reti a maglia larga dette "palamitare" che stazionavano in mare anche per lunghi periodi. Oggi, invece, è catturata prevalentemente da grossi pescherecci ed è vittima dell'eccessivo sfruttamento delle risorse ittiche. Il Presidio si propone di stimolare la ripresa di questa lavorazione e completare un percorso di filiera: ci sono pescatori che vorrebbero riprendere la pesca con l'antica rete (la menaide) e ci sono ristoratori interessati a riproporre la palamita sott'olio, anche se mancano i trasformatori che fino agli anni '60 producevano normalmente questa squisita conserva. Può essere cucinata alla griglia e condita con erbe fini, olio, sale, oppure in umido, con pomodoro, prezzemolo, aglio, capperi, olive e peperoncino (che all'Elba è chiamato zenzero). Ma la versione migliore è sott'olio: si lessano i pesci più grandi dopo averli tagliati a filetti e si mettono sott'olio con foglie di alloro, pepe e peperoncino.

### Bottarga di Orbetello

A Orbetello l'arte di conservare il pesce è stata introdotta probabilmente dagli Spagnoli nel '500 e la bottarga (dall'arabo botarikh, che significa uova di pesce salate) si produce da sempre, anche se fino a poco tempo fa si trattava di una produzione familiare. La zona di pesca è la Laguna di Orbetello (provincia di Grosseto). Si estraggono con delicatezza le sacche ovariche dal cefalo femmina, si mettono sotto sale per alcune ore, quindi si mettono ad asciugare. Dopo due settimane la bottarga è pronta. I pescatori sono 66, riuniti in una cooperativa, possiedono un laboratorio per la lavorazione, gestiscono uno spaccio e un mercato del pesce, allevano avannotti di spigola e orata per il ripopolamento, producono bottarga, filetti affumicati di cefalo e di anguilla. L'obiettivo del Presidio è valorizzare i prodotti e mantenere vivo e sano l'habitat lagunare. Vanno in tale direzione anche le sperimentazioni in atto volte al ripopolamento artificiale dei cefali. La bottarga tenera e ambrata di Orbetello è ottima consumata a fettine sottilissime, insaporita con un filo di extravergine e un goccio di limone. In alternativa si può utilizzare grattugiata per condire gli spaghetti insieme a prezzemolo, aglio e poco peperoncino.

## PRESIDI DEL MARE – MARCHE

### Mosciolo Selvatico di Portonovo

Ad Ancona, i moscioli sono le cozze o mitili (*Mytilus galloprovincialis*) "selvaggi", quelli cioè che si riproducono naturalmente e vivono attaccati agli scogli sommersi della costa del Conero. All'inizio del '900 la pesca era molto limitata e le colonie di molluschi erano concentrate sullo scoglio del Trave e su pochi altri scogli e secche tra Pietralacroce e Sirolo. Fino al secondo dopoguerra la pesca era effettuata con barche a remi, le **batane**. L'attrezzo che serviva per strappare i moscioli dagli scogli, simile a un forcione, non era particolarmente dannoso. Più dannosa fu invece la successiva adozione della "moscioliniera", una lunga pertica con in fondo dei denti di ferro ricurvi con la quale si strappano dagli scogli sia i moscioli grandi che quelli piccolissimi: paradossalmente però tale tipo di pesca ha contribuito alla proliferazione dei moscioli negli altri scogli del Conero, perché i più piccoli, ributtati in mare, spesso riescono a sopravvivere e a colonizzare nuove zone. Oggi si trovano nel tratto di costa che va da Pietralacroce fino al confine tra Sirolo e Numana. A partire dagli anni '50-60 cresce in maniera massiccia la pesca di questi molluschi, ma in seguito, a causa delle difficoltà connesse alle modalità di pesca e alla concorrenza delle cozze di allevamento, il quantitativo prelevato diminuisce drasticamente e anche i subacquei disposti ad affrontare un tale lavoro.

La pesca di cozze selvatiche è ormai limitata a pochissimi tratti di costa, non solo in Italia ma in tutto il mondo. Occorre, quindi, governare con attenzione ogni aumento della produzione, pena la scomparsa in breve tempo dei moscioli, e garantire la tracciabilità del prodotto (quindi la loro provenienza). I pescatori amano mangiare i moscioli appena pescati, fragranti per il profumo delle alghe e del mare, aperti su una lastra posata sul fuoco, senza alcun condimento, oppure alla marinara: in pentola con aglio, prezzemolo, olio e pepe.

## ARCA DEL GUSTO

### Crocetta di Ancona

Il garagolo è un mollusco dotato di una conchiglia munita di quattro espansioni molto variabili per lunghezza e spessore, che lo fanno assomigliare ad un piede di pellicano, termine con il quale è maggiormente conosciuto. La conchiglia è spessa e robusta, con un colore che varia dal giallo crema al marrone. Il garagolo scava con la conchiglia dentellata la sabbia per trarne i resti organici di cui si nutre, si riproduce in primavera e può raggiungere una lunghezza massima di 6 cm. Si trova nei fondali fangosi nell'area costiera marchigiana, in particolare il litorale di Ancona, dove viene commercializzato con il nome di "crocetta".



▶ ▶ ENRICO BERTOLI

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

# Le qualità nutrizionali del pesce

Le popolazioni che si nutrono soprattutto di prodotti ittici sono meno colpite da patologie cardiovascolari e arteriosclerosi

Il pesce, dal punto di vista nutritivo, è un alimento prezioso per il notevole contenuto di proteine ad alto valore biologico, di minerali, vitamine e per la particolare composizione della frazione lipidica. Numerosi studi epidemiologici hanno dimostrato che le popolazioni nelle quali l'alimentazione è costituita prevalentemente dai prodotti della pesca presentano una minore incidenza di patologie cardiovascolari e arteriosclerosi, se confrontati con popolazioni che consumano altri alimenti di origine animale. Il ruolo salutistico del consumo di pesce è da collegare alla particolare composizione

nutrizionale dei prodotti della pesca, alle vitamine liposolubili, ad alcuni minerali (Mg, Se, I) e al contenuto in acidi grassi polinsaturi della serie omega 3, sostanze piuttosto rare negli altri alimenti. Alcuni studi hanno riportato che già con soli 20 grammi di pesce al giorno, la mortalità per

**“Con soli 20 grammi di pesce al giorno le patologie cardiovascolari si riducono del 50%”**

patologie cardiovascolari si riduce del 50%, indipendentemente da tutti gli altri fattori di rischio (età, pressione arteriosa, colesterolemia di partenza, abitudine al fumo). Nel termine «prodotti ittici» vengono compresi pesci, crostacei (gamberi, mazzancolle, aragoste, granchi) e molluschi (cozze, vongole, telline, seppie, calamari, polpi).

Le analisi della carne di vari prodotti ittici variano da specie a specie, a seconda dell'età, sesso e stagione. Vediamo insieme alcune proprietà nutrizionali. Come per altri alimenti, la composizione chimica dipende anche dalle tecniche di lavorazione e di conservazione.

## Proteine

Il contenuto in proteine del pesce è elevato, in media circa 20 g/100 g di alimento. Il loro valore biologico è equivalente a quello delle carni animali in quanto ricche di aminoacidi essenziali (ad es. lisina, metionina, triptofano) che non vengono sintetizzati dall'organismo umano. Il pesce è importante anche per la sua facile digeribilità rispetto alla carne. La digeribilità è proporzionale al contenuto in lipidi e al metodo di cottura.

## Grassi

Il pesce ha in media un contenuto di grassi

e un livello di colesterolo inferiore a quello delle carni degli animali. Inoltre, rappresenta la principale fonte alimentare di acidi grassi omega 3, rispettivamente l'acido eicosapentenoico (EPA) e l'acido docosanoico (DHA), che hanno un ruolo importante poiché sono precursori di sostanze biologicamente attive antiaggreganti e antinfiammatorie. Per garantire un apporto adeguato di EPA e DHA (4 g) bisognerebbe assumere 150 - 250 g di pesce al giorno.

## Sali minerali e vitamine

Il pesce è noto per il contenuto di fosforo, ma ciò non costituisce un valore nutritivo rilevante, data la presenza di questo minerale in molti altri alimenti. I prodotti ittici sono comunque un'ottima fonte di micronutrienti (sali minerali e vitamine): soprattutto calcio, fosforo e selenio, e vita-

mine B1, B2, B12 e PP. I pesci inoltre sono una fonte alimentare di vitamine liposolubili come la vitamina A e la vitamina D. In particolare nel pesce essiccato (stoccafisso, aringa), quando viene ricostituito prima della cottura, vengono preservate le sue qualità nutritive.

Sebbene il pesce sia considerato uno degli alimenti più sani ed equilibrati, la cui presenza nella dieta esercita un ruolo preventivo, attualmente la quantità consumata settimanalmente dagli italiani è troppo ridotta per una corretta alimentazione. Non si consuma infatti più di una porzione di pesce alla settimana. I nutrizionisti raccomandano di consumare pesce 2 o 3 volte la settimana, una buona ricetta per contenere i rischi di malattie cardiovascolari.



- BUILDING  
AUTOMATION

- SOLUZIONI PER LA  
SICUREZZA

- IMPIANTI  
ANTINTRUSIONE

- VIDEOSORVEGLIANZA  
TVCC

- SISTEMI DI  
RILEVAZIONE FUMI

- CONTROLLO ACCESSI

- IMPIANTI  
FOTOVOLTAICI



MARCANTONINI AUTOMAZIONI S.R.L.

VIA PERUGIA 101 - 06080 BETTONA (PG) - ITALY  
TEL. +39 075 9885571 - FAX +39 075 9885523

www.boskyautomazioni.com  
mail@marcantonini.com



▶ GIOVANNA CASAGRANDE

Docente di Storia  
Medievale, Università  
degli Studi di Perugia

In passato il pesce di mare fresco era una rarità

# Il pesce nella storia dell'alimentazione

Nel Medioevo si affermano due culture alimentari: una monastico-religiosa, l'altra laica

Nelle parti del Sannio, Onorato, figlio di un colono, praticava l'astinenza. Durante un convito furono portati piatti di carne, Onorato però si rifiuta di mangiarla. Gli stessi parenti lo sbeffeggiano: come trovare del pesce in quei luoghi montani? Ma quando un servo si recò ad attingere acqua per la

tavola ecco che un grosso pesce entrò nel recipiente e così Onorato poté mantenere il rigore della sua astinenza. Questo episodio narrato nei **Dialoghi** di Gregorio Magno (secc. VI-VII) è già spia dell'orientamento monastico-religioso-ecclesiastico verso una linea di condotta alimentare volta ad escludere la carne a vantaggio del pesce, in un'ottica tesa a proporre e a valorizzare un comportamento alternativo rispetto al mondo dei laici comuni. E in effetti due culture alimentari si affermarono nel corso dell'età medievale (secc. V-VI-XV): una monastico-religiosa, l'altra laico-secolare. In linea di massima le regole monastiche – a cominciare da quella celeberrima

di S. Benedetto – e anche quelle di altri ordini religiosi tenderanno ad escludere la carne a vantaggio di ortaggi, legumi, uova, formaggi e pesce.

Ma l'astinenza dalle carni non era prevista solo per coloro che avevano abbracciato un diverso stile di vita, quanto per tutti i fedeli (chierici e laici), secondo il calendario liturgico che prevedeva viglie e quaresime. Si stabilisce così il ritmo dei giorni "di grasso" e "di magro". Circa questi ultimi la normativa ecclesiastica ne imponeva qualcosa come 140-160 all'anno. Senza dubbio era una forma di rinuncia che per contro comprova la centralità del ruolo alimentare della carne. Da qui la



necessità di cibi alternativi e – come nota il Montanari – la fortuna di prodotti sostituiti come legumi, formaggi, uova e – appunto – pesce. I diversificati livelli sociali, il vivere in città o in campagna, in località prossime al mare o interne e/o di montagna sono tutti elementi che hanno condizionato il consumo alimentare del pesce. Quello di mare fresco era una rarità per ovvi motivi di trasporto e mantenimento. Solo nel tempo (specie dal XII secolo) si perfezionarono tecniche di conservazione sottoponendolo a salagione, essicandolo, affumicandolo o ponendolo sott'olio.

Si affermò l'aringa sotto sale e, dal '400, il merluzzo, seccato e salato, cioè stoccafisso e baccalà. Ebbero successo anche l'anguilla, che può sopravvivere per qualche giorno senz'acqua, e il pesce d'acqua dolce. In pieno Quattrocento l'umanista Bartolomeo Platina nel suo trattato **Il piacere onesto e la buona salute** elenca 37 pesci di mare e 23 di acqua dolce. Tra i primi si

dilunga, ad esempio, sul tonno e annota "Sono ottimi [i tonni] da mangiare dal capo all'addome. Si conservano sotto sale e nei giorni di digiuno si mangiano in luogo di altri alimenti. La parte del basso ventre... detta tarantello si immerge in acqua e aceto insieme con crusca perché perda il sapore di salso: quando è ben lavata e

purgata si fa cuocere non molto a lungo e poi si lascia macerare in aceto per mangiarla quando si preferisce. Con il tonno si può confezionare un tipo di carne salata detta tonnina. Se vuoi purgarla bene, lasciala nuotare per

sette ore in acqua tiepida, poi falla lessare e mangiala con aceto". Il Platina parla anche di anguille, murene, seppie, polipi, gamberi, granchi, ostriche, orate, spigole, rombi, storioni e relative uova (caviale), dentici, sogliole, triglie ecc. Tra i secondi pone attenzione a lucci, trote, tinche, persici, lamprede, carpe, lasche ecc. Il coevo cuoco – oggi diremmo **chef** – Maestro Martino, amico del Platina, nel suo **Libro de arte**

**coquinaria** dedica il sesto capitolo ai vari modi di cuocere ogni tipo di pesce. Ecco due esempi semplici: 1) le sogliole "Vogliono essere fritte, et di sopra gli buttarai un poco di sal trito, di succo di naranci [arance] o dell'agresto, et del petrosillo [prezzemolo] tagliato pure assai"; 2) "quando la tenca è piccola, netta che l'habi molto bene, tagliala o aprila per lo filo de la schina [schiena], et di sopra gli butta un poco di sale et infarinala dentro et fora frigendola in bono oglio. Et per sapore gli metterai sopra del suco de naranci o dell'agresto".

Ma è ovvio che non mancano elaborazioni ben più complesse e ricercate come la torta ed il pasticcio di anguille. Nei banchetti – occasioni di grande fasto e di esibizione di ricchezza, potenza e prestigio – si possono incontrare portate a base di pesce; è il caso del convito per l'investitura di Gian Galeazzo Visconti a duca di Milano (1395): dopo vari tipi di carni (orsi compresi) si passa a pesce arrostito, pastelli d'anguille, lamprede, trote, storioni.

## "In pieno Quattrocento l'umanista Bartolomeo Platina, nel suo trattato, elenca 37 pesci di mare e 23 di acqua dolce"

# Il pesce nella rete

a cura di

GIANCARLO FERRARIS

## www.pesce.it



Studiato per gli operatori del settore ittico, il portale [www.pesce.it](http://www.pesce.it) permette agli utenti di trovare molte informazioni riguardanti le aziende operanti nel settore.

## www.ismea.it



L'ISMEA ha messo a punto il Sistema Informativo Pesca e Acquacoltura (SISP), basato sulla rilevazione in tempo reale di dati e informazioni di mercato.

## www.federcoopescita.it



Sito istituzionale Federcoopescita - Federazione Nazionale Cooperative della Pesca; è l'organizzazione della Confcooperative.

## www.ec.europa.eu/fisheries/index\_it.htm



Sito della Commissione Europea dedicato alla pesca e alle politiche comunitarie in materia.

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



Accarezza  
le tue idee

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

PUOI TROVARTI DI FRONTE QUELLO CHE AVEVI SOLO NELLA TESTA.

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



**LITOGRAF**  
Industria Grafica Editoriale

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

[www.litograf.it](http://www.litograf.it) - [litograf@litograf.it](mailto:litograf@litograf.it)



Azienda certificata ISO 9001:2000

I nostri prodotti  
sono distribuiti da

**Cancelloni**  
Food Service Italia  
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

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

**Cuore  
d'Etruria**

*Il sapore della salute*

# LA CARNE DI STRUZZO

## IL NUOVO GUSTO DEL MANGIARE SANO

Una carne adatta a chi ama una cucina estremamente gustosa, nuova nei sapori e soprattutto sana.

**Cuore d'Etruria** è il marchio che garantisce la produzione "*made in Italy*" dei tagli, dei salumi e delle salse a base di carne di struzzo.

Apprezzata dai nutrizionisti per le sue qualità, è la carne più adatta per chi opera nel settore della ristorazione e della alimentazione dedicata al *Benessere*.

### La Carne di Struzzo contiene:

- Omega 3 e tantissimo Ferro
- meno del 2% di Grassi
- pochissimo Colesterolo

la qualità del 100%  
"made in Italy"

LAZIO

con la collaborazione di Erica Battellani

REGIONI SPAZIOALLE **Orizzonte**

il Ristorante

# il mare nel piatto

## IL GRANCHIO

Via del Rio, 10 - Terracina (LT)  
0773. 709696

Lei studentessa in scienze bancarie, lui consulente finanziario: parte da mondi molto lontani la storia di Daniela Onorato e Luca Ciamberlano, una coppia nella vita e nel lavoro, lei in cucina e lui in sala al Granchio di Terracina. Aperto dal 1995, questo piccolo ristorante del centro è una delle mete migliori nella regione per assaggiare un'eccellente cucina di mare. Nel menu solo il pescato locale - perché, come ci racconta Daniela, "al mercato di Terracina arrivano prodotti di prima scelta grazie anche a una marineria molto attenta a bordo" - e di stagione. Luca ogni pomeriggio alle 16.00 si reca in una delle due aste del pesce di Terracina per accaparrarsi il pescato migliore della giornata in quella

che lui definisce "una guerra commerciale". "Terracina è un mercato molto importante per la morzellina (triglia rossa di scoglio) e per i crostacei, ma ogni periodo dell'anno ha il suo prodotto migliore, ottobre per i calamari, novembre per le orate, ecc.". E così a seconda della stagione vi potrà capitare di assaggiare i bon bon al nero di seppia ripieni di burro e alici con triglie al vapore o con uova di salmone e gamberi bianchi, il merluzzo o il San Pietro cotto a bagnomaria nel barattolo di vetro con timo ed extravergine, e ancora il sauté di vongole o i polpetti affogati su crema di patate. Piatti molto gustosi ed equilibrati, frutto di una mano particolarmente felice che sa esaltare la qualità della materia prima.

## Notizie dal Lazio

### Gambero Rosso Teatro della Cucina

Continuano gli appuntamenti al "Teatro della Cucina" della Città del Gusto di Roma, organizzati dal Gambero Rosso. Alcuni grandi chef italiani di mattina sono docenti nelle aule delle Scuole del

Gambero Rosso, mentre la sera diventano protagonisti al Teatro della Cucina, dove si svolgono vere e proprie cene di gala. Per il pubblico partecipante è un'ottima occasione per apprendere i "trucchi del mestiere" dei grandi chef, poiché tutte le portate del menu saranno cucinate dal vivo, e successivamente assaggiate. Ogni cena vede protagonista anche una grande azienda vinicola italiana, che propone le sue migliori etichette come accompagnamento delle portate della serata.

### Il calendario:

3 novembre 2008 ore 20.30  
Matteo Vigotti  
10 novembre 2008 ore 20.30  
Pierfranco Ferrara  
18 novembre 2008 ore 20.30  
Igles Corelli  
26 novembre 2008 ore 20.30  
Marco Gubbiotti  
9 dicembre 2008 ore 20.30  
Ilario Vinciguerra

**BON BON AL NERO DI SEPPIA RIPIENO  
DI BURRO E ALICI CON FILETTI DI  
TRIGLIA AL VAPORE**

**Preparazione**

Impastate la farina, le uova, il nero di seppia, l'olio e il sale e formate la pasta. Lasciate riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Nel frattempo lavorate il burro "a pomata", facendolo ammorbidire a temperatura ambiente, e aggiungete i filetti di alici amalgamandoli molto bene. Lasciate riposare il composto in frigorifero per circa dieci minuti. Stendete la pasta e tagliatela con una coppa pasta rotondo non molto grande. Formate poi delle palline di burro e alici con le quali andrete a riempire i dischi di pasta. Chiudete i dischi a forma di bottoni. Pulite, sfilettate e spinare le triglie ottenendo 20 filetti. Metteteli in vaporiera oppure in forno a vapore (a 100°C) per due minuti. Cuocete i bon bon di pasta al nero in acqua bollente per pochi minuti, impiattateli e disponetevi sopra i filetti di triglia.

**La Ricetta**

**Ingredienti per 4-6 persone**

Per la pasta:

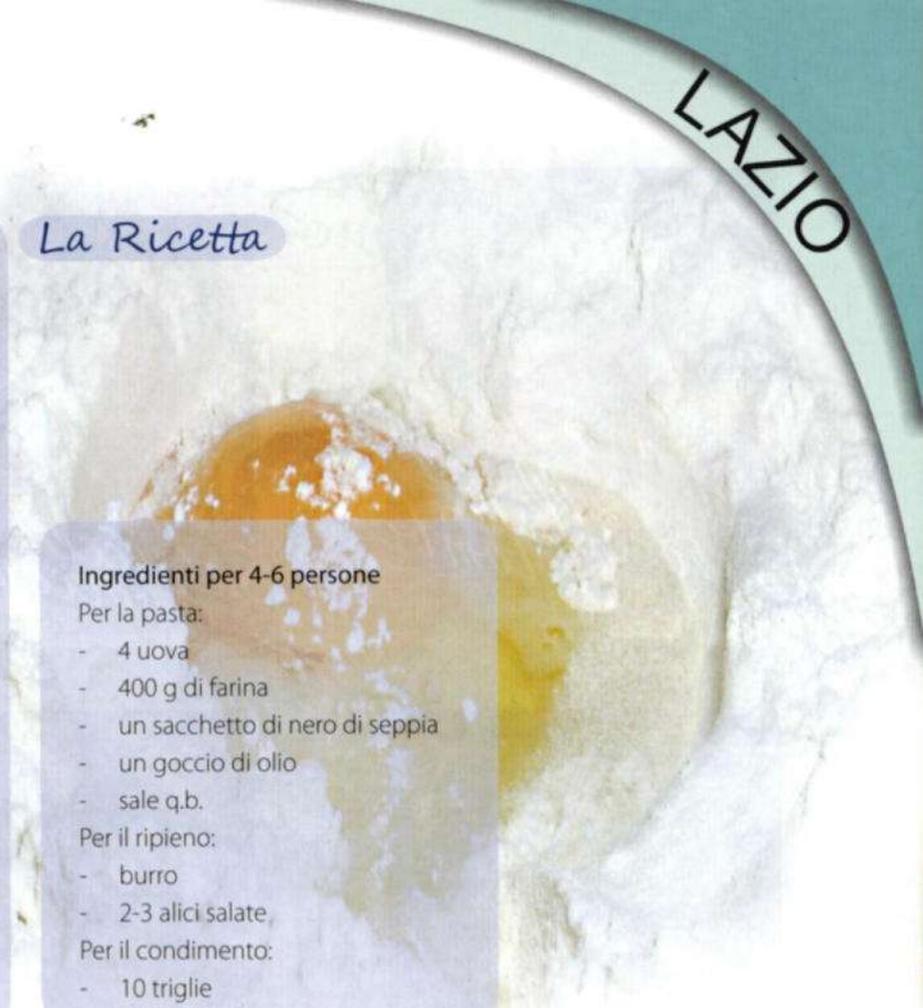
- 4 uova
- 400 g di farina
- un sacchetto di nero di seppia
- un goccio di olio
- sale q.b.

Per il ripieno:

- burro
- 2-3 alici salate

Per il condimento:

- 10 triglie



Buona, très Chic and really Tasty

**Capresina Cacao e Mandorle**  
(tortina monoporzione già cotta)



**Cupiello**

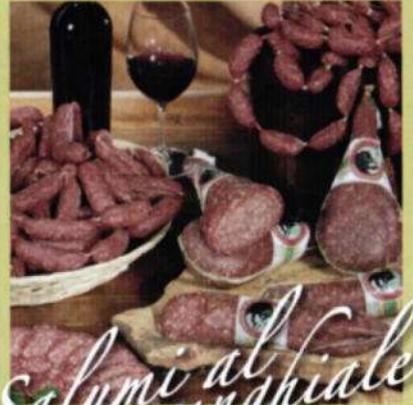
dolci passioni salate evasioni



*Capocolli e lombi*



*Salsicce e bocconcini*



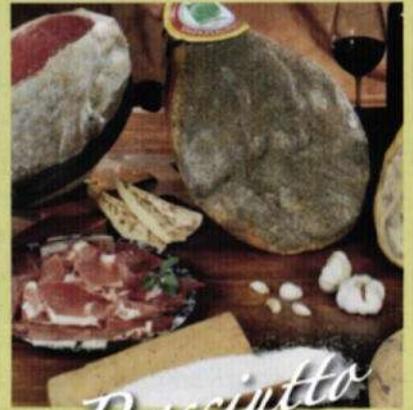
*Salumi al cinghiale*



*Pancetta*



*Salami*



*Prosciutto*

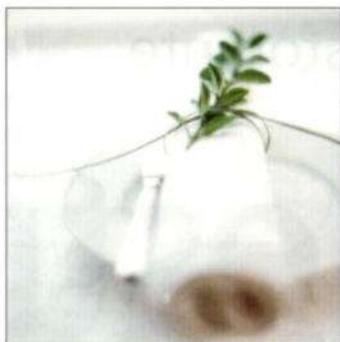
*salumi di qualità  
leggeri e gustosi*



Nuova Sede

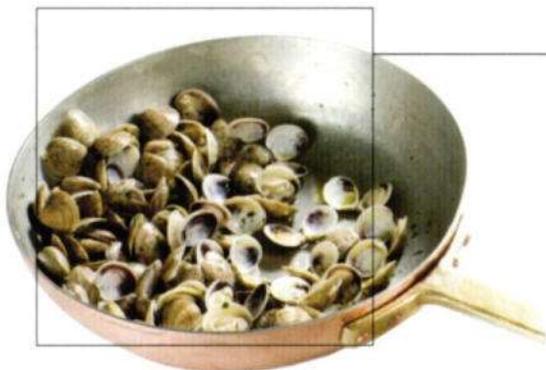
Ponte Felcino, Via del Ferro, 4 • 06077 (PG) Tel. 075 6910485 • fax 075 5919273  
[www.umbrasalumi.it](http://www.umbrasalumi.it) • [info@umbrasalumi.it](mailto:info@umbrasalumi.it)

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.



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

**TOSCANA**  
con la collaborazione di Augusto Tocci

REGIONI **Orizzonte**

il Ristorante

# hotel ristorante La Balestra



Ristorante Hotel  
La Balestra

Via dei Montefeltro, 29  
52037 Sansepolcro (AR)  
0575 744498

La famiglia Tricca, dell'Hotel e Ristorante "La Balestra" di Sansepolcro, ha avviato questa attività 50 anni fa con l'apertura del ristorante, che si è ben presto affermato per la qualità e la genuinità della sua cucina, diventando un riferimento sicuro per ogni occasione: dai pranzi domenicali delle famiglie, ai banchetti per tutte le cerimonie, alle cene per buongustai. Nel 1970 l'attività si è allargata con la nascita dell'albergo, un quattro stelle che ha confermato il successo di questa famiglia dedita all'ospitalità che cerca sempre di offrire ai propri ospiti il piacere di un'atmo-

CLAI: L'ARTE DELLA SALUMERIA.

Elite

clai  
MAESTRI SALUMIERI

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

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

**FILIERA E PRODOTTI CONTROLLATI E CERTIFICATI**  
**RISPETTO PER L'AMBIENTE**

Solo  
Carni  
Italiane



Senza  
fonti di Glutine



clai  
CARNI E SALUMI

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

www.clai.it

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

## La Ricetta

sfera ricca di calore e di attenzioni.

A due chilometri dall'albergo è inoltre disponibile la Villa del Trebbio, una vecchia casa padronale completamente ristrutturata, cornice ideale per ricevimenti, serate di gala, banchetti e per un tranquillo soggiorno negli appartamenti dell'agriturismo (quattro spighe), dotato anche di piscina. Qui c'è un bell'orto, coltivato con metodi tradizionali, la cui produzione è dedicata all'approvvigionamento quotidiano del ristorante.

Importante punto di riferimento per le attività culturali della Valtiberina Toscana, la Balestra si distingue anche per un'offerta gastronomica tipica di un territorio di confine: forte è infatti l'influenza delle regioni vicine, Umbria, Marche, Romagna.

Un esempio di questa tipicità sono i carciofi che spesso accompagnano la cotoletta "alla Valsovara".

### COTOLETTA ALLA VALSOVARA CON CONTORNO DI CARCIOFI

#### Preparazione:

La cotoletta alla "Valsovara" deve il suo nome ad una zona vicino a Sansepolcro e la sua creazione ad un chirurgo, il Prof. Ernesto Stangoni, maestro di bisturi e di cucina: una fetta di carne di razza chianina viene strofinata con l'aglio nelle due superfici e messa a bagno nell'olio extravergine per un po' di tempo; dopodiché si passa nel pangrattato e la si cuoce alla brace in una grattella abbastanza fitta. Va servita con una fetta di limone.

La cotoletta viene accompagnata

dai carciofi fritti: occorre innanzitutto pulirli lasciando i gambi abbastanza lunghi, si friggono interi in molto olio e, a fine cottura, si preme parte del gambo per fare allargare il carciofo a forma di fiore sopra una carta gialla, che assorbirà l'eccesso d'olio di frittura.

#### Ingredienti per la cotoletta alla Valsovara:

fetta di carne di razza chianina; aglio, olio, pangrattato, sale.

#### Ingredienti per il contorno di carciofi:

carciofi; olio per frittura, sale.

LA BALESTRA

## Notizie dalla Toscana

**Girogustando, i cuochi d'Italia che s'incontrano.**

**La kermesse di gemellaggi culinari organizzata da Confesercenti**

E "Girogustando", i cuochi d'Italia si sono incontrati anche quest'anno. È infatti da poco giunta a conclusione la 7ª edizione del "Girogustando", la manifestazione gastronomica nata nel 2002 grazie ad un'idea di Confesercenti Siena, con l'obiettivo di valorizzare, con la ristorazione, l'enogastronomia italiana.

Ogni anno una lunga serie di serate-gemellaggio, in ognuna delle quali è protagonista un ristorante di Siena e provincia ed un collega proveniente dal resto d'Italia: insieme preparano per il pubblico e i propri ospiti un menu "a quattro mani", comprendente specialità culinarie sia di uno che dell'altro chef. In scena tradizionalmente nei mesi di febbraio e marzo, quest'anno per la prima volta "Girogustando" ha proposta anche

una versione autunnale, nei mesi di ottobre e novembre, viste le richieste sempre più numerose da parte dei ristoranti, ma anche dei clienti, di partecipare all'evento. Nel 2008 sono state così diciannove le località ospiti del territorio senese: da Modena a Carloforte, da Cortina a Spoleto, fino ad un ospite straniero direttamente da Malta. Nei mesi di febbraio e marzo, e poi ancora in autunno le serate si sono alternate il mercoledì e giovedì. Ogni protagonista ha messo in tavola il proprio patrimonio enogastronomico, espressione delle rispettive terre ed esperienze: tra gli ingredienti di quest'anno spiccavano tra gli altri il pesce dell'Argentario, i funghi del Piemonte e lo zafferano di San Gimignano.

"Girogustando", tuttavia, non è semplicemente una cena, seppure "doppia": oltre alla carrellata gastronomica, tra una portata e l'altra, il pubblico assiste alla descrizione dei prodotti tipici, all'illustrazione di vini (serviti con competenza dai sommelier AIS), ascolta le storie di vita dei ristoratori e l'alternarsi in sala di intrattenimenti sempre diversi: dai gruppi teatrali,

ai giullari e musicisti jazz. I commensali stessi diventano protagonisti partecipando al "museo-quiz" contendendosi quest'anno i biglietti per l'accesso a prestigiose esposizioni, offerti dalla Fondazione Musei Senesi. La novità più importante del settimo anno, è arrivata tuttavia dall'Umbria: per la prima volta nel mese di aprile è andato in scena "Girogustando sul lago", tre serate con la stessa formula organizzate in tandem tra le Confesercenti di Siena e Umbria attorno al Lago Trasimeno.

I "pionieri" di "Girogustando" in terra umbra sono stati il Café Noir di Castiglione del Lago, Le Logge del Perugino di Città della Pieve e la Locanda del Trasimeno di Panicarola. Anche in questo caso la manifestazione ha soddisfatto le aspettative, confermandosi come una crocevia di tradizioni, sapori ed esperienze culinarie, e guardando così con ambizione all'edizione 2009. Nel frattempo, tutte le informazioni sulla manifestazione sono consultabili all'indirizzo internet [www.girogustando.tv](http://www.girogustando.tv).

il Ristorante

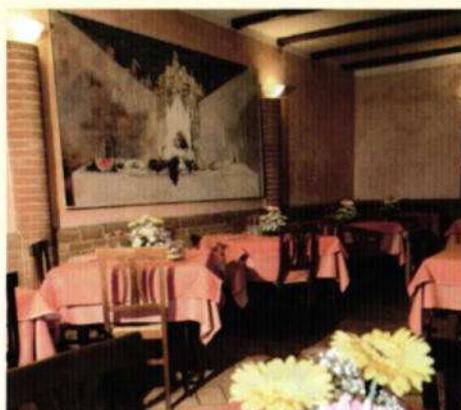
# hotelristorante I Duchi

Ristorante I Duchi

Via V. Favorino, 72

62032 Camerino (MC)

0737 630440



Situato al centro di Camerino, storica cittadina del maceratese, l'Hotel Ristorante I Duchi racchiude tra le sue spesse mura l'aria giovane e internazionale che si respira in tutto il paese per la presenza di uno dei poli universitari più antichi d'Italia. Costruito per essere un convento, poi diventato tribunale, oggi l'Hotel I Duchi è una rinomata struttura ricettiva, gestita da Roberto Lupidi e da sua moglie Roberta dal 1989. Per accontentare tutta la clientela, il ristorante propone un menu che va anche oltre la cucina tipica marchigiana - cacciagione, tartufi, olio, formaggi e salumi locali. Le specialità della casa sono prevalentemente a base di carne; fra i piatti forti ricordiamo per esempio le pappardelle al

cinghiale con lacrima di Morro d'Alba. Il signor Roberto, proprietario ma soprattutto chef per passione, propone sia un menu turistico - composto da antipasto, tre primi, tre secondi e contorni a soli 13 euro e 50, bevande escluse - che un "menu à la carte", cena completa con una spesa intorno ai 25 euro. Tutto è accompagnato da una bella selezione di vini, con etichette prevalentemente marchigiane, dal Verdicchio alla Lacrima di Morro d'Alba, e una selezione di buoni vini nazionali. Occasioni particolari e cerimonie di ogni genere possono essere festeggiati nella sala banchetti, che può ospitare fino a 200 persone. Infine, l'albergo dispone di 49 camere finemente arredate e molto confortevoli.

## Notizie dalle Marche

### Il circuito delle Cucine Tipiche Locali del Piceno - 2008

L'Assessorato al Turismo e all'Agricoltura della Provincia di Ascoli Piceno promuovono le cucine tipiche locali del Piceno. L'intento è quello di recuperare e valorizzare le tradizioni enogastronomiche del territorio, favorendone la diffusione nella ristorazione locale. Sono per questo nate: La Cucina del Tartufo, La Cucina delle Erbe Spontanee, La Cucina dei Cinque Nodi, La Cucina dello Spirito, La Cucina dei Briganti, La Cucina delle Colline, La Cucina dei Borghi di Mare e La Cucina della Montagna dei Misteri che comprende La Cucina delle Fate, La Cucina di Lepanto e La Cucina del Bosco. Ognuno di questi circuiti prevede eventi di vario genere e una ristorazione

capace di proporre piatti tipici durante tutto l'anno, inserendo le ricette in maniera stabile.

### Gli appuntamenti di novembre e dicembre

#### La Cucina del Tartufo

Il tartufo è una delle eccellenze delle aree interne del territorio piceno. Una risorsa di straordinario valore presente in diverse tipologie: dal bianco pregiato (*Tuber Magnatum Pico*) al nero pregiato (*Tuber Melanosporum Vitt*), al tartufo estivo (*Tuber Aestivum Vitt*). Gli eventi di maggior rilievo inseriti nel Circuito delle Cucine Tipiche Locali sono distribuiti nell'area dei Monti Sibillini tra Amandola (per il Tartufo Bianco Pregiato), Montefortino (per il Tartufo Nero Pregiato) e Force (per il tartufo estivo).

#### Eventi

Amandola (AP) dal 7 al 9 novembre, il 7 e 8

dicembre 2008:

Diamanti a Tavola Mostra Mercato del Tartufo Bianco Pregiato.

### La Cucina delle Erbe Spontanee

Il progetto **La Cucina delle Erbe Spontanee** nasce da un'idea dell'Associazione "Alvaro Valentini" e da una ricerca condotta sulle erbe trovate, una tradizione popolare che si tramanda da secoli, ma che rischia di scomparire senza una specifica iniziativa di conoscenza e diffusione della stessa. Il progetto si snoda in alcuni punti essenziali: la riscoperta e la conoscenza delle erbe selvatiche, la valorizzazione di questa risorsa naturale, l'approfondimento delle peculiarità gastronomiche delle erbe.

#### Eventi

Petricoli (AP) - novembre/dicembre 2008 - Erba Olio: degustazioni di olio e cene nei ristoranti del circuito.

PAPPARDELLE AL CINGHIALE CON LACRIMA DI MORRO D'ALBA

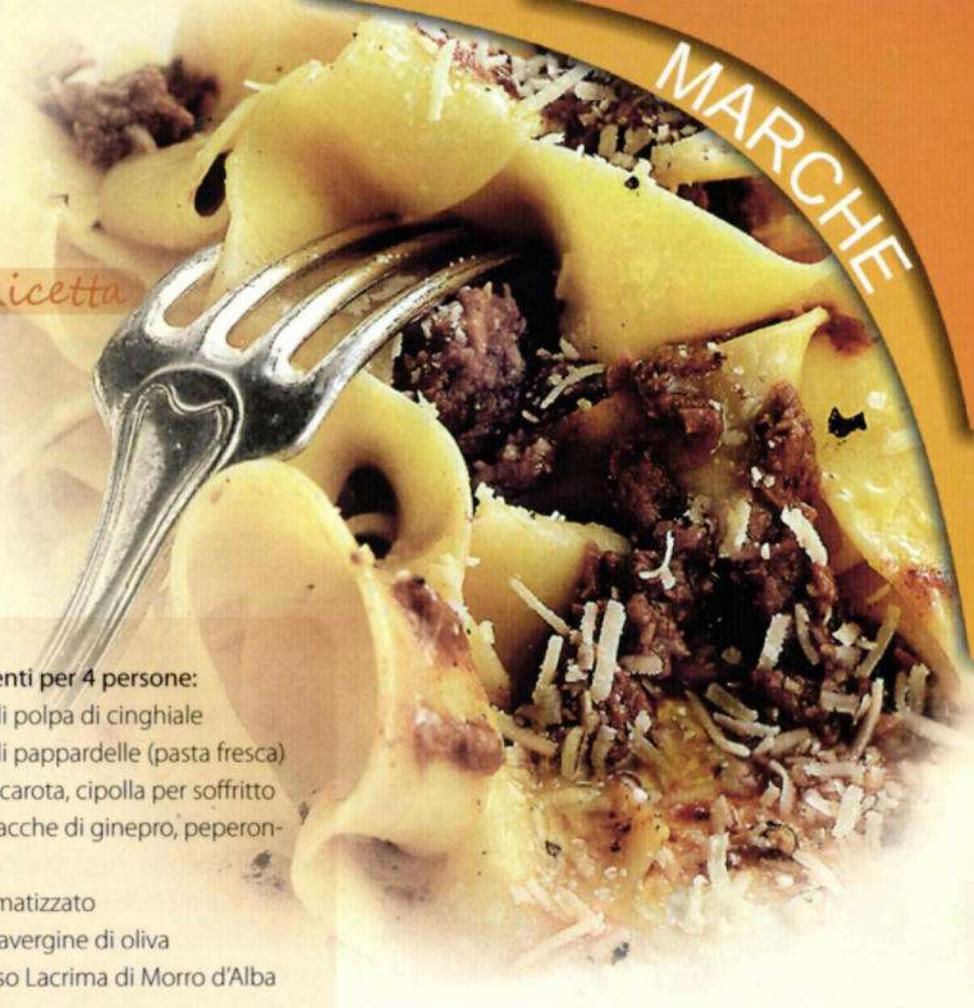
Preparazione:

Marinate la polpa di cinghiale con sedano, carota, cipolla, vino rosso Lacrima di Morro d'Alba, almeno 24 ore prima della preparazione della ricetta. Preparate il soffritto con sedano, carote, cipolla, alloro, bacche di ginepro. Fate rosolare la carne tagliata a dadini, aggiungete poi sale, pepe, peperoncino e vino rosso e cuocete per circa 45 minuti. Cuocete a parte in abbondante acqua salata le pappardelle, una volta scolate, saltate il tutto in padella con il condimento.

La Ricetta

Ingredienti per 4 persone:

800 gr. di polpa di cinghiale  
400 gr. di pappardelle (pasta fresca)  
sedano, carota, cipolla per soffritto  
alloro, bacche di ginepro, peperoncino  
sale aromatizzato  
olio Extravergine di oliva  
vino rosso Lacrima di Morro d'Alba



I DUCHI

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



UMBRIA  
con la collaborazione di Antonio Boco

SPAZIO ALLE  
REGIONI **Orizzonte**

il Ristorante

# La fattoria del benessere



Fattoria Caldeese

Fattoria Caldeese  
Voc. Caldeese di Celle  
06012 Città di Castello (PG)  
075 8510197

"È cominciato tutto una decina d'anni fa, quasi per gioco. Io e mio marito avevamo l'esigenza di ospitare i clienti dell'azienda di famiglia: il Gruppo Ponti, che si occupa di macchine ad alta tecnologia. Tutto un altro mondo, insomma. Nel settore dell'accoglienza e dell'enogastronomia ci siamo

letteralmente finiti dentro, ma da allora ci ha così coinvolto che non ne siamo più usciti". La signora Mirella racconta con gioia la bella storia di famiglia legata alla Fattoria Caldeese, un piccolo paradiso immerso nel verde, nel territorio di Lerchi, a due passi da Città di Castello (PG). Golf, equitazione, centro benessere, piscina e, naturalmente, albergo e ristorante. Dalla reception una scala di legno porta alle camere, mentre sotto l'antica torre ecco l'ingresso del ristorante con le sue due sale: delle "Feste" e della "Musica". Elegante, raffinata e arric-

## 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**

La Ricetta

chita da antiche travi in legno di quercia, arredi preziosi e caminetti in pietra prima; più intima e accogliente la seconda, che vanta decorazioni, archi e una bella esposizione di strumenti musicali. La cucina è una sorta di quint'essenza della gastronomia tradizionale altotiberina. Sapori semplici preparati con gesti antichi, come le paste fatte a mano da signore sapienti e giovani che sanno "rubare" il mestiere con sguardi interessati. Un gioco di squadra che dà vita a primi piatti di sostanza ed equilibrio: dalle tagliatelle ai tortelloni al capriolo, passando per secondi come il maialino al forno o il coscio e chiudendo con dolci classici come tiramisù e zuppa inglese. Solo qualche esempio, certo, visto che il menu varia con il ritmo delle stagioni e che i colori pastello dell'autunno portano dal bosco funghi e preziosi tartufi. Magari annaffiati da qualche vino che, manco a dirlo, parla con scioltezza la lingua della regione.

FATTORIA CALDESE

**COSCIO DI MAIALINO  
AL FORNO**

**Preparazione:**

Dividete il prosciutto in strisce sottili, lavate e asciugate salvia e rosmarino, lardellate il cosciotto facendo dei tagli nella carne e riempiendoli con un pezzetto di prosciutto, qualche ago di rosmarino e un pezzetto di foglia di salvia. Dunque stropicciate la superficie con il sale fino e aggiungere il pepe a piacimento. A questo punto mettete due cucchiari di olio in un tegame antiaderente e fate rosolare il coscio su una fiamma moderata. Toglietelo dal tegame e aggiungete un altro cucchiario di olio e i cipollotti tritati finemente, quindi fate rosolare il trito su una fiamma tenue, mescolando spesso e stando attenti che non prenda

colore. Riscaldate il forno a 200°C, versate le cipolle con tutto il condimento in un tegame da forno, unite la birra e il coscio. Cuocete in forno, rigirando spesso il pezzo di carne, per circa 3 ore. Mezz'ora prima della fine della cottura tagliate il coscio fino all'osso, segnando già le porzioni. Servire ben caldo.

**Ingredienti per 8 persone:**

- 1 coscio di maiale da circa 2,5 kg.
- 50 gr di prosciutto crudo
- 3 cipollotti freschi
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 4/5 foglie di salvia fresca
- 330 ml di birra
- 3 cucchiari di olio extravergine d'oliva sale

**Notizie dall'Umbria**

Da venerdì 23 a domenica 25 gennaio 2009 si svolgerà a Perugia la 2a edizione di Acquavite Italia, Mostra Mercato Nazionale del Distillato. Dopo il successo riscosso dall'edizione 2008, Acquavite Italia 2009 si presenta con un programma di tutto rispetto e con una veste rinnovata a cominciare dal sito web ([www.acquaviteitalia.it](http://www.acquaviteitalia.it)) snello, giovane, in continuo aggiornamento, arricchito tutto l'anno da curiosità e notizie. Evento nato per promuovere il consumo consapevole di distillati e la qualità e l'eccellenza della Grappa, è molto atteso da produttori e appassionati. Organizzato in collaborazione tra la Società Bonazzi Gest. e Rapp. di Perugia e l'Associazione umbra dell'ANAG, ha già ottenuto il Patrocinio dell'Assessorato allo Sviluppo

**ACQUAVITE ITALIA 2009  
A Perugia ritorna Il Festival dei Distillati**



Economico e Turismo del Comune di Perugia e della Federazione Nazionale ANAG e, per la prima volta, annovera tra i partner l' AIS Delegazione dell'Umbria. Il programma prevede: giovedì 15 gennaio conferenza stampa di presentazione della manifestazione; sabato 17 gennaio concerto, a ingresso libero, offerto alla cittadinanza dall'Organizzazione di Acquavite Italia, eseguito dall'Associazione Filarmonica "Francesco Giabbanelli" di Selci Umbro (PG); venerdì 23 gennaio ore 16.00 inaugurazione della 2a edizione di "Acquavite Italia". Gli orari di apertura saranno i seguenti: venerdì e sabato dalle ore 16.00 alle ore 24.00 e domenica dalle ore 14.00 alle ore 20.00. L'ingresso alla mostra mercato sarà gratuito, con possibilità di ac-

quistare e degustare oltre 300 distillati dai numerosi espositori presenti alla Mostra Mercato. Ricco il calendario delle degustazioni guidate, che si svolgeranno nella Sala del Caminetto all'interno della Rocca Paolina in prossimità dell'esposizione. Da "Impariamo l'arte della degustazione", che sarà rinnovato da minicorsi illustrativi totalmente gratuiti sulla grappa, agli incontri con il Sigaro Toscano per proseguire con "Spiriti d'Autore", appuntamenti dedicati ai soli distillatori italiani ed esteri che parteciperanno ad "Acquavite Italia". Il programma dell'evento e altre notizie sono disponibili su [www.acquaviteitalia.it](http://www.acquaviteitalia.it) e chi vuole contattare l'Organizzazione può scrivere a [info@acquaviteitalia.it](mailto:info@acquaviteitalia.it) o telefonare allo 075.394162.

# PIZZA PER TUTTI



**Le 5 Stagioni,**  
la prima ed inimitabile  
linea di farine di alta qualità,  
creata per ottenere sempre  
i migliori risultati.  
La garanzia di un successo  
ad alto gradimento.

**"Le 5 Stagioni"**

autentiche  
farine  
per  
pizze



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

Orizzonte Orizzonte

*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 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



**MODULAR**  
SYSTEM CATERING EQUIPMENT  
www.modular.it

# PANE, PASTA E PIZZA VIETATI AI CELIACI... MA I RISTORATORI POSSONO ORGANIZZARSI!



Università dei Sapori

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione



Sempre più diffusa in Italia, la celiachia è un'intolleranza che ha bisogno di una dieta adeguata, priva di glutine. Per i ristoranti si pone quindi la questione di come soddisfare al meglio questo tipo di clientela, rivedendo e aggiornando le regole in cucina.

Nel campo medico la si conosce da oltre 150 anni, ma oggi la celiachia è diventato uno dei disturbi alimentari più diffusi in Italia e non solo. Si tratta di un'intolleranza al glutine e in particolare ad alcune sue componenti proteiche chiamate gliadine, contenute nel frumento, nella segale, nel farro, nell'avena, nel kamut, nell'orzo, nel triticale e nei loro derivati.

Molti ne soffrono: la stima è di 1 italiano su 100, per un totale di quasi 600.000 casi nel nostro paese, con aumento annuo di 5.000 nuovi casi diagnosticati.

Può manifestarsi a qualsiasi età, dura tutta la vita e i suoi effetti non sono assolutamente da sottovalutare: nelle persone predisposte, l'ingestione di glutine esercita un'azione tossica, alterando la struttura e la funzionalità della mucosa intestinale, fino a compromettere l'assorbimento degli alimenti e lo stato nutrizionale dell'intero organismo.

Per le persone celiache l'unica terapia è un regime alimentare privo di glutine: ciò significa eliminare dalla dieta gli alimenti più comuni come pasta, pane, biscotti, pizza, ma togliere anche le più piccole tracce di farine da ogni piatto. Il lato positivo è che esistono in commercio farine senza glutine e una serie di prodotti sostitutivi che semplificano la vita agli intolleranti, permettendo loro di mangiare cibi "proibiti" senza il rischio di restare intossicati.

Date le premesse, i celiaci hanno la necessità di impegnarsi seriamente sul proprio regime alimentare, educando sé stessi e i propri familiari a una dieta corretta. La necessità, sempre più diffusa in questi ultimi anni, di mangiare fuori casa obbliga gli operatori del settore ristorazione, senza escludere coloro che operano nella ristorazione collettiva, ad aggiornarsi e mettere in atto alcune regole base, che può essere anche un modo per far

emergere la propria offerta e distinguersi sul mercato, fornendo un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci.

Nonostante le precauzioni da adottare in cucina siano molte, la lista degli esercizi qualificati, gelaterie, ristoranti, pizzerie, che propongono menu *gluten-free* si allunga, segno inconfondibile di una maggiore sensibilità degli operatori del settore nei confronti del problema.

L'Università dei Sapori propone un'intera giornata di approfondimento sulle tematiche legate alle celiachia, con riguardo alle buone pratiche da impiegare nella preparazione e nel servizio delle pietanze. L'appuntamento è per il 4 dicembre alle ore 9,00 presso la sede di Via Tornetta per una *full immersion* che accompagnerà gli operatori del settore a scoprire ricette e accorgimenti utili alla preparazione di un pasto senza glutine, dall'antipasto al dolce. Un percorso formativo necessario a quegli operatori che desiderino far sentire a proprio agio anche le persone che soffrono di intolleranze alimentari. Per gli addetti si tratta di adottare una serie di piccoli accorgimenti e regole di comportamento imprescindibili, per evitare qualsiasi tipo di "contaminazione" tra gli alimenti con e senza glutine. Queste norme andranno rispettate in tutte le diverse fasi operative: dall'approvvigionamento allo stoccaggio delle materie prime, dalla preparazione dei piatti al servizio in sala.

Sono norme semplici che, una volta entrate nelle *routine* esecutive, diventeranno passaggi meccanici e non impegnativi: vediamo alcune che riguardano la cucina e la sala.

**Buone regole per la preparazione di un pasto senza glutine secondo l'AIC Associazione Italiana Celiachia.**  
**Norme per gli addetti alla cucina**

*Il luogo di lavorazione deve essere pulito o ad uso esclusivo:* è necessario che le pietanze siano preparate in modo che sia escluso il contatto con alimenti con glutine, perciò la postazione

di lavoro deve essere pulita, meglio ancora se viene destinato uno spazio apposito alle preparazioni senza glutine.

**È necessario utilizzare una divisa pulita o un camice monouso:** il personale che si occupa della lavorazione del senza glutine deve indossare divise pulite e non contaminate, oppure mettere sopra la divisa in uso un camice o grembiule monouso, conservati in un armadietto pulito.

**Lavare spesso le mani:** dopo qualsiasi lavorazione con alimenti che contengono glutine il personale dovrà sempre accuratamente lavare le mani.

**Utilizzo di attrezzature pulite e dedicate:** i macchinari, le attrezzature (per esempio padelle, teglie, griglie, friggitorici, piastre, impastatrici), le minuterie (come spatole, coltelli e posate in genere, mestoli, apriscatole) e i contenitori non devono essere contaminati da alimenti con glutine: prima di utilizzarli per cibi *gluten free* devono essere accuratamente lavati; alternativamente si può scegliere di dedicare appositamente le attrezzature a quest'ultimo tipo di alimenti.

**Non usare acqua di cottura promiscua:** la cottura degli alimenti senza glutine deve avvenire in contenitori distinti da quelli impiegati per altri cibi. Non utilizzare acqua di cottura, già usata per la cottura della pasta con glutine, per allungare risotti, sughi o altre preparazioni destinate ai celiaci.

**Attenzione all'olio usato per alimenti con glutine:** l'olio per frittura deve essere dedicato esclusivamente per la cottura di alimenti senza glutine.

**No ai cestelli multicottura:** non impiegare cestelli multicottura se usati per alimenti con glutine.

**Apporre dei segni identificativi per cibi senza glutine:** i sacchetti ed i contenitori a chiusura ermetica impiegati per la conservazione di alimenti senza glutine (anche in frigorifero o in freezer) dovranno essere contrassegnati da un'etichetta o da un colore

particolare, ben identificabile.

**Evitare l'uso del forno con promiscuità:** si consiglia infine di utilizzare il forno per la cottura dei cibi con e senza glutine in tempi diversi, tenendo in considerazione le caratteristiche del forno esistente nel locale.

#### Norme per gli addetti alla sala

**Lavare le mani:** dopo qualsiasi contatto con alimenti che contengono glutine il personale dovrà sempre lavarsi accuratamente le mani.

**Attenzione alle briciole e al pane:** accertatevi che la tovaglia non abbia residui di briciole, possibilmente non posizionate il pane sulla tovaglia accanto al cliente celiaco.

**Avere personale informato per il servizio al cliente celiaco:** sarebbe molto utile avere nel locale un addetto in grado di consigliare il celiaco sulle pietanze idonee, capace di servire il cliente con naturalezza, evitando manovre errate o atteggiamenti che possono creare disagio.

**Mettere dei segni distintivi nel piatto di portata:** per evitare, soprattutto quando c'è una forte affluenza nel locale, il rischio di un eventuale scambio di piatto con e senza glutine, si consiglia un segno distintivo, come ad esempio una decorazione nel piatto o sull'alimento stesso.

#### UNIVERSITÀ DEI SAPORI

Tel. 075.5729935 - Fax 075.5734611

e-mail: [uds@universitadeisapori.it](mailto:uds@universitadeisapori.it)

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

#### Sedi:

Via Tornetta, 1 - Perugia

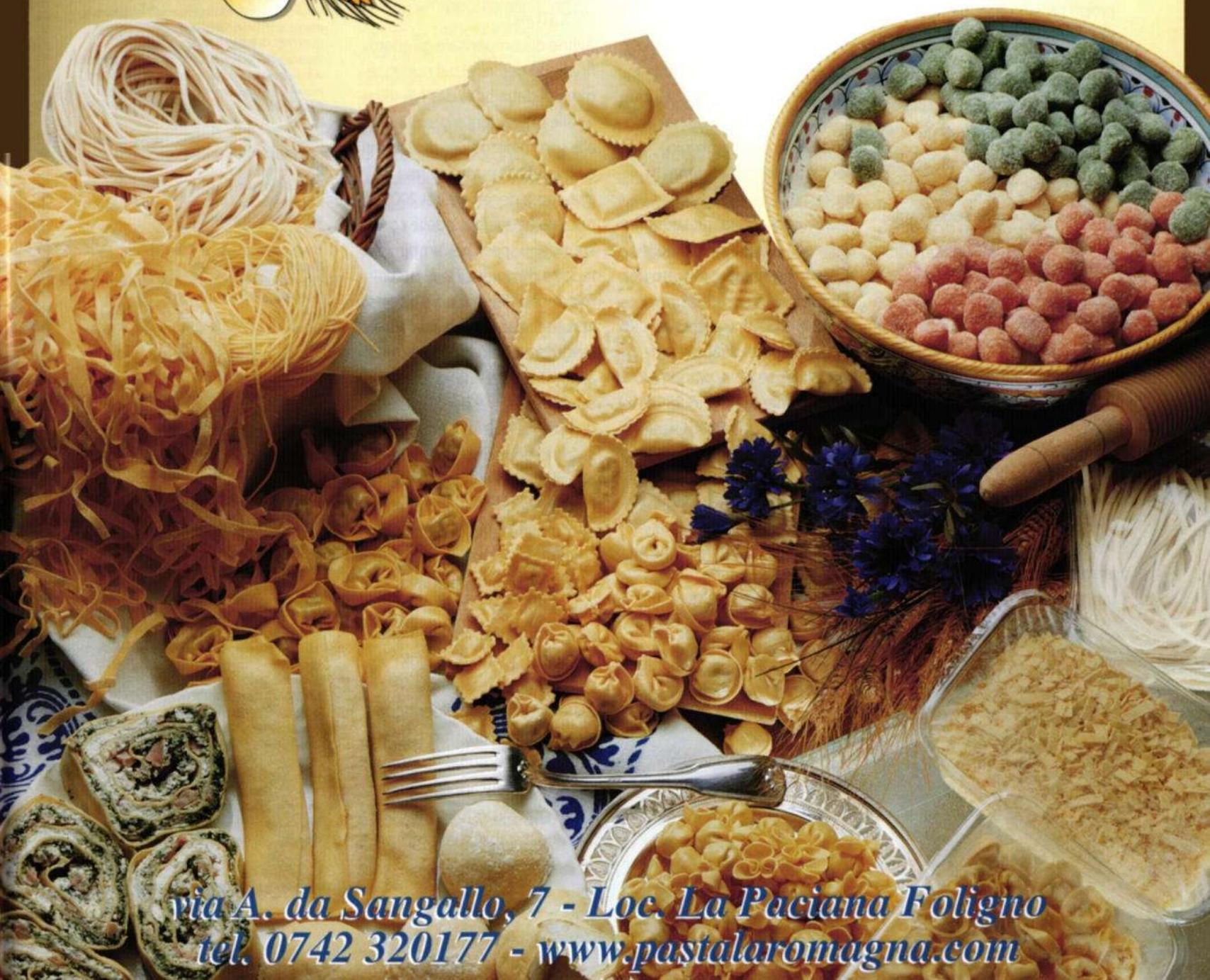
Rocca Albornoziana, Via Feronia - Narni (TR)



# LA ROMAGNA

DAL 1950

L'ANTICA ARTE DI FARE LA PASTA



*via A. da Sangallo, 7 - Loc. La Paciana Foligno  
tel. 0742 320177 - [www.pastalaromagna.com](http://www.pastalaromagna.com)*

# Manovra d'estate **DETRAIBILITÀ IVA RISTORANTI E ALBERGHI**

Modifiche al regime dell'IVA per spese di ristoranti ed alberghi

A partire dal **1° settembre 2008**, imprese e professionisti possono detrarre interamente l'IVA sulle spese sostenute in relazione a servizi alberghieri e di ristorazione beneficiate dai propri titolari, dipendenti, collaboratori, amministratori, soci e da tutti coloro che intrattengono rapporti con essi.

**NUOVO REGIME DI DETRAZIONE DELL'IVA**  
In base alla nuova formulazione del citato art. 19-bis 1, lett. e) DPR n. 633/72, l'IVA pagata sulle prestazioni alberghiere e sulle somministrazioni di alimenti e bevande è detraibile a condizione che risultino inerenti con l'attività esercitata e fatta salva la sussistenza di specifiche limitazioni del diritto alla detrazione dell'IVA (ad esempio, per effetto di operazioni esenti). La novità interessa sia le imprese che i lavoratori autonomi, a decorrere dal **1° settembre 2008**. Per usufruire della detrazione, la spesa deve essere documentata dalla

**fattura**; considerato che, ai sensi dell'art. 22, DPR n. 633/72, gli esercenti attività alberghiera e i pubblici esercizi non sono obbligati ad emettere fattura, il soggetto interessato deve richiederne l'emissione entro il momento di effettuazione dell'operazione. Va evidenziato che, nell'ipotesi in cui la prestazione sia fruita da un soggetto diverso dal committente, l'Agenzia delle Entrate richiede, ai fini della detrazione, che la fattura riporti anche l'intestazione del fruitore del servizio. Ciò si verifica, ad esempio, nel caso di un dipendente in trasferta. Relativamente alla questione attinente al trattamento delle spese in esame (soprattutto per quelle di somministrazione di alimenti e bevande) che configurano spese di rappresentanza (ad esempio, pranzo e/o pernottamento offerto ad un cliente), l'Agenzia delle Entrate ha confermato che la relativa IVA rimane indetraibile ai sensi della lett. h) dell'art. 19-bis 1 DPR n. 633/72, non trovando applicazione la novità introdotta dalla nuova norma.

L'IVA a credito relativa alla gestione diretta

delle mense aziendali usufruisce dell'integrale detrazione; il datore di lavoro acquista, infatti, alimenti e bevande rientranti nella previsione della lett. f) dell'art. 19-bis 1 DPR n. 633/72. Analogo trattamento va riservato al servizio mensa fornito dal datore di lavoro tramite appalto ad un'impresa del settore.

**DEDUCIBILITÀ AI FINI REDDITUALI**  
Al fine di compensare gli effetti finanziari derivanti dal nuovo regime di detraibilità dell'IVA relativa alle prestazioni alberghiere e alle somministrazioni di alimenti e bevande, la nuova norma ha previsto, a decorrere dal 2009, la parziale deducibilità delle corrispondenti spese nell'ambito del reddito d'impresa. Nella determinazione del reddito d'impresa le spese relative a prestazioni alberghiere e somministrazioni di alimenti e bevande, diverse da quelle sostenute per le trasferte di dipendenti e collaboratori, saranno deducibili in misura pari al 75%. Si evidenzia che tra i collaboratori rientrano anche gli amministratori di società per i quali il rapporto di lavoro non configura un'attività di lavoro autonomo. Per espressa previsione normativa, relativamente alle spese di vitto e alloggio sostenute per le trasferte effettuate dai lavoratori dipendenti o collaboratori al di fuori del territorio comunale continuano a trovare applicazione le regole di deducibilità con i limiti stabiliti dal citato art. 95, comma 3, TUIR.



► **MASSIMO VALERI**

Commercialista



## Il Calendario del Contribuente

- Lunedì 17 Novembre 2008**  
**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 Ottobre 2008.
- IVA - CONTRIBUENTI MENSILI**  
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Ottobre 2008.
- IVA - CONTRIBUENTI TRIMESTRALI**  
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al III° 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 Ottobre 2008.
- INAIL**  
Pagamento della quarta rata in caso di rateazione.
- CONTRIBUTI IVS ARTIGIANI E COMMERCianti**  
Versamento della 3° 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 Ottobre 2008.
- Lunedì 1° Dicembre 2008**  
**DICHIARAZIONE DEI REDDITI MOD. UNICO 2008 - VERSAMENTO ACCONTI**  
Termine ultimo per il versamento della seconda o unica rata d'acconto IRPEF, IRES e IRAP per l'anno 2008.
- CONTRIBUTI INPS IVS - ARTIGIANI E COMMERCianti**  
Ultimo giorno utile per il versamento della seconda rata di acconto per l'anno 2008, dei contributi IVS sul reddito eccedente il minimale.
- Martedì 16 Dicembre 2008**  
**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 Novembre 2008.
- IVA - CONTRIBUENTI MENSILI**  
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Novembre 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 Novembre 2008.
- IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI**  
Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Novembre 2008.
- ICLIMPOSTA COMUNALE SUGLI IMMOBILI 2008**  
Versamento del saldo dell'imposta ICI dovuta per l'anno 2008.
- Lunedì 29 Dicembre 2008**  
**IVA - VERSAMENTO ACCONTO**  
Versamento da parte dei contribuenti mensili, trimestrali e trimestrali speciali dell'acconto IVA per l'anno 2008.





▶ ALESSANDRO SORCI

Avvocato Civilista  
e Societario

# L'AVVIAMENTO AL TERMINE DELLA LOCAZIONE COMMERCIALE:

Un valore da  
tutelare

In occasione delle trattative per la sottoscrizione di un contratto di locazione commerciale, il futuro conduttore si preoccupa, giustamente, di concordare l'entità del canone, di verificare lo stato dei locali ... in vista dell'avvio dell'attività.

Dovrebbe però non sottovalutare di esaminare attentamente anche le conseguenze economiche della cessazione del rapporto. È esperienza comune, infatti, che specie in alcuni settori come quello della ristorazione, la posizione del locale, la sua visibilità, il "buon nome" guadagnato tra i clienti in anni di lavoro costituisca, di per sé, un valore da tutelare al termine del contratto.

È giusto, pertanto, domandarsi a quali condizioni possa essere riconosciuto al conduttore, parte di un contratto di locazione commerciale di immobile, il diritto all'indennità per avviamento commerciale.

Gli artt. 34 e 35 della legge 27 luglio 1979 n. 392 (la c.d. "legge sull'equo canone") riconoscono a favore di un conduttore di immobile, adibito ad uso commerciale, il diritto ad una indennità per la perdita del c.d. "avviamento commerciale" alla cessazione del rapporto di locazione; indennità che è quantificata dalla legge in 18 mensilità dell'ultimo canone corrisposto, tranne che per le attività alberghiere, per cui le mensilità salgono a 21. L'indennità è dovuta in misura doppia qualora l'immobile,

entro l'anno dalla cessazione dell'esercizio precedente, venga adibito da altri all'esercizio della stessa attività, o di attività comprese nella medesima tabella merceologica, affini a quelle svolte dal conduttore uscente. Si tratta di un diritto che, ricorrendone i presupposti, sorge per legge senza la necessità che nel contratto di locazione sia inserita un'apposita previsione. Viceversa, l'indennità non è dovuta se:

l'attività commerciale sia proseguita in un immobile contiguo a quello precedentemente locato, così da non intaccare la precedente organizzazione, ubicazione, notorietà e clientela dell'impresa ex conduttrice; se le parti si sono accordate nel senso dell'esclusione dell'indennità, a condizione che sia previsto un corrispettivo, inteso in senso lato, a favore del conduttore (ad esempio mediante la riduzione del canone). Presupposto necessario richiesto dalla legge è che nell'immobile locato sia stata svolta un'attività commerciale che richieda contatti diretti col pubblico degli utenti e dei consumatori. In particolare:

per **pubblico degli utenti e dei consumatori** si intende la collettività dei fruitori finali dei servizi o dei beni forniti dal conduttore; per **contatti diretti** si intende che le relazioni con il "pubblico" debbano essere immediate, cioè debbano avvenire senza alcuna mediazione; è richiesto un **uso effettivo** dell'immobile come luogo del sorgere e dello svilupparsi dei

contatti diretti con il pubblico. In proposito, si possono verificare diverse situazioni:

**il contatto diretto col pubblico può essere esplicitato nel contratto** (ed allora, in caso di controversia, l'esistenza di questo requisito non necessiterà di alcuna prova);

**il contatto diretto non è previsto a livello contrattuale:** in tal caso il conduttore dovrà dare comunicazione al locatore del mutamento d'uso dell'immobile. Decorso tre mesi dalla conoscenza da parte del locatore di tale cambiamento, allora il conduttore avrà diritto all'indennità in questione;

**l'immobile è adibito ad uso "misto":** in questo caso, la determinazione dell'indennità deve tener conto del valore economico di mercato della sola parte dell'immobile presso cui si svolge l'attività a contatto con il pubblico; secondo altra opinione si dovrebbe, invece, tener conto esclusivamente dell'intero canone pattuito. La Cassazione ha stabilito, comunque, che l'indennità di avviamento sia dovuta solo quando la destinazione dell'immobile ad attività commerciale sia primaria e non marginale, tale cioè da caratterizzare il bene locato. È possibile rinunciare all'indennità di avviamento?

Occorre operare alcuni distinguo:

**NON È RINUNCIABILE** il diritto all'indennità in via preventiva, cioè al momento della sottos-

crizione del contratto, e ciò per tutelare il conduttore che, in fase di stipula dell'accordo, è considerato "parte debole". Una clausola contrattuale che escludesse a priori il diritto all'indennità sarebbe da considerarsi nulla.

**È RINUNCIABILE** il diritto all'indennità nel corso del rapporto di locazione o alla sua cessazione. Tale rinuncia, però, per essere considerata legittima, deve essere accompagnata da un corrispettivo in denaro o dalla concessione di altri vantaggi patrimoniali, quali la possibilità di rimanere nell'immobile per un periodo ulteriore o il differimento dell'esecuzione del rilascio dell'immobile.

**Annotazioni pratiche.**

Il locatore, per eseguire un provvedimento giudiziale per il rilascio coattivo dell'immobile, deve prima avere pagato l'indennità di avviamento.

Il mancato pagamento dell'indennità attribuisce al conduttore il diritto di protrarre la detenzione dell'immobile. Infine, è opportuno precisare che il diritto all'indennità di avviamento non spetta se è il conduttore a lasciare l'immobile per sua volontà o, a maggior ragione, in caso di risoluzione del contratto per suo inadempimento.



 linea  
**RISPARMIO**



Ti senti  
fortunato?  
Scommetti  
in sicurezza

Partecipa  
all'estrazione

Per i sorteggiati nel  
2009 rendimento netto  
minimo del 7%

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



**Vittoria**  
Assicurazioni



▶ **MORENO MARCHESI**

Agente Assicurativo

# la polizza di Capitalizzazione

Il nuovo mercato  
finanziario  
e la crisi economica

Le polizze di capitalizzazione tornano a soddisfare quella necessità, sorta dall'attuale andamento dei mercati finanziari in cui appare ormai consolidata la tendenza al rialzo dei tassi di interesse, di affiancare alla tradizionale garanzia di rendimento minimo, elemento peculiare e significativo dell'offerta assicurativa, innalzato per questo particolare periodo al 2,50%, altri elementi di redditività interessanti per la clientela.

In secondo luogo, la capitalizzazione rappresenta un'opportunità con la quale affrontare l'attuale congiuntura. La crisi che da oltre un anno colpisce i mercati finanziari internazionali ha già imposto un rallentamento del mercato delle polizze finanziarie, segnatamente delle polizze

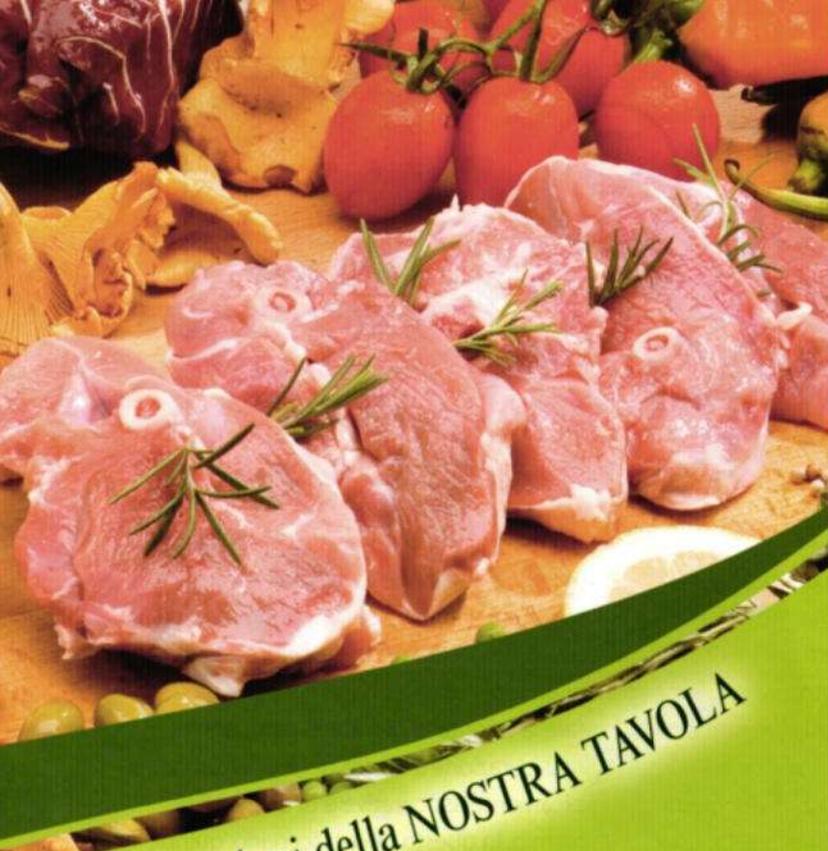
linked. I recenti fallimenti di primarie banche d'affari, che non hanno mancato di far sentire i loro effetti anche nel mercato italiano, da un lato, ora, acuiscono queste problematiche, dall'altro rendono maggiormente evidente il solco tra le operazioni di investimento, che richiedono l'assunzione di un rischio finanziario e, come si è visto in queste settimane, anche di un rischio di controparte emittente, e le operazioni di risparmio, realizzabili anche tramite le polizze di capitalizzazione, che sono invece, per definizione, prive di tali rischi e quindi tipicamente assicurative.

È facile attendersi che l'attuale congiuntura porterà ad un significativo riposizionamento del mercato delle polizze finanziarie, rendendo il suo sviluppo più arduo e soprattutto più consapevole dei suoi rischi caratteristici. Ciò avverrà in particolare per le polizze index linked, oggi duramente colpite dai default o dalle difficoltà di primari emittenti internazionali.

Se questa situazione rende obiettivamente più difficoltoso il raggiungimento degli obiettivi del risparmiatore, essa offre anche la possibilità di ribadire e riconfermare la priorità di tutte le compagnie di assicurazione a favore delle operazioni tipicamente assicurative e di quelle di risparmio. In questo nuovo scenario, quindi, le compagnie hanno anche il pregio di proporre e riconfermare ai clienti, soprattutto in questi momenti difficili, soluzioni che siano il miglior punto di equilibrio tra assenza di rischi e maggiori aspettative di rendimento.

Esistono sul mercato nuovi prodotti che hanno la caratteristica di prevedere per una parte dei contratti emessi il rimborso anticipato del capitale garantito. I contratti che verranno rimborsati anticipatamente alla loro ricorrenza anniversaria saranno estratti a sorte secondo un apposito regolamento.





sapori e colori della **NOSTRA TAVOLA**



**ILCO**

INDUSTRIA LAVORAZIONE CARNI OVINE

Azienda con sistema di qualità certificato  
ISO 9001:2000

**Sempre e naturalmente...ILCO**



S.P. Onanese Km 4,3  
01021 ACQUAPENDENTE • VITERBO  
Tel. 0763 711133 • Fax 0763 711155 - 711305

e-mail: [info@ilcosrl.it](mailto:info@ilcosrl.it)

internet: [www.ilcosrl.it](http://www.ilcosrl.it)

**GLI INSERZIONISTI**  
di questo numero

**ABACH SRL**  
Taverne di Corciano (Perugia)  
Tel. 075.6979164 - Fax 075.6977071  
[www.abach.it](http://www.abach.it) - [info@abach.it](mailto:info@abach.it)

**AGRIFOOD ABRUZZO SRL**  
Montichiari (Bs)  
Tel. 030.9981530 - Fax 030.9981520  
[www.agrifood.it](http://www.agrifood.it)  
[info@agrifood.it](mailto:info@agrifood.it)

**AGUGIARO & FIGNA MOLINO SPA**  
Collecchio (Pr)  
Tel. 0521.301701 - Fax 0521.301777  
[www.agugiarofigna.com](http://www.agugiarofigna.com)  
[collecchio@agugiarofigna.com](mailto:collecchio@agugiarofigna.com)

**BERNARDINI GASTONE SRL**  
Cenaia (Pi)  
Tel. 050.644100  
[www.bernardinigastone.it](http://www.bernardinigastone.it)  
[info@bernardinigastone.it](mailto:info@bernardinigastone.it)

**BIANCONI SPA**  
Bastardo di Giano dell'Umbria (Pg)  
Tel. 0742.99423 - Fax 0742.99742  
[www.bianconispa.it](http://www.bianconispa.it)  
[info@bianconispa.it](mailto:info@bianconispa.it)

**B.LINE**  
San Sisto (Perugia)  
Tel. 075.3741227  
[b.line@agenzie-vodafone.it](mailto:b.line@agenzie-vodafone.it)

**BRESAOLE PINI SRL**  
Grosotto (So)  
Tel. 0342.887350 - Fax 0342.887582  
[bresaolepini@tiscalinet.it](mailto:bresaolepini@tiscalinet.it)

**BUTALI - TERRE DEL TRASIMENO**  
Castiglione del Lago (PG)  
Tel. 075.951464 - cell. 338.1641385

**CANCELLONI FOOD SERVICE SPA**  
Magione (PG)  
Tel. 075.847771 - Fax 075.8477777  
[www.cancelloni.it](http://www.cancelloni.it)  
[info@cancelloni.it](mailto:info@cancelloni.it)

**CESARE REGNOLI & FIGLIO SRL**  
Bologna  
Tel. 051.222483 - Fax 051.269938  
[www.regnoli.it](http://www.regnoli.it) - [info@regnoli.it](mailto:info@regnoli.it)

**CLAI S.C.A.**  
Sasso Morelli - Imola (BO)  
Tel. 0542.55711 - Fax 0542.55777  
[www.clai.it](http://www.clai.it)  
[segreteria@clai.it](mailto:segreteria@clai.it)

**CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA**  
S. Lazzaro di Savena (Bo)  
Tel. 051.6228311 - Fax 051.6228312  
[www.valfruttagranchefit](http://www.valfruttagranchefit)  
[benvenuto@valfruttagranchefit](mailto:benvenuto@valfruttagranchefit)

**DEMETRA SRL**  
Talamona (So)  
Tel. 0342.674011 - Fax 0342.674030  
[www.demetrasrl.it](http://www.demetrasrl.it)  
[info@demetrasrl.it](mailto:info@demetrasrl.it)

**ELLE ESSE SNC**  
Borgo Trevi (PG)  
Tel. 0742.381678 - Fax 0742.78333  
[www.elleesse.it](http://www.elleesse.it)  
[info@elleesse.it](mailto:info@elleesse.it)

**ENNEGI SRL**  
Spoleto (Pg)  
Tel. 0743.225171 - Fax 0743.225179  
[www.enneginet](http://www.enneginet)  
[ennegisrl@libero.it](mailto:ennegisrl@libero.it)

**FRESYSTEM SPA**  
Napoli  
Tel. 081.400816 - Fax 081.419059  
[www.fresystem.com](http://www.fresystem.com)  
[info@fresystem.com](mailto:info@fresystem.com)

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

**GELATI STOCCHI SRL**  
Arezzo  
Tel. 0575.984033 - Fax 0575.984143  
[www.gelatistocchi.it](http://www.gelatistocchi.it)

**GRUPPO COLTIVA SOC. COOP. AGR. MODENA**  
Modena  
Tel. 059.413411 - Fax 059.413650  
[www.coltiva.it](http://www.coltiva.it)  
[gruppcoltiva@coltiva.it](mailto:gruppcoltiva@coltiva.it)

**I.L.C.O. SRL**  
Acquapendente (Vt)  
Tel. 0763.711133 - Fax 0763.711155  
[www.ilcosrl.it](http://www.ilcosrl.it) - [info@ilcosrl.it](mailto:info@ilcosrl.it)

**LA ROMAGNA SRL**  
Loc. La Paciana - Foligno (PG)  
Tel. 0742.320177 - Fax 0742.320188  
[www.pastalaromagna.com](http://www.pastalaromagna.com)  
[pastalaromagna@tiscalinet.it](mailto:pastalaromagna@tiscalinet.it)

**LITOGRAF SRL**  
Todi (PG)  
Tel. 075.898041 - Fax 075.8987110  
[www.litograf.it](http://www.litograf.it) - [litograf@litograf.it](mailto:litograf@litograf.it)

**MARCANTONINI AUTOMAZIONI SRL**  
Bettone (PG)  
Tel. 075.9885571 - Fax 075.9885523  
[www.boskyautomazioni.com](http://www.boskyautomazioni.com)  
[mail@marcantonini.com](mailto:mail@marcantonini.com)

**MODULAR SPA**  
San Vendemiano (TV)  
Tel. 0438.7714 - Fax. 0438.778399

**TRINITA SPA**  
Vallese di Oppeano (Vr)  
Tel. 045.6984075 - Fax 045.6984109  
[www.trinitaspa.it](http://www.trinitaspa.it)  
[trinita@trinitaspa.it](mailto:trinita@trinitaspa.it)

**TRUCK LINE SRL**  
Perugia  
Tel. 075.5055931 - Fax 075.5057146  
[infotruckline@tagshop.it](mailto:infotruckline@tagshop.it)

**UMBRASALUMI SRL**  
Ponte Felcino (Pg)  
Tel. 075.6910485 - Fax 075.5919273  
[www.umbrasalumi.it](http://www.umbrasalumi.it)  
[info@umbrasalumi.it](mailto:info@umbrasalumi.it)

**VITTORIA ASSICURAZIONI SPA**  
Agente Generale  
Marchesi Rag. Moreno  
Magione (Pg)  
Tel. e fax 075.841693  
[www.vittoriaassicurazioni.com](http://www.vittoriaassicurazioni.com)  
[vittoriamagione@libero.it](mailto:vittoriamagione@libero.it)



Lo stile  
che affascina,  
la novità  
che conquista.

# PIGNOLETTO VINO SPUMANTE BRUT

*Gaetano Righi*

