

Rivista di orientamento nel **food service**

Orizzonte

Living Lakes Italia

**Un Network per
la salvaguardia
e lo sviluppo dei
laghi italiani**

Legambiente

**Il bilancio 2013
della missione della
"Goletta dei Laghi"**

Associazione Professionale
Cuochi Italiani

**Il Pesce Persico,
cucinarlo al top
con le ricette dei
Vip Chef d'Italia**

**L'oro del lago
a tavola,
il Pesce Persico**



SATIRI
AUTO

PROFESSIONAL

**So' Dieco
ti spieco**

**PANNOCCHIARO
FATTI IL GRANO COL DUCATO.**



EXTRA SCONTO

CONFCOMMERCIO - CONFARTIGIANATO - PARCO AUTO AZIENDE

DUCATO È TUO DA €14.200 CON TANTE DOTAZIONI COMPRESSE NEL PREZZO

• Climatizzatore • Sensori di parcheggio • Sistema vivavoce Blue&Me • Radio CD MP3 con comandi al volante

FIORINO METANO TUO A € 6.300 CON LEASING FACILE FIAT.

E DOPO 3 ANNI DECIDI SE RESTITUIRLO SENZA COSTI O RISCATTARLO



PROFESSIONAL

SATIRI AUTO SPA Via Flaminia Gualdo Tadino (Pg) Tel. 075/9141800 info@satiriauto.it

Sedi secondarie: Gubbio Via Beniamino Ubaldi - Perugia Via Val di Rocco 8/10 Ponte Felcino

Hero

Da sempre il miglior buongiorno



Qualità
Innovazione
Prestigio

Chi sceglie le confetture Hero ed Hero Light offre ai suoi clienti un buffet sempre più vario grazie alla qualità delle porzioni in alluminio: comode, pratiche, sempre fresche. Una vasta gamma di confetture extra per soddisfare ogni esigenza di gusto e di stile.

Con Hero scegli l'affidabilità di un partner che fa della qualità e dell'innovazione il suo tratto inconfondibile.

www.hero.it



ANNO VIII
NUMERO 5

SETTEMBRE
OTTOBRE
2013

Nr. iscrizione
45/2006
R.P. Tribunale
di Perugia
01/08/06

ISSN2239-4176

www.rivistaorizzonte.com

Editore

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

Ufficio Pubblicità
info@rivistaorizzonte.com

Direttore Responsabile
Elena Capuccella

Redazione
orizzonte@iktome.it

Collaboratori

Cristina Panico
Floriana Pucci
Edizioni Frate Indovino
Alessandra Paciotta - Living Lakes Italia
Giorgio Zampetti - Legambiente Onlus
Sonia Re - Associazione Professionale
Cuochi Italiani
Franco Ivan Nucciarelli - Arte Italiana
nel Mondo
Federica Trovati - Il Pescestrada
Marcello Zoppitelli - Cooperativa
Pescatori del Trasimeno
Andrea Garofoli - Società Cooperativa
Pescatori Martana
Mario Giorgio Lombardi
Paolo Braconi
Roberto Lodovici - AIS Umbria
Nerino Natali
Mauro Santori
Mauro Torelli
Daniela Gasparella
Alieto Rossi
Francesco Poliandri
Rita Rossetti - Touring Club Italiano
Elisa Maestrini
Istituto Italiano Design
Università dei Sapori
Massimo Valeri
Alessandro Sorci
Matteo D'Ettorre

Progetto grafico e impaginazione

Iktome ADV
Via Alessi, 28 - 06122 Perugia

Stampa

Italgraf snc
Via Monteneri, 23 - 06129 Perugia

Photo

Giovanni Auricchio - www.jovafoto.com



In questo numero

7 Editoriale

Elena Capuccella

8 News dalle Regioni

**11 Il Pesce di lago nel web
e in libreria**

Redazione

Calendario

**12 Il calendario di Frate
Indovino**

Focus

**14 Un network per la salvaguardia
e lo sviluppo dei laghi italiani**

Living Lakes Italia

**15 Il bilancio 2013 della missione
della "Goletta dei Laghi"**

Legambiente Onlus

19 Il Re tra i pesci di lago: il Persico

Associazione Professionale
Cuochi Italiani

**21 Il pesce del lago dai cuochi
ai pittori**

Prof. Franco Ivan Nucciarelli
Arte Italiana nel Mondo

**22 Case History:
Il Pescestrada, il pesce di lago
"cheap and chic"!**

Intervista a Federica Trovati

**24 Cooperativa Pescatori
Trasimeno**

Intervista a Marcello Zoppitelli

26 Cooperativa Pescatori di Marta

Pesca e tutela dell'ecosistema
del Lago di Bolsena

**28 Il Pesce Persico, delizia
lacustre etrusca**

Mario Giorgio Lombardi

31 Il persico e la pertica nella rete

Paolo Braconi

**33 Calici di vino e piatti
d'acqua dolce**

Roberto Lodovici - AIS Umbria

Spazio alle Regioni

37 Il Pesce di lago in tavola

Le ricette degli Chef

42 Il Lazio

44 Le Marche

48 La Toscana

50 L'Umbria

52 L'Emilia Romagna

54 L'Abruzzo

Turismo

**59 Una "Guida Blu" per le
eccellenze ambientali italiane**

Rita Rossetti - Touring Club Italia

Wellness

**61 Proteine: essenza, funzionalità
e reperibilità per l'organismo**

Elisa Maestrini

Design

**63 Yacht sommergibili e barche
origami, il design che va in barca!**

Istituto Italiano Design

Formazione

65 Università dei Sapori

Nuovi corsi autunnali

**Parola agli esperti
FISCO & PREVIDENZA**

68 Il calendario del contribuente

**68 Amministratori e compensi
sproporzionati**

Massimo Valeri

LEGGE

**69 Riscossione e rateizzazione
dei debiti tributari**

Alessandro Sorci

ECONOMIA

**69 Previdenza complementare,
vale il detto "Chi ha tempo
non aspetti tempo"**

Matteo D'Ettorre

Ristorazione Italiana di Qualità



BIANCONI®



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



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

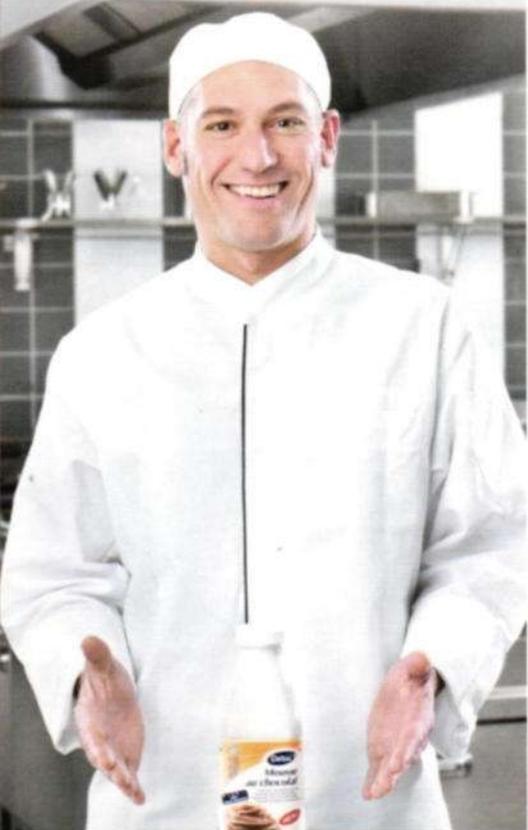


Filiberto Bianconi
industria alimentare dal 1947

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

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

Apri



Monta



Servi!



Nuova!

Subito al lavoro con la nostra deliziosa mousse al cioccolato.

C'è una novità nella nostra gamma dessert:
la base per mousse al cioccolato pronta all'uso

Vuoi risparmiare tempo e ottenere un risultato di qualità superiore? Debic amplia la sua gamma con un nuovo dessert: una deliziosa mousse al cioccolato fatta con il vero cioccolato belga! Pronta all'uso in una comoda bottiglia da 1 litro, deliziosamente cremosa e con un sapore delicato. Come fatta in casa.

www.debic.com



Superarsi ogni giorno.

Editoriale



"Vorrei poter dar da mangiare al pesce, pensò. È mio fratello." Ernest Hemingway

Elena Capuccella
Direttore

IL PROSSIMO
NUMERO SARA
DEDICATO AI
BOLLITI

Da un po' di tempo la cucina si sta di nuovo rivolgendo verso l'utilizzo del pesce di lago, cibo degli dei nell'antico periodo repubblicano di Roma, dove tale specie ittica era considerata una prelibatezza della cucina, in virtù delle carni saporite e polpose anche se spesso assai spinose.

È indubbio che all'epoca, intorno al IV secolo a.C., le acque di lago e di fiume non erano inquinate come oggi ma al contrario ricche di erbe ghiotte per i pesci che vi nuotavano. Ai nostri giorni cucinare pesce di lago o di fiume, di acqua dolce per intenderci, è un po' più problematico per la cattiva qualità delle acque in cui le varie tipologie si riproducono ma, nonostante l'inquinamento, con opportune cautele è ancora possibile preparare piatti gustosi ed equilibrati.

Il pesce, si sa, fa bene all'organismo. A patto che non si esageri. Per questo gli esperti consigliano di consumarlo non più di due volte alla settimana. La colpa è del mercurio dei *Policlorobifenili* (pcb) e di altre sostanze inquinanti come spiega l'Agenzia di sicurezza alimentare francese (Anses).

Meno rischiosi sono i pesci magri. Per quelli più grassi invece (come l'aringa e la trota) meglio sarebbe fermarsi a una volta alla settimana. Infine per alcune specie di acqua dolce, i cosiddetti bioaccumulatori, di cui fanno parte anguilla e carpa, il consiglio è di limitarsi a due volte al mese. Ma contrariamente a quanto pensano in molti, la qualità delle acque dei nostri laghi principali è più che buona e garantisce un pescato di assoluta

qualità. Il fatto stesso che l'inquinamento non rappresenti più una seria minaccia lo dimostra il fatto che il pescato attuale è composto prevalentemente dal *coregone*, specie che proprio non sopporta le acque ricche di inquinamento organico. Al contrario, l'attività di pesca è oggi minacciata dall'eccessiva "trasparenza" delle acque, che diventano sempre più pulite e quindi povere di nutrimento. È un fatto che gli splendidi risultati ottenuti nel disinquinamento delle acque dei laghi abbiano diminuito anche la "fertilità" delle acque e ridotto i quantitativi del pescato. Comunque alcuni di questi pesci vengono attualmente impiegati anche in larga misura, come le trote, i coregoni (che stanno vivendo un autentico boom culinario), le anguille, i lucci, i lavarelli, le tinche e i persici.

Fra tutti i pesci d'acqua dolce il più gustoso e leggero è senza dubbio il pesce persico, facilmente riconoscibile per le strisce o bande verticali nerastre disposte verticalmente sui fianchi. La carne è bianca e soda, dal sapore delicato, e può essere tagliata in filetti con facilità, poi fritti o grigliati. È un pesce che preferisce abitare soprattutto i laghi in cui le correnti sono deboli perché sembra sia molto pigro (gli studiosi parlano di abitudini sedentarie), come il Lago d'Iseo, il lago di Garda, il lago Maggiore, di Bolsena, di Bracciano e il Lago Trasimeno. Il persico, infatti, è un ingrediente principe nella gastronomia dei laghi italiani, sia per la delicatezza delle carni che per il costo più che accettabile.



News dalle Regioni

Gli eventi trascorsi, attuali e futuri
da Lazio, Marche, Toscana, Umbria, Emilia Romagna e Abruzzo.

LAZIO

15 Set

Sapori di mare

Sperlonga (LT)

"Sapori di Mare" è l'evento enogastronomico e di spettacolo sul mare più atteso di Settembre non soltanto nel borgo della Riviera d'Ulisse, ma nella mente di tutti gli affezionati e intenditori di pesce azzurro. Perché l'ingrediente fondamentale sarà sicuramente il pescato fresco, accompagnato da ottimo vino. La tradizionale kermesse dedicata alle eccellenze di Sperlonga e di tutto il territorio della Provincia di Latina porterà, come ogni anno, all'attenzione di pubblico ed addetti ai lavori, le eccellenze agroalimentari, turistiche, ittiche ed enogastronomiche del territorio della Provincia di Latina: degustazione di vini e prodotti di origine laziale e una grande padellata di pesce azzurro. Nella manifestazione si inserisce anche la simpatica possibilità di conoscere e parlare con i pescatori locali.

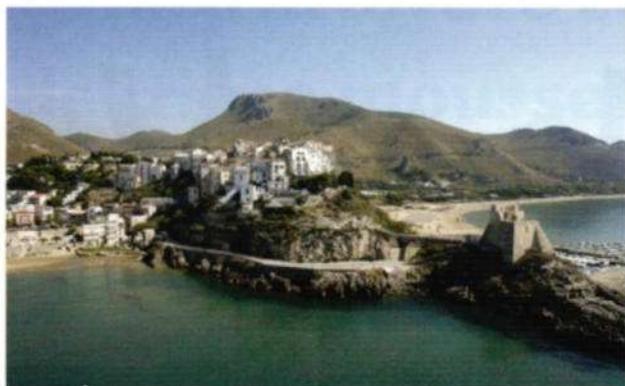


Foto tratta da www.itreventi.it

LAZIO

16-18 Set

Secondi a nessuno

Nepi (VT)

Torna a settembre, dal 16 al 18, "Secondi a nessuno" gara di cucina tra giovani promesse dell'arte culinaria, a confronto sull'ambizioso tema dei secondi di piatti, portata centrale nelle tavole d'Italia.

I concorrenti provengono da istituti alberghieri e scuole private delle regioni Lazio e Toscana, terre di antichi sapori e forti di storia e folclore, ingredienti necessari per diventare chef di talento. La realizzazione dei piatti è supervisionata dallo chef Otello Cesarini (direttore del Ristorante del Senato della Repubblica).

La rassegna è ospitata nella splendida cornice della Corte del Castello dei Borgia a Nepi, suggestivo borgo medievale in provincia di Viterbo e alle porte di Roma, che per l'occasione si trasforma in un evocativo banchetto a cielo aperto, per gustare non soltanto i piatti in gara ma anche antiche ricette proposte da un partner d'eccezione, lo chef Maurizio Bianchini del ristorante "Casa Tuscia".

Momento fondamentale della rassegna sarà il lancio del "Progetto per la reintroduzione della Cipolla di Nepi", prodotto unico, poco conosciuto e dallo speciale sapore, che negli ultimi decenni sta rischiando di scomparire.



MARCHE

12 Ott - 3 Nov

Mostra Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato

Sant'Angelo in Vado (PU)

Il tartufo ha nelle Marche radici storiche antichissime, tanto da essere parte integrante della cultura e della tradizione. Sant'Angelo in Vado celebra ogni anno il Tartufo Bianco, simbolo e vanto di queste terre. Per quattro week-end consecutivi, la cittadina marchigiana a pochi passi da Urbino, diventerà la mecca di "Re" tartufo. Un appuntamento imperdibile per coloro che gravitano intorno a questo mondo: i tartufai in primo luogo, gli addestratori di cani da tartufo, i commercianti, gli imprenditori per la trasformazione, i ristoratori, i consumatori. Nel corso della manifestazione verrà assegnato il **Tartufo d'oro 2013** al miglior tartufo raccolto, valutato per peso e qualità.



UMBRIA

26-29 Set

Torna il Festival dei Primi Piatti

Foligno (PG)

"I Primi d'Italia": il festival alla portata di tutti gourmand, foodnauti, appassionati e semplici golosi, ma anche per celiaci e per chi soffre di intolleranze alimentari. Il grande Festival dedicato ai primi piatti, quest'anno alla sua XV edizione, propone **COOKING SHOW GRATUITI PER TUTTI**: la cucina diventa un palcoscenico e lo chef è l'attore principale. Se la mission del Festival è da sempre quella di presentare l'alta cucina alla portata di tutti, quest'anno l'obiettivo è stato centrato in maniera ancora più precisa, con percorsi degustativi per junior e senior, momenti culturali per apprendere nuove ricette e trucchi del mestiere, conoscere prodotti territoriali ed eccellenze regionali, ma anche poter vedere all'opera i grandi maestri.

Il palco diventa una grande cucina, gli chef attori di squisite performance che si terranno gratuitamente e tutte le sere in piazza Largo Carducci. Una cucina a cielo aperto, grandi chef e amati personaggi del mondo dello spettacolo tra cui: **Peter Brunel**, Stella Michelin, pluripremiato e chef sorpresa dell'anno 2010, eletto dal Congresso "Identità Golose"; lo **Chef Simone Rugiati**, lo "Chef senza ristorante", come ama definirsi, protagonista di numerosi programmi televisivi; lo **Chef Mauro Uliassi**, il due Stelle Michelin di Senigallia, carismatico ed entusiasmante, instancabile innovatore, sempre alla ricerca delle nuove frontiere del gusto e, infine, le **FoodBlogger** più amate oltreché l'intramontabile **Anna Moroni**.



TOSCANA

21-22 e 28-29 Set

rassegna di prodotti e piaceri del gusto

**bo
cca
cces
ca**

Edizione del Centenario

Certaldo (FI)

"Boccaccesca" racchiude al proprio interno la ricerca gastronomica e la tradizione guidate dagli chef della manifestazione, ormai conosciuti in tutta Italia per le loro sperimentazioni che hanno come oggetto i prodotti tipici. La tradizione viene dal paese

stesso che ospita la manifestazione, Certaldo, tutt'oggi esempio di città medioevale tanto amata da Giovanni Boccaccio di cui quest'anno si festeggia il centenario dalla nascita.

Ed infine tradizione culinaria, i piatti di ieri a confronto con quelli di oggi, i cuochi di ieri e quelli di domani: molto valorizzate, infatti, le scuole italiane di cucina, che a Boccaccesca trovano spazi propri per far valere le loro doti, ed un concorso a loro riservato per scoprire dove nasceranno i cuochi del futuro. Il simbolo di questa edizione sarà la cipolla di Certaldo, prodotto tipico, che si potrà assaggiare cucinata in diversi modi per esaltarne la versatilità, il sapore e le note proprietà benefiche.

UMBRIA

28-29 Set

Herbae Volant Fructus Manent

Corciano (PG)

Si terrà sabato 28 e domenica 29 settembre 2013 nel meraviglioso Castello di Pieve del Vescovo a Corciano (PG) la IV edizione di "Herbae Volant, Fructus Manent. Memorie, Profumi e Sapori delle erbe e della frutta", promosso dall'Associazione erbEventi. L'iniziativa quest'anno è preziosa dalla presenza della tappa italiana di "Route Gourmet



Festival", progetto di cooperazione transnazionale promosso da GAL Media Valle del Tevere (Italia), Pays Beaunois (Borgogna - Francia) e LAG Söderslätt (Skania - Svezia) e volto alla valorizzazione integrata dei prodotti enogastronomici e artigianali dei territori leader dell'Europa. I visitatori potranno addentrarsi tra le mura e le stanze del castello e curiosare tra frutti locali di varietà antiche, erbe aromatiche ed officinali, prodotti enogastronomici e dell'artigianato artistico naturale, con l'ausilio di visite guidate, o partecipare ai seminari ed ai laboratori. Per maggiori informazioni sui dettagli dell'iniziativa è possibile visitare il sito www.initinere.info.

EMILIA ROMAGNA 1-31 Ott

I piatti della Bilancia

Campogalliano (MO)

La rassegna "I Piatti della Bilancia" offre a buongustai e appassionati perle culinarie che sono frutto dell'attenzione e del gusto per l'eleganza. Tutti gli chef mettono in campo una cucina elegante e attenta, che coniuga i sapori locali e presenta con semplicità e qualità la stagionalità degli ingredienti insieme ad una misurata creatività nell'elaborazione delle ricette. L'iniziativa coinvolge il circuito dei ristoratori di Campogalliano e dintorni che nei giorni della manifestazione propongono menù a tema a ticket fisso con piatti e menù ispirati alla bilancia. Piatti dove si pesa la percezione del sapore, tra senso del gusto e dell'olfatto, con la necessaria attenzione per la consistenza, la temperatura e l'aspetto! Nelle vie del centro storico vedrà susseguirsi una carrellata di piatti preparati dai migliori chef del territorio con riguardo per la tradizione culinaria emiliana, con una selezione rigorosa e sapiente delle materie prime e della loro unione.

EMILIA ROMAGNA 20-22 Set

Mortadella Please

Zola Predosa (BO)

Mortadella Please è il Festival Internazionale della Mortadella di Zola Predosa. Nato nel 2007 è una rassegna dedicata alla mortadella, prodotto gastronomico che ha proprio in Zola Predosa la sua capitale mondiale:



hanno infatti sede a Zola le due aziende leaders mondiali nella produzione di questo salume, Alcisa e Felsineo. Il festival è un momento di valorizzazione della mortadella ma anche delle altre eccellenze enogastronomiche che questo territorio sa proporre, opportunamente coniugate con i luoghi, le dimore, gli scorci più significativi sotto il profilo storico, culturale e architettonico. Il centro della cittadina in questi giorni si trasforma in un grande cittadella del gusto con percorsi enogastronomici che celebrano l'insaccato, in abbinamento al Pignoletto dei Colli Bolognesi dei produttori locali. Numerosi anche gli eventi collaterali.

ABRUZZO

20 Ott

Sapori d'Autunno

Canistro (AQ)

Nel cuore di Canistro Superiore si svolge ogni anno la festa "Sapori d'Autunno" che coinvolge tutta la popolazione.

Partendo da Piazza Risorgimento, che si trova all'ingresso del paese, si possono trovare i numerosi punti dove vengono cucinate le castagne, quelli dove è possibile assaporare un buon bicchiere di vino, nonché molti stand di prodotti tipici. Fulcro della manifestazione è la famosa Castagna Roscetta della Valle Roveto, prodotto IGP.

Di colore bruno rossastro, liscia nella superficie e di volume rilevante, è caratterizzata anche dalla particolare dolcezza del sapore dovuto al più alto valore dei glucidi solubili. La sua raccolta, rimasta inalterata nel corso degli anni, comincia in settembre con le operazioni di pulitura del bosco e a metà ottobre si effettua a mano in maniera tradizionale, raccogliendo i frutti nei cesti. Le castagne vengono conservate seguendo un trattamento particolare tramandato di generazione in generazione: dapprima tenute in acqua per circa 18 giorni, poi messe ad asciugare al sole, infine conservate in luogo rigorosamente asciutto. Possono anche essere abbrustolite (cosiddette "informatelle") e conservate per tutto l'inverno. Sarà possibile accanto a questo prodotto degustare anche "ciambelle", "dolci tipici", "patate sotto il coppo".



Premiata la qualità di Agrifood al TuttoFood 2013

FieraMilano (MI)

Premio "Qualità certificata" per l'innovativo metodo di porzionamento *foglia a foglia* e premio "Ecosostenibilità" per il nuovo packaging: Agrifood-Covalpa, l'industria alimentare abruzzese specializzata nella lavorazione e vendita di surgelati vegetali, conferma il suo successo e si aggiudica ben due riconoscimenti alla fiera dell'agroalimentare TuttoFood di Milano. Attenzione alle richieste del consumatore, rispetto della tradizione e dell'ambiente e capacità di innovarsi: TuttoFood 2013 si è fatto ambasciatore di questi valori e Agrifood si è dimostrata all'altezza di tali aspettative.



IL PESCE DI LAGO in libreria



RICETTE DI OSTERIE D'ITALIA. IL PESCE: 600 PIATTI DI MARE, DI LAGO E DI FIUME

Bianca Minerdo e Grazia Novellini
Slow Food

C'è qualcosa di fiabesco in questo piccolo volume, qualcosa che la grafica accattivante e disegnata della copertina anticipa e che il contenuto riesce a raccontare ancora meglio!

Esso esaudisce la promessa di guidare il lettore nelle cucine delle migliori osterie italiane, disvelando trucchi, segreti e astuzie per cucinare il pesce! Soprattutto quei pesci meno noti come l'agone, l'arzilla, il cicerello, la granseola, il surò, l'ombrina, la palamita, il fasolaro, il piè di pellicano, il salmerino che insieme ad altre 150 specie sono qui descritte, raccontate e messe in pentola con i consigli della cuoche e dei cuochi della guida Osterie d'Italia. Un ricettario che non si limita a dare indicazioni su ingredienti, condimenti e cotture, ma sollecita un atteggiamento più responsabile verso il consumo dei pesci a rischio di estinzione. Una galleria che recupera, secondo utilizzi culinari diversi da nord a sud, da est a

IL PESCE DI LAGO nel web

www.ilpesceitaliano parla.it

Un portale dedicato al pesce "italiano" proveniente dal Mar Mediterraneo o dai molti laghi presenti sul territorio. All'interno schede dettagliate sulle varietà di pesce made in Italy, per apprezzarne le caratteristiche nutrizionali e non solo: contributi e articoli per comprendere il ruolo che questo alimento salutare ha giocato e tutt'ora gioca nella dieta mediterranea, modello nutrizionale che in virtù della sua importanza è stato inserito fra i patrimoni culturali immateriali dell'umanità.



www.gustavopescedilago.it

Un progetto a cavallo tra Italia e Svizzera che ha l'obiettivo di valorizzare in misura sostenibile i prodotti ittici tradizionali ed innovativi dei laghi della regione insubrica. Il sito che illustra il progetto prende il nome da Gustavo, il Pesce di lago, un simpatico pesce persico che ci guida alla scoperta del fantastico mondo (sommerso e non) dei laghi insubrici, con l'intento di incrementare la biodiversità e la produttività ittica, proteggere le specie pregiate e migliorare la qualità degli ecosistemi dei laghi.



www.laghiditalia.net

Il portale raccoglie tutti i laghi presenti sul territorio italiano divisi per regione suggerendo itinerari, luoghi ed eventi per viaggi o vacanze. Interessante la sezione cucina e ristoranti dove attingendo ai segreti delle differenti cucine locali, sono raccolte una serie di ricette che hanno per protagonista il pesce di lago. Ampia la galleria suggerita per il pesce persico, grande protagonista della gastronomia dei laghi italiani!



ovest, varietà e preparazioni dimenticate, zuppe e guazzetti, fritti e umidi, primi e piatti unici.



LE CENTO MIGLIORI RICETTE DI TROTE E PESCI D'ACQUA DOLCE

Emilia Valli
Newton Compton

Un'autentica enciclopedia che ha per protagonista il pesce, ma non di mare! Quello saporito, particolare e altrettanto sano e intrigante per il palato che arriva dal lago. Come quello di mare, il pesce d'acqua dolce contiene gli acidi "Omega 3", che hanno il potere di ridurre il tasso di trigliceridi nel sangue e abbassare la pressione arteriosa. Si tratta, dunque, di un cibo che può esplicare un'azione molto positiva per il nostro organismo. In Italia sono reperibili molte varietà di pesci d'acqua dolce, apprezzate dai buongustai fin da tempi molto antichi; in questo libro troverete i segreti e le cento migliori ricette per prepararle nei modi più facili e gustosi.

Il Calendario di Frate Indovino

"**S** pigoliamo" dalle pagine di Curarsi a tavola - **Ricette facili con erbe officinali** (un volume edito recentemente dai Frati Cappuccini dell'Umbria tramite la loro Casa Editrice "Frate Indovino") diverse curiosità anche terapeutiche sull'acetosella

e soprattutto il suo uso gastronomico come componente base per una salsa conosciuta sin dal Medioevo e tuttora utilizzata nei Paesi Nordeuropei. In questo numero: **Salsa all'acetosella e pesce di lago... unione benedetta!**

SETTEMBRE

1 D	2013
2 L	36 sett.
3 M	
4 M	
5 G	
6 V	
7 S	
8 D	
9 L	37 sett.
10 M	
11 M	
12 G	
13 V	
14 S	
15 D	
16 L	38 sett.
17 M	
18 M	
19 G	
20 V	
21 S	
22 D	
23 L	39 sett.
24 M	
25 M	
26 G	
27 V	
28 S	
29 D	
30 L	40 sett.

Frate Indovino

www.frateindovino.eu



L'UOMO DELLA GIOIA

Dalle biografie di Francesco

"L'uomo a Dio devoto [Francesco] pur in mezzo al fluire delle lacrime, era sereno di una giocondità celeste, sia nello spirito, sia nel volto: la limpidezza della coscienza santa lo inondava di tanta gioia che il suo spirito era di continuo rapito in Dio e sempre esultava per l'opera delle sue mani" (FF 1350).

CON FRANCESCO A VIVA VOCE

Amiamo Dio e onoriamolo con cuore puro e mente pura, poiché egli stesso, ricercando questo sopra tutte le altre cose, disse: «I veri adoratori adoreranno il Padre nello Spirito e nella Verità. Tutti infatti quelli che lo adorano, bisogna che lo adorino nello spirito della verità» (San Francesco - FF 187).

Hanno detto di Lui

Francesco è il fatto più grande della storia cristiana dopo la vita dello stesso Gesù Cristo (Nikolaj Aleksandrovic Berdjajev). • Francesco rappresenta la più dolce figura umana che l'Europa abbia generato (Panagiotis Kanellopoulos).

AGOSTO 2013	
L	5 12 19 26
M	6 13 20 27
M	7 14 21 28
G	1 8 15 22 29
V	2 9 16 23 30
S	3 10 17 24 31
D	4 11 18 25

OTTOBRE 2013	
L	7 14 21 28
M	1 8 15 22 29
M	2 9 16 23 30
G	3 10 17 24 31
V	4 11 18 25
S	5 12 19 26
D	6 13 20 27

Frate Indovino

Telefono: 075.5069369

Chi ha paura della povertà non è degno della ricchezza.

Dal libro delle stelle**

OLTRE LE NUVOLE. Mercurio, il pianeta più vicino al Sole, impiega 88 giorni per effettuare un giro completo intorno ad esso e 59 giorni per ruotare completamente intorno al proprio asse. Questa combinazione genera un'alternanza tra il giorno e la notte molto particolare. Se ci trovassimo su Mercurio, infatti, vedremmo il Sole sorgere all'incirca ogni 2 anni!

Grillo Parlante

Nelle convivenze umane, più si parla di "diritti", più le cose vanno a rovescio. • Quando cerchi una chiave tra tante altre, prendi l'ultima: sarà proprio quella che ti serve. • Solitamente chi ha fretta di terminare lascia tutte le faccende incompiute.



Donne

Volete evitare che gli oggetti di bigiotteria subiscano l'ossidazione? Aggiungete alla scatola che li contiene un pezzetto di **Gesso**. Per aumentare l'attrito tra cacciavite e testa della vite, onde evitare che la punta sfugga via durante il lavoro, strofinate quest'ultima con il gesso. Per evitare la formazione della ruggine lasciate nella cassetta degli attrezzi un pezzo di carbone di legna oppure dei gessetti: assorbiranno l'umidità preservando gli strumenti. Per effettuare sporadicamente una specie di pulitura a secco che ravvivi i colori, cospargete i tappeti con **Sale** (oppure con farina e sale) quindi spazzolate bene ed aspirate. In alternativa potete utilizzare **Bicarbonato** (semplice oppure addizionato con alcune gocce di ammoniaca), gesso, talco o crusca. Lasciate agire per alcune ore, quindi aspirate la polvere.

IL SAGGIO DICE: "Non esiste vento favorevole per il marinaio che non sa dove andare" (Lucio Seneca).

La gioia della Fraternalità

"E si guardino i frati dal mostrarsi tristi all'esterno e oscuri in faccia come gli ipocriti, ma si mostrino lieti nel Signore..." (FF 27)





SALSA DI ACETOSELLA

Ingredienti: 1 manciata di foglie di acetosella, 3 spicchi d'aglio, erba cipollina, 1 cucchiaino di capperi, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 75 gr di burro, sale q.b.

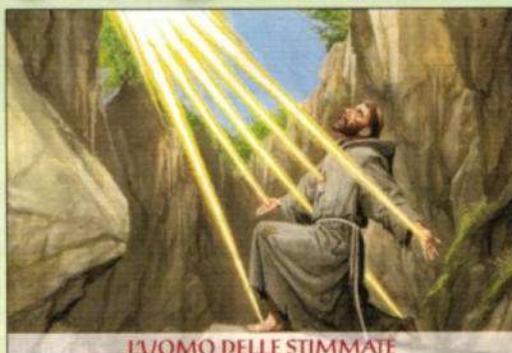
Esecuzione: Tritare bene le foglie di acetosella e un ciuffo di erba cipollina con l'aglio e un cucchiaino

di capperi; mescolare assieme al burro e a un cucchiaino di concentrato di pomodoro, quindi salare. Versare il tutto in un tegame e, su fuoco basso, continuare a mescolare fino a ottenere una crema omogenea. Questa salsa è ottima per condire pesce di lago bollito o uova in camicia, ma c'è anche chi la gradisce su pane tostato, a mo' di crostino.

M _r OTTOBRE	
1 M	2013
2 M	
3 G	
4 V	
5 S	
6 D	
7 L	41 sett.
8 M	
9 M	
10 G	
11 V	
12 S	
13 D	
14 L	42 sett.
15 M	
16 M	
17 G	
18 V	
19 S	
20 D	
21 L	43 sett.
22 M	
23 M	
24 G	
25 V	
26 S	
27 D	
28 L	44 sett.
29 M	
30 M	
31 G	

Frate Indovino

www.frateindovino.eu



L'UOMO DELLE STIMMATE

Dalle biografie di Francesco

"Le sue mani e i piedi apparvero trafitti nel centro da chiodi, le cui teste erano visibili nel palmo delle mani e sul dorso dei piedi, mentre le punte sporgevano dalla parte opposta, e formavano quasi un'escrescenza carnosa, come la punta di chiodi ripiegata e ribattuta. Anche il lato destro era ferito come da un colpo di lancia, con ampia cicatrice che spesso sanguinava, bagnando di quel sacro sangue la tonaca e le mutande" (FF 485).

CON FRANCESCO A VIVA VOCE

Coloro che hanno ricevuto l'autorità di giudicare gli altri, esercitano il giudizio con misericordia, così come essi stessi vogliono ottenere misericordia dal Signore; infatti il giudizio sarà senza misericordia per coloro che non hanno usato misericordia (San Francesco, FF 191).

Hanno detto di Lui

Francesco d'Assisi. L'essenza della sua natura e il vigore del suo comportamento si fondano sulla volontà di un'imitazione radicale e pratica di Cristo (Erich Auerbach).

SETTEMBRE 2013

L	2 9 16 23 30
M	3 10 17 24
M	4 11 18 25
G	5 12 19 26
V	6 13 20 27
S	7 14 21 28
D	1 8 15 22 29

NOVEMBRE 2013

L	4 11 18 25
M	5 12 19 26
M	6 13 20 27
G	7 14 21 28
V	1 8 15 22 29
S	2 9 16 23 30
D	3 10 17 24

Frate Indovino

Telefono: 075.5069369

Degli orecchi, questo è l'uso: uno aperto, l'altro chiuso.

Lo Sapevate? L'acquilina in bocca. Quando si mangia si mette in moto il meccanismo della salivazione attraverso la stimolazione delle ghiandole salivari poste alla base della lingua. La stessa cosa si verifica negli animali. Lo studioso Ivan Pavlov dimostrò, nel 1910, che la salivazione dei suoi cani aumentava quando a mezzogiorno suonavano le campane di San Pietroburgo che annunciavano l'arrivo del pasto.

Grillo Sparlante

Il problema di ammazzare il tempo è divenuto un problema sociale. Ma che progresso è quello che produce la civiltà della noia? Non aspettare a visitare gli ammalati quando sono guariti. Potresti trovarli già morti.



RIDIAMOCI SU... Due giovani al momento di iscriversi all'università: «Che facciamo? Gli oculisti o i dentisti?» - «Pensa che gli occhi sono due, mentre i denti...».

Vede Prevede Travede

Grandi progressi nel linguaggio delle cronache televisive. Non si useranno più espressioni come: paesaggi mozzafiato, spiagge e treni presi d'assalto, task-force, location, indagini a 360 gradi, stangate, fisico da sballo. E, grande meraviglia, qualcuno farà pure pace con la sintassi e il congiuntivo!

IL SAGGIO DICE: "Il dubbio non è piacevole, ma la certezza è ridicola. Solo gli imbecilli sono sicuri di ciò che dicono" (Voltaire).

Addio alla Verna

"Addio monte della Verna! Addio montagna degli angeli! Addio Sasso Spicco... Addio roccia che mi hai riparato nelle tue fenditure" (Dalla lettera di frate Masseo).



LIVING LAKES ITALIA

Un Network per la salvaguardia e lo sviluppo dei laghi italiani

Alessandra Paciotta | Presidente www.livinglakesitalia.it

 Living
Lakes
Italia

Living Lakes Italia fa parte di **Living Lakes International**, un network internazionale promosso dal **Global Nature Fund**, che comprende 99 membri e un partner onorario, il lago Vostok.

Living Lakes Italia è la rete per la salvaguardia e la valorizzazione dei laghi italiani e per la tutela del patrimonio idrico di acqua dolce del paese. Fra i vari obiettivi della rete c'è quello di conservare la biodiversità e salvaguardare le risorse di acqua dolce, i laghi e i preziosi ecosistemi delle zone umide, a tutela della varia flora e fauna; costruire un impegno verso l'uso sostenibile e lo sviluppo di questi ecosistemi (ad esempio, attraverso l'agricoltura, la pesca, il turismo e il consumo di acqua); sostenere programmi educativi e di cooperazione con le comunità locali per la conservazione della biodiversità di questi ecosistemi. Alla rete italiana, nata nel 2007, aderiscono ad oggi 3 associazioni: **UISP**, **LIPU** e **Legambiente**, oltre a: **Area umida di Colfiorito** (Comune di Foligno), **Lago di Bolsena** (Provincia di Viterbo), **Lago di Bracciano**, **Lago di Castelgandolfo**, **Lago di Nemi** (Provincia di Roma), **Lago d'Orta** (Provincia di Verbano Cusio Ossola), **Lago di Garda** (Comunità del Garda), **Lago Maggiore** (Provincia di Verbano Cusio Ossola), **Lago di Piediluco** (Provincia di Terni), **Lago Trasimeno** (Provincia di Perugia) e **Lago di Vico** (Provincia di Viterbo).

Nel novembre 2011 **Legambiente Onlus** ha assunto la presidenza della rete per 3 anni. Dall'esperienza di Legambiente, Uisp e Lipu nasce un documento che raccoglie proposte per un piano d'azione, nato dall'analisi e dall'esperienza a livello nazionale e internazionale delle associazioni nell'ambito delle attività di salvaguardia, sviluppo e fruizione sui laghi. Che i laghi rappresentino per il nostro Paese un elemento di ricchezza ambientale, economica e di valorizzazione del territorio è indubbio. Lo testimoniano le 73 località di lago inserite nella Guida Blu di Legambiente e Touring Club per gli

amanti del mare e dei laghi, dove c'è una parte dedicata alle località costiere dei laghi.

Ma a descrivere la realtà dei laghi ci sono anche i dati dell'ultima edizione di **Goletta dei Laghi**, la campagna itinerante che Legambiente dedica agli ecosistemi lacustri e che si svolge in oltre 10 laghi italiani. Numeri che confermano come questi non godano di ottima salute. Risorsa importantissima per la vita umana, troppo spesso sottovalutata e ignorata, i laghi devono tornare ad essere protagonisti della scena. I grandi laghi del nord come il lago Maggiore, di Garda o d'Orta, il lago Trasimeno e quello di Piediluco, piuttosto che i peculiari laghi vulcanici di Bolsena, Vico, Bracciano, Albano e Nemi sono solo alcuni dei laghi italiani che non hanno nulla da invidiare alle più belle e prestigiose località balneari del Bel Paese. Ma il tema dei laghi, costituisce, nel mondo, uno dei più critici problemi ambientali e la valenza internazionale del network Living Lakes diventa un'importante opportunità di sviluppo e collaborazione con esperienze e realtà anche di altri paesi, nell'interesse comune di salvaguardare e promuovere gli ecosistemi lacustri. Sulla convinzione dell'importanza della collaborazione e della messa in rete delle esperienze a livello internazionale Legambiente ha partecipato al progetto **Biodiversidad Guatemala**, per la gestione eco sostenibile delle risorse naturali nel Municipio di Santiago Atitlán. Il progetto di Africa '70, Legambiente Lombardia, Università Bicocca, Adeccap e Municipio di Santiago Atitlán, co-finanziato dal Comune di Milano, ha l'obiettivo di valorizzare la biodiversità del lago per migliorare la qualità di vita degli suoi abitanti. Per questo la valenza internazionale del network diventa un importantissimo elemento per condividere esperienze, buone pratiche ma anche soluzioni a problematiche situazioni locali con tutti gli altri partecipanti alla rete.

LEGAMBIENTE ONLUS

Il bilancio 2013 della missione della "Goletta dei Laghi"

Giorgio Zampetti | Responsabile Scientifico www.legambiente.it

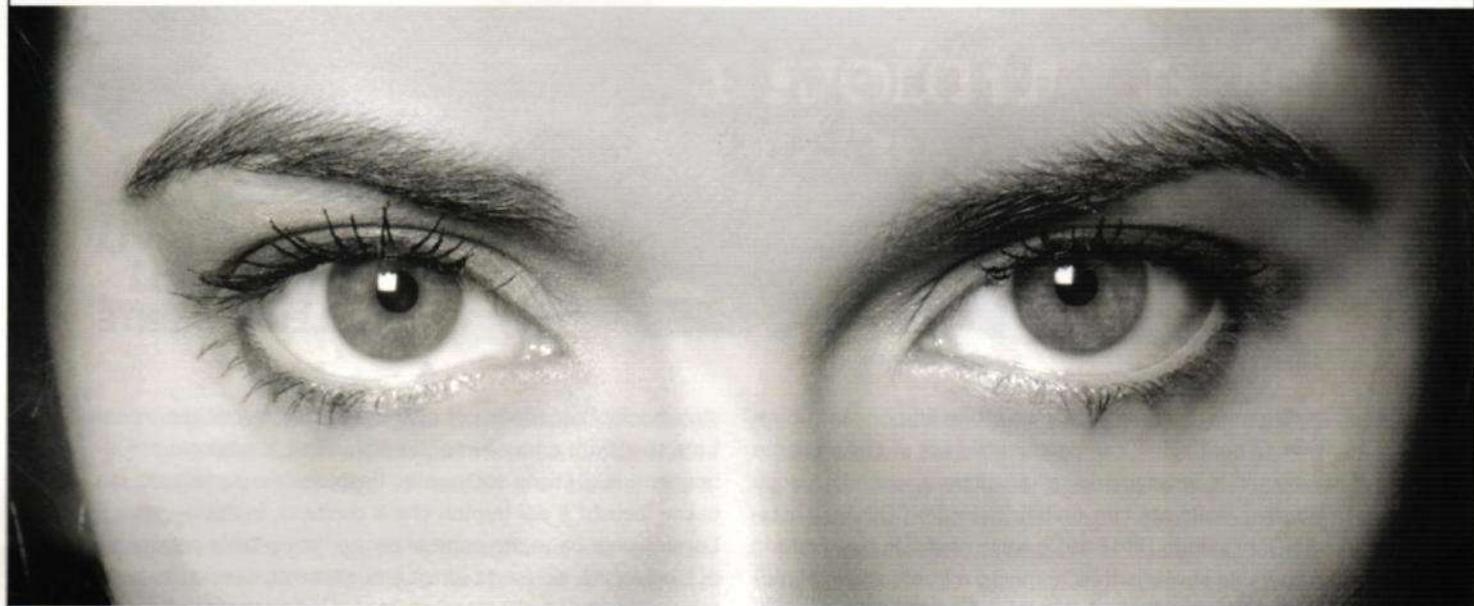


LEGAMBIENTE

È giunta al termine della sua ottava edizione la "Goletta dei Laghi", campagna nazionale di Legambiente per la salvaguardia e la valorizzazione dei bacini lacustri, realizzata con il contributo del COOU (Consorzio Obbligatorio Oli Usati) e Novamont. Un osservatorio itinerante sui laghi italiani messo a punto grazie al monitoraggio puntuale dello stato di salute delle acque e ad un'analisi complessiva del sistema territoriale e delle situazioni a rischio di perdita di biodiversità che denuncia le aggressioni ai delicati eco-sistemi lacustri. La campagna ambientalista quest'anno ha visitato dieci regioni italiane e ha svolto il monitoraggio scientifico in 16 laghi realizzando oltre 100 campionamenti, di cui il 51% è risultato con una carica batterica al di sopra dei limiti previsti dalla legge, informando e sensibilizzando i cittadini e le amministrazioni sull'importanza dei laghi, fondamentali risorse naturali da valorizzare per il rilancio dei nostri territori e della nostra economia. Durante il corso di un mese ricco di iniziative e dibattiti di approfondimento, la "Goletta dei Laghi" ha posto l'accento sulle situazioni critiche per rilevare la presenza di scarichi non depurati che ancora oggi si riversano negli specchi lacustri, attraverso il monitoraggio scientifico che ha coinvolto i laghi del nord Italia in Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige e quelli del Lazio e dell'Umbria. La campagna ha inoltre denunciato i problemi che oggi riguardano le coste e la gestione dei laghi: abusivismo edilizio, consumo di suolo, eccessiva captazione delle acque, incuria e scempi ambientali. Un'iniziativa, quella di Legambiente, che è

stata anche l'occasione per promuovere buone pratiche incentrate su attività a basso impatto ambientale e proposte per ottimizzare la gestione sostenibile, trasparente e partecipata dei bacini lacustri e dei territori che li ospitano. Iniziative con cui Legambiente ha voluto porre al centro l'importante patrimonio di biodiversità, di risorsa idrica e di elemento di valorizzazione territoriale che i laghi rappresentano. Una ricchezza che nelle aree interne, anche del centro-sud Italia, rappresenta un'importante occasione di rilancio per i territori e per le Comunità locali. Se i problemi di gestione del territorio intorno ai laghi rappresentano un aspetto fondamentale, sui bacini lacustri insiste ancora il problema degli scarichi non depurati che confluiscono negli specchi d'acqua, argomento sul quale la "Goletta dei Laghi" non abbassa la guardia, conducendo campionamenti e analisi per individuare le situazioni ancora irrisolte, offrire gli elementi e i dati per avviare un costruttivo confronto con le amministrazioni e gli enti preposti, approfondire la cause e valutare le possibili soluzioni. *"I risultati delle analisi svolte dalla "Goletta dei Laghi" di Legambiente - spiega Giorgio Zampetti, responsabile scientifico di Legambiente - mettono in luce anche quest'anno le numerose criticità per quanto concerne l'inquinamento proveniente da scarichi civili non depurati, con la metà dei punti monitorati che presentano una contaminazione batterica al di sopra delle soglie stabilite dalla legge. Ancora una volta sono le foci dei corsi d'acqua, torrenti e fossi che si riversano nei laghi a rappresentare le situazioni più critiche. Un sistema depurativo carente, che nel nostro Paese coinvolge ancora un quarto della popolazione e che rischia, oltre che gravi ripercussioni ambientali, di farci pagare pesanti sanzioni per le procedure d'infrazione dovute al mancato rispetto delle direttive europee. Più in generale, interventi mirati alla tutela delle acque e degli ecosistemi lacustri sono urgenti anche per rispettare la scadenza europea per il raggiungimento del buono stato ecologico dei laghi previsto dalla direttiva 2000/60 per il 2015".*

voglio!



un caffè
(le voglie si tolgono)



CUGLIELMO
il caffè che fa centro

www.caffeguglielmo.it

La nostra passione ispira la tua eccellenza.



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

dal 1926
pizzoli

Professional
SPECIALE CATERING





Unico come thè

Acqua San Benedetto ti dedica il suo Thè. Fresco, leggero e con un gusto unico. Un'equilibrata miscela di thè delicati unita ad una grande acqua oligominerale italiana, pura e leggera. Thè San Benedetto ha pensato a te realizzando un'ampia gamma di bottiglie e lattine in molteplici varianti di gusto, pronte a soddisfare la tua sete in qualsiasi situazione. Thè San Benedetto, unico come thè.

Associazione Professionale Cuochi Italiani



A cura di
DOTT.SSA SONIA RE
Direttore Generale APCI

Il Re tra i pesci di lago: il Persico



Ricetta dello Chef
MARCO FAIELLA

Cucinarlo al top con le ricette dei Vip Chef d'Italia

Il pesce persico ha carni squisite e in Italia viene pescato soprattutto nei grandi laghi del Nord (lago di Garda, Maggiore, Como, Iseo e Idro) dove viene praticata ancora una pesca professionale dedicata a questo percide.

Piatti a base di questo pesce sono conosciuti maggiormente in Lombardia, nel Lazio e in Umbria grazie alla sua particolare diffusione nei laghi di Como, d'Iseo, di Garda e Maggiore in Lombardia e nei laghi vulcanici di Bolsena, Vico, Bracciano nel Lazio oltreché nei laghi di Piediluco e Trasimeno in Umbria. Ha una carne squisita, delicatissima, bianca, di sapore delicato. Nella ristorazione è presentato tra i primi piatti spesso nella versione di risotto. Viene poi usato anche

molto nei secondi piatti, in genere fatto a filetti e cucinato alla griglia o fritto. La realtà è che purtroppo oggi nei nostri laghi il persico scarseggia, è diventato raro, è preda di pochi pescatori e gettonatissimo dagli chef che lo elaborano sempre molto volentieri!

Il modo migliore per conoscere questo meraviglioso e versatile prodotto è sicuramente degustarlo, per questo **Marco Faiella**, uno dei grandi nomi umbri dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, presente al Grand Hotel Brufani Palace di Perugia, ci suggerisce una delle Sue ricette.



Tortelli di uova d'oca al profumo di rosmarino con farcia di pesce di lago su fonduta di caciotta di Colfiorito con ragù di cervo e tartufo nero di Norcia

Dosi per 6 persone

Tortello:

2 uova d'oca intere
250 gr di farina "00"
150 gr di farina di grano duro
qualche ago di rosmarino tritato finemente
1 pesce di lago da circa 400 gr
ragù di cervo
80 gr di ricotta vaccina
sale, pepe e oli q.b.

Romperle le uova all'interno di un vulcano di farina già miscelata con il rosmarino, unire il tutto con movimento circolare sino ad ottenere un impasto omogeneo, lasciare riposare per circa 20 minuti. Deliscare il pesce di lago e cuocerlo a vapo-

re poi porre in un recipiente aggiungendo la ricotta (per dare morbidezza e cremosità) con sale, pepe e olio, e con una forchetta amalgamare il tutto grossolanamente. Stendere la sfoglia più fine possibile (l'uovo d'oca risulta più elastico di quello di gallina), fare dei quadri di circa 6/8 centimetri, aggiungere al centro il composto e chiudere a forma di tortellone.

Fonduta:

300 ml di panna
300 gr di caciotta
sale e pepe q.b.

Portare ad ebollizione la panna a fuoco lento, aggiungere la caciotta precedentemente tagliata a dadini, sale e pepe, mescolare con una frusta fino ad ottenere una crema omogenea.

Il piatto:

Versare con un cucchiaino la fonduta al centro del piatto quindi porre, dopo cotti, n. 3 tortelloni lasciando uno spazio al centro degli stessi per porre due cucchiaini di ragù di cervo; su ciascun tortello grattugiare il tartufo nero di Norcia a piacimento.



nella TRADIZIONE del
CIOCCOLATO FELETTI trovi
l'essenza per dare vita alle tue ricette



Busta Gocce Latte 1000 gr.



Busta Gocce Extra Fondente 53% 1000 gr.



Silver Block Extra Fondente 53% 1000 gr.



Silver Block Extra Fondente 53% 500 gr.

Scopri la bontà dei tanti prodotti FELETTI
www.feletti.it

HDI S.p.a. Via per Ripalta Arpina, 33 - 26012 Castelleone (CR) Italy - tel. 0374.350150 - info@hdi-spa.it - www.hdi-spa.it

Arte Italiana nel Mondo

Il pesce del lago dai cuochi ai pittori



PROF. FRANCO IVAN NUCCIARELLI

Direttore Scientifico e Autore
Associazione Arte Italiana nel Mondo
www.arteitaliananelmondo.org



Fig.1



Fig.2

A prima vista, rispetto al pesce di mare, più saporito e caratterizzato da una varietà sconfinata, quello di lago parrebbe meno gustoso e differenziato, quindi di minor valore: in realtà non è così, prova ne sia una vicenda storica esemplare, immortalata da uno dei capolavori della letteratura mondiale: la Divina Commedia. Il personaggio coinvolto è il cardinale francese Simone de Brie, divenuto papa con il nome di **Martino IV**: pontificò negli anni Ottanta del Duecento, giusto in tempo perché ai primi del Trecento Dante Alighieri potesse garbatamente spedirlo in Purgatorio. Il motivo? Una gola smodata, spinta all'eccesso proprio dalla sconsiderata predilezione per il pesce di lago. È tradizione che al goloso pontefice francese, vissuto per lunghi anni in Italia centrale e morto a Perugia nel 1285, piacesse alla follia le anguille del Lago di Bolsena, che aveva avuto modo di apprezzare nei ripetuti soggiorni nel Viterbese. Dotato d'una raffinatezza tutta francese e prelatizia, non si accontentava di mangiarle seguendo le ricette dei comuni mortali, ma le faceva marinare in una vernaccia speciale, scelta con cura maniacale, che sembra conferisse ai malcapitati pesci un gusto unico e irripetibile. Ce n'era abbastanza, perché, papa o non papa, il poco elastico Dante lo mettesse al canto XXIV del Purgatorio, *fra i golosi*, appunto.

Sempre l'anguilla, in questo caso del Trasimeno, è l'ispiratrice di un apprezzato prodotto gastronomico: il torciglione, il tipico dolce, che del pesce riprende la forma. A base di mandorle e, se preparato a regola d'arte, senza un pizzico di farina, all'inizio era prodotto quasi esclusivamente sulle sponde del Trasimeno e nelle immediate vicinanze, per esempio nella zona di Magione. Siccome dalle rive del lago proviene anche la fibra vegetale con cui s'impagliano le seggiole, dette "teverine", quando la fabbricazione delle sedie raggiunse San Nicolò di Celle, si tirò dietro anche il dolce lacustre. Tuttora a San Nicolò si continuano a produrre gradevoli seggiole impagliate e torciglioni, a dir poco eccellenti: un interessante esempio d'interferenze e trasmissio-

ni culturali, di cui la cucina è specchio significativo.

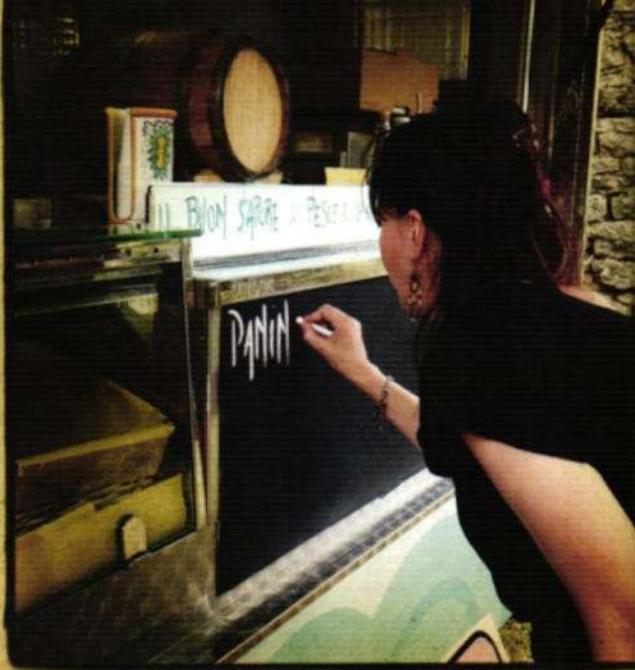
La nobilitazione del pesce di lago non si limita alla gastronomia, ma entra a pieno titolo nel mondo dell'arte, non nell'arte popolare, ma ai livelli più elevati. Nel Vangelo uno degli episodi più suggestivi è la pesca miracolosa: siamo sulle rive del Lago di Tiberiade, detto anche *Mare di Galilea*. Dopo aver predicato a una gran folla, Gesù sale in barca e chiede all'apostolo Simone, destinato a diventare san Pietro, di prendere il largo e gettare le reti. Simone risponde che l'operazione è inutile, perché la pesca quel giorno è stata infruttuosa. Non di meno obbedisce al Maestro: poco dopo la quantità di pesce raccolto è tale che le reti rischiano di rompersi! Simone deve chiedere aiuto ad altri pescatori, che arrivano su una seconda barca. L'episodio, pieno di contenuti simbolici e ricco di valenze pittoriche, trovò un illustratore d'eccezione: **Raffaello**.

Siamo nel 1515: sul trono di Pietro siede Leone X de' Medici. La decorazione della Cappella Sistina è stata completata: ma era pensabile che il figlio di Lorenzo il Magnifico e della principessa romana donna Clarice Orsini facesse passare il proprio pontificato senza lasciarne traccia nella massima cappella del mondo cattolico? Siccome pareti e volte erano coperte d'affreschi, il colto e raffinatissimo pontefice ebbe un'idea originale: arazzi, che avrebbero coperto soltanto i motivi decorativi sulla parte inferiore delle pareti e sarebbero stati appesi in circostanze speciali. Raffaello disegnò e colorò a tempera i cartoni, che furono inviati a Bruxelles nella bottega del più grande arazziere del tempo. La traduzione in arazzi fu portata a termine nel giro di qualche anno, approdando a risultati superiori a ogni aspettativa. Gli arazzi sono dieci, ma il più bello è proprio la "**Pesca miracolosa**", conservato con gli altri nella Pinacoteca Vaticana, mentre il cartone autografo di Raffaello, ricomparso dopo un percorso avventuroso, è a Londra nel Victoria and Albert Museum. L'effetto è mozzafiato: nella storia poche volte un'umile attività lavorativa, come la pesca sul lago, ha ricevuto maggiore esaltazione.

Fig.1 L'arazzo tratto dal cartone di Raffaello realizzato nella bottega di Pieter van Aelst a Bruxelles
Fig.2 Il cartone preparatorio della "Pesca Miracolosa" di Raffaello Sanzio

CASE HISTORY

Il Pescestrada, il pesce di lago "cheap and chic"!



Deviare dalla via maestra per disegnare un proprio percorso, alternativo e originale è la regola aurea di ogni avventura che si rispetti. Sotto questo monito audace e creativo è nato anche il progetto di Federica e Tullia che di strada ne ha inventata una, ambiziosa e completamente inedita, per il pesce di lago.

Parliamo con Federica ed è lei, che si definisce "lacustre al 100%", a raccontarci genesi e sviluppi di un'idea che all'apparenza ha la forma di un semplice furgoncino da strada, ma che in sostanza è un'invenzione brillante per i sapori e i valori di un luogo. Co-protagonista di questa storia è la sua amica di sempre, cantante lirica, Tullia. Insieme decidono un bel giorno di prendere in prestito un vecchio mezzo inutilizzato della Cooperativa Pescatori del Lago Trasimeno e trasformarlo in una cucina ambulante da strada, forti anche dell'esperienza che Federica ha da tempo maturato con la gestione di un proprio ristorante, il "Rosso di Sera". Fin qui niente di strano, se non fosse che le pietanze preparate sono tutte esclusivamente a base di pesce di lago Trasimeno e rigorosamente in versione *street food*! Il progetto si chiama infatti **Il Pescestrada** e ha l'obiettivo dichiarato di diffondere "in strada" la cultura gastronomica del pesce di lago.

Carpa, persico, anguilla... reinventati secondo i codici del cibo da strada in una vera e propria linea che rende *smart* e accessibile il pesce di lago, facendone conoscere il sapore e la genuinità a tantissima gente. "Il pesce di lago - ci dice Federica - è *buonissimo ed è davvero una grande risorsa del nostro territorio e proprio per questo è sorprendente quanto sia poco conosciuto. La maggior parte della gente è scettica e nutre delle riserve solo ad assaggiarlo, è difficile che si ordini un primo o un secondo di base lacustre. Molto più semplice è invece assaggiare un panino o un arancino*".

La linea ideata da Federica e Tullia di *street* ha solo forme e costi differenti, perché poi sul fronte del gusto, come attestato dai numerosi riconoscimenti ottenuti, compresa la stellina della guida *Foodies* del **Gambero Rosso 2013**, non ha nulla da invidiare alle raffinate cucine dei ristoranti!

Nel menù del Pescestrada figurano: il *panino con carpa re-*

gina in porchetta, appetitoso compromesso tra il panino con la porchetta e quello con il lampredotto, dato che il pane viene bagnato con il brodo di cottura; le deliziose *tortillas da accompagnare con pesce in umido o in carpione* (una preparazione che prevede l'infarinatura, la frittura e la successiva marinatura del pesce con aceto, cipolla e uvetta). Imperdibili poi gli *arancini con cuore di tegamaccio*, goloso restyling di uno dei piatti più antichi della gastronomia lacustre umbra. A queste varianti si aggiungono in chiusura due classici sempre quotati: il *cartoccio di pesce di lago fritto* e infine l'*hamburger* in stile Mc Donald's, ma anche qui con qualche trucco da veri gourmand: l'hamburger è di pesce e il ketchup è di sugo di tegamaccio.

L'esperienza del Pescestrada approccia in modo molto schietto ad una visione della cucina e del cibo che ci piace raccontare proprio per la sua indole meticcica. Da un lato insegna che una buona cultura gastronomica è, prima di tutto, consapevolezza del valore dei prodotti e delle pratiche; dall'altro rovescia con sapienza il confine tra cibo di strada e cibo da ristorazione, dimostrando come la formula *cheap* possa vestire anche un sapore raffinato dandogli in cambio il dono della popolarità. Vecchia lezione che arriva dalle passerelle di moda e che due coraggiose ombre hanno saputo applicare con intelligenza e brio alla propria passione per un prodotto tipico locale!

A questo punto la domanda è solo una: **dove possiamo trovare il favoloso furgoncino del Pescestrada?** Federica ci dice che al momento il furgoncino è in manutenzione, ma, subito ci rassicura, da metà settembre tornerà in pista con la sua nuvola di sapori da sperimentare e profumi da cui lasciarsi tentare!

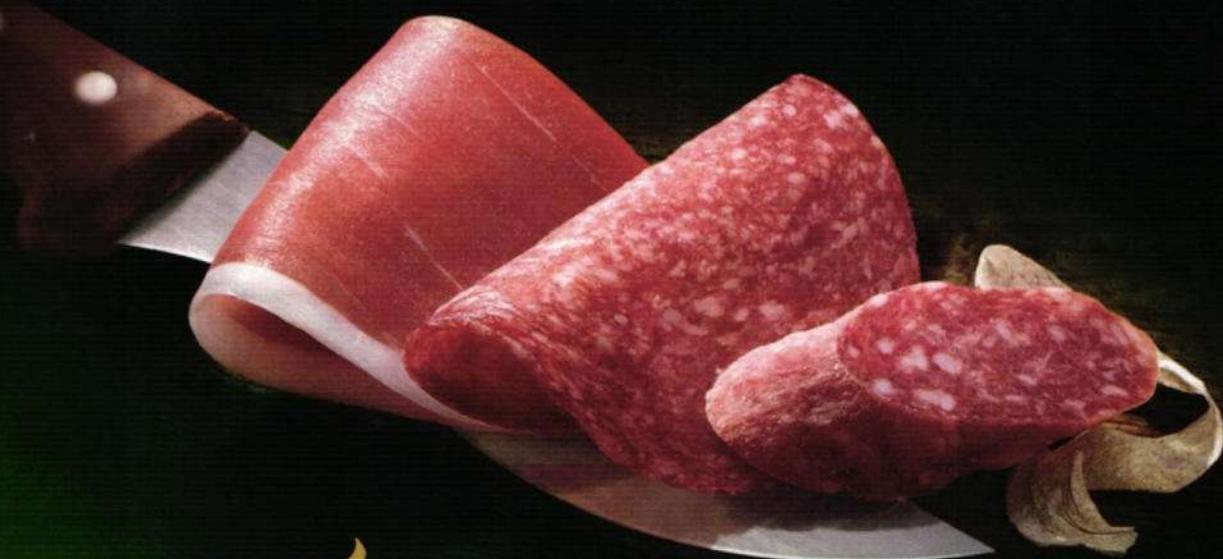
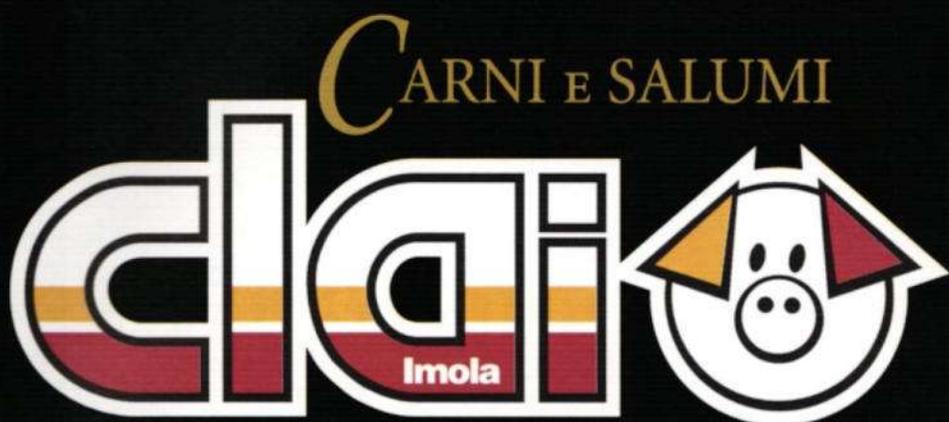


il Pescestrada

Per rimanere aggiornati sulle future tappe cliccate Mi Piace sulla pagina Facebook:

www.facebook.com/IlPesceStrada



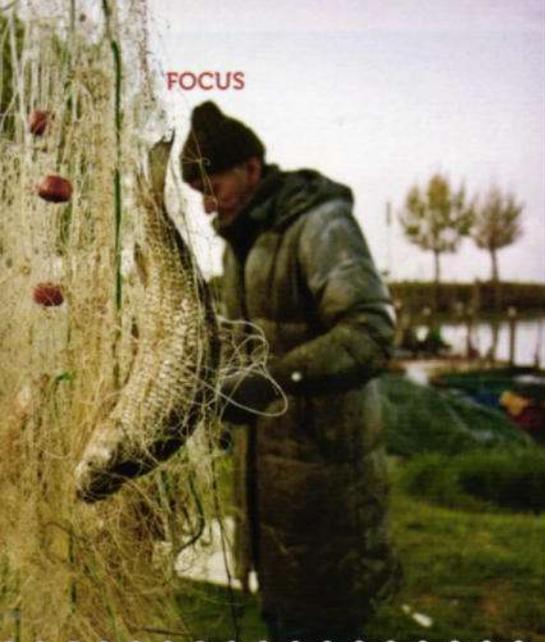


TUTTO IL BUONO, NIENT'ALTRO CHE IL BUONO.

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

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





Intervista a **Marcello Zoppitelli**
Segretario Cooperativa
Pescatori Del Trasimeno

Via Alicata, 19 - San Feliciano (PG)
Tel. e Fax 075 8476005
www.pescatorideltrasimeno.com

Cooperativa Pescatori del Trasimeno

Quando nasce la Cooperativa Pescatori del Lago Trasimeno? Ci può raccontare in poche parole quali sono le principali attività e obiettivi della vostra Cooperativa?

La Cooperativa Pescatori del Trasimeno nasce nel 1928 dall'iniziativa dei pescatori locali che decisero allora di unire le proprie forze sotto un'organizzazione comune in grado di tutelare e diffondere le attività di pesca e la cultura del Lago Trasimeno. Oggi la cooperativa si occupa del ritiro del pescato, della sua distribuzione presso soci e affiliati e infine anche della sua lavorazione mediante il laboratorio in dotazione. L'obiettivo ideale che guida da anni l'operato della Cooperativa è favorire una più profonda percezione del valore della pesca e del consumo del pesce di lago, una percezione che muova dal rispetto delle stagionalità e dei modelli di pesca ecosostenibili.

I prodotti a marchio "Sapori del Trasimeno" sono prodotti che certificano la qualità degli ingredienti consumati e in particolare attestano il fatto che si tratta esclusivamente di prodotti "di cattura". Ci può spiegare le principali differenze, per il consumatore, tra pesce di allevamento e pesce di cattura?

Il sapore è il primo grande elemento di differenziazione tra pesce di allevamento e pesce di cattura. Il pesce di cattura, infatti, vivendo in condizioni di libertà segue anche un regime alimentare molto più ricco e diversificato, da renderne le carni molto più saporite e meno uniformi al palato. Anche dal punto di vista nutrizionale va messo in evidenza che i pesci liberi si nutrono, a seconda della specie, di plancton o di altri pesci, che contengono Omega 3, mentre i pesci di allevamento vengono nutriti con mangimi, quindi la presenza di Omega 3 nei pesci di allevamento dipenderà dal contenuto nei mangimi utilizzati di questo elemento.

Per ottenere i filetti di pesce la vostra Cooperativa si avvale di un metodo di filettatura manuale. In che consiste e quali sono i vantaggi dell'impiego di tale tecnica?

La filettatura manuale è una scelta che la Cooperativa porta avanti guardando in due direzioni: da un lato il rispetto della tradizione e di un insieme di buone pratiche che caratterizzano la cultura della Pesca presso le famiglie del Lago Trasimeno sin dai tempi più lontani; dall'altro porta avanti un metodo di lavorazione del pesce

molto attento e selettivo. Così facendo è possibile monitorare la freschezza delle carni e le caratteristiche delle stesse, riducendo al minimo gli sprechi; tutti aspetti e accortezze che vengono smarriti nella lavorazione standardizzata delle macchine.

A partire dal 2007, insieme all'Università di Perugia, avete lavorato alla creazione di un centro per la lavorazione e trasformazione del carassio, pesce infestante che costituisce una pericolosa minaccia all'ecosistema del lago. Ci può spiegare l'importanza di tale operazione?

Il recupero delle carni del carassio è stata un'operazione molto importante che la Cooperativa ha realizzato con la collaborazione degli studi condotti dall'Università di Perugia, coordinati dal Prof. Del Bosco, grazie ai quali è stato possibile convertire un limite in un'opportunità. Infatti il carassio è una specie molto insidiosa, infestante e pertanto in grado di compromettere alla lunga con la sua presenza l'equilibrio complesso dell'ecosistema. A questo va aggiunto che si tratta di un pesce pieno di spine e pertanto poco spendibile sul mercato. L'idea è stata quella di trovare una formula ad hoc per incentivare la pesca di questa specie e poterne in tal modo controllare i livelli di presenza. Si è unito al processo di filettatura del pesce una successiva fase di lavorazione che prevede un passaggio in un potente tritacarne al fine di ottenere una poltiglia morbida che viene impanata e successivamente frita per delle golose crocchette di pesce di lago!

Come si muove il pesce del Lago Trasimeno nel mercato?

Il mercato del pesce di lago è di per sé molto complesso a differenza di quello di mare; il pesce di lago è meno popolare e spesso in molti ne ignorano caratteristiche di sapore e di qualità. Va inoltre sottolineato che esso è anche, per via delle numerose spine, più difficile da cucinare. Aspetti questi che incidono sulla portata della sua diffusione, spesso andando a connotare quasi un "mercato di nicchia" per questi prodotti ittici. Nel caso del pescato del Trasimeno siamo di fronte ad una diffusione prevalentemente locale e sul territorio, nella quale sembra influire anche la riduzione delle quantità di pesce ad oggi presenti nel lago. Un tempo il pescato era inviato anche verso Brescia, Catania e altre città. Oggi solo il latterino va incontro ad un mercato più ampio ed extraterritoriale.



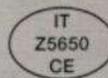
Scottona Limousine: l'Eleganza del Gusto Italiano

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



ITALBOVINI
S.R.L.

la Carne di Qualità



FOCUS

Cooperativa dei Pescatori di Marta

La pesca e la tutela dell'ecosistema del Lago di Bolsena

Vanta molti primati, il lago di Bolsena, lago di origine vulcanica più grande d'Europa con una caratteristica forma ovale e con un ambiente naturale quasi completamente incontaminato. I pescatori della zona sono soliti dire che questo è un lago che si beve! Grazie alla pulizia delle sue acque esso rappresenta una miniera di biodiversità davvero importante, dove è possibile trovare molte specie animali e vegetali, tra cui numerose specie di alghe e piante subacquee quasi completamente scomparse in altri bacini.

A conoscere bene le qualità di questo sistema lacustre è la **Cooperativa dei Pescatori di Marta**, nata circa 10-12 anni fa per azione spontanea dei molti pescatori del borgo di Marta. Un borgo di pescatori che accoglie uno tra i più fiorenti porticcioli del Lago di Bolsena.

La Cooperativa si occupa della pesca e della vendita del pescato ai più grandi grossisti di pesce dell'Italia centrale. Tra le specie pescate le qualità migliori di acqua dolce sono: luccio, tinca, persico reale, latterino senza dimenticare il coregone, grande protagonista della cucina locale. Accanto all'attività di pesca svolta dalla Cooperativa c'è anche un'intensa attività di difesa e sostegno dell'equilibrio del prezioso ecosistema lacustre.

In questa ottica la Cooperativa gestisce l'incubatoio ittico "**Madonna del Monte**", vera e propria "fucina della natura" che ogni anno, grazie al lavoro dei pescatori, garantisce e tiene sotto controllo il ripopolamento del Lago di Bolsena. Qui infatti, grazie ad un sistema idraulico d'avanguardia ed un'alta tecnologia che sfrutta la stessa acqua del lago durante il periodo di fermo pesca, milioni di uova di coregone, una volta spremute dalla pancia delle femmine feconde di questa specie di pesci, vengono successivamente portate dai pescatori nell'incubatoio e immerse nelle campane di vetro chiamate Zug; queste ultime, dopo un periodo di incubazione, consentono la nascita di milioni di avannotti, che a fine febbraio vanno a ripopolare il lago. L'incubatoio ittico di Marta contiene al suo interno 60 campane utili ad incubare

milioni di uova di coregone. Azione questa molto importante per la salvaguardia complessiva del sistema lago che, come spiega **Andrea Garofoli** della Cooperativa Pescatori, è spesso messa a repentaglio da una politica di gestione del lago poco attenta. Qui negli ultimi anni la mancanza di una disciplina ferrea sulla concessione delle licenze di pesca ha favorito il diffondersi della pesca selvaggia che oltre a incrinare il delicato equilibrio dell'ambiente, mette in difficoltà anche le numerose famiglie di pescatori come quelle afferenti alla cooperativa, che proprio nella pesca di lago trovano la principale fonte di sostentamento. Si tratta di una minaccia rilevante ad un'antica e consapevole cultura di pesca che gli uomini della Cooperativa cercano di osteggiare in tutti i modi, come per esempio con la campagna per la corretta manutenzione del sistema di fognature centrale (il cosiddetto "anello") che raccoglie le acque nere dei comuni intorno al lago e le riversa in un collettore comune sul fiume Marta. Anche in questo caso l'azione di pressione dei pescatori è volta a sollecitare un'attenzione e una cura maggiore da parte delle amministrazioni affinché il Lago di Bolsena, patrimonio naturale e ittico, possa essere tutelato, in un'ottica che guarda ad esso nel lungo periodo, non solo come risorsa per la pesca, ma anche come tassello fondamentale del valore e del benessere di un territorio.

**SOCIETÀ COOPERATIVA
PESCATORI MARTANA**

Via Amalasunta 138
01010 Marta - Viterbo



Eccellenza Italiana

I prodotti **Le 5 Stagioni** propongono agli specialisti del settore le migliori soluzioni per ogni tipo di lavorazione: dalle farine per le lavorazioni con lievitazioni lunghissime a quelle macinate a pietra, dai semilavorati con cereali diversi dal grano alla farina senza glutine, dal lievito di birra al famosissimo lievito madre Naturkraft.

Dal 1831 l'azienda è costantemente impegnata ad ottenere il meglio, con l'utilizzo delle migliori materie prime, di una macinazione lunga per non danneggiare gli amidi e con l'impegno del più importante centro di ricerca e sviluppo del settore.

Farine e semilavorati per pizze leader in Italia.



main sponsor



Le 5 Stagioni

Via Monte Nero, 111

35010 Curtarolo (PD)

Tel. +39 049.9624611

Fax +39 049.9624627

mail:farine@molinoagugiaro.it

www.le5stagioni.it



SEGUICI SU FACEBOOK

FOCUS

FOCUS

Il Pesce Persico, delizia lacustre etrusca



MARIO GIORGIO LOMBARDI
Governatore Generale Accademia
Italiana Gastronomia Storica



Il persico reale non va confuso (soprattutto a livello gastronomico) con il *persico trota* o *boccalone* (*Micropterus salmoides*) o con il *persico sole* (o "gobbo", *Lepomis gibbosus*), introdotti nei laghi lombardi dall'America del Nord per il divertimento dei pescatori sportivi. Oggi viene commercializzata anche una specie originaria (*persico del Nilo*) di basso valore gastronomico, che non va confusa, soprattutto nell'uso, con il persico lacustre.

La cultura di questa *lucumonia** è, caso rarissimo, di grande attualità anche a tavola perché Chiusi è l'unica custode della tradizione etrusca a tavola. Molti degli odierni alimenti base delle specialità chiusine si rifanno infatti direttamente alla cucina etrusca e molte pietanze conservano ancora arcaiche pratiche culinarie, in special modo la pesca che costituisce il punto di maggior continuità fra la Chiusi moderna e la *Charmas* dell'antica Etruria. Il "Brustico", trait d'union fra l'Etruria antica, la Toscana e l'Umbria, è da provare assolutamente; altro non è che un piatto di pesce che le genti che vivono intorno ai laghi di Chiusi e Montepulciano affermano affondi le sue radici nella cultura culinaria e nella ritualità etrusca. Un piatto che si perpetua su queste tavole da millenni e che tramanda ogni volta dall'antichità i costumi del sacrificio e di un rito di fuoco rosso e grigio fumo odoroso. "Brustico" vuol dire semplicemente abbrustolito; una volta posto al focolare, va messo sopra una grata di ferro a maglia non molto grande per poter iniziare il suo "rito preparatorio dell'ara sacrificale": lo stesso che i pescatori etruschi del "Lars Turms" compivano con metodica tramandanza. Procedendo più prosaicamente nella ricetta, ecco che bisogna porre un piccolo strato di canna palustre - ma solo canna del lago per via degli umori che l'avvolgono - tagliarla a bastoncini e accenderla. Le canne devono essere rigorosamente poste sul fuoco un po' per volta, sia secche che fresche. Fra mille scoppiettii e vive scintille, il fuoco tenderà a scemare in modo da far salire verso la griglia dense folate di acre fumo, che per l'appunto contribuisce a donare sapore. Ed ora ecco il sacrificio: la "scardola", il piccolo luccio e soprattutto il pesce persico tenuto vivo in un secchio, viene preso e adagiato sopra l'ara (la griglia) per l'offerta sacrificale. Quando il fumo avrà lentamente aromatizzato con il suo

amaro profumo e completamente ricoperto il pesce con la sua fuliggine purificatrice, si toglie dall'ara. Il pesce, direttamente fiammeggiato, assume così un colore scurissimo. I filetti sminuzzati sono serviti su un piatto di portata a cui potremmo aggiungere un po' di sale e pepe nero oltre a abbondante olio extra vergine d'oliva e per chi la gradisce una leggera spruzzatina di aceto di vino bianco o limone.

Per accompagnamento consigliamo un eccelso Vino Bianco Vergine della Valdichiana della zona e non per seguire la regola del "bianco su pesce", ma perché quest'ottimo vino dal gradevole sapore asciutto, il delicato retrogusto di mandorla amara e il ricco bouquet che ricorda i fiori di campo di questa terra d'Etruria, lega perfettamente con il sapido gusto del pesce così arrostito. È anche ammesso il piacere di mangiarlo usando le dita, come facevano gli Etruschi e rivivere così sensazioni arcaiche di piacevole voluttà. Lo potete fare solo qui, a Chiusi, in quest'angolo millenario ricco di storia etrusca della Toscana.

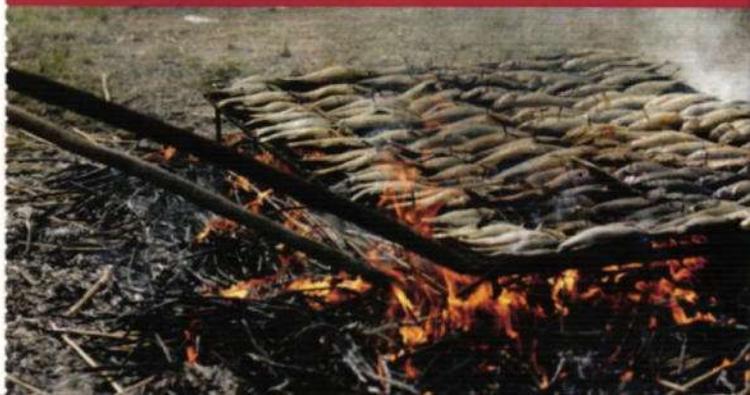
Storia in Tavola...

IL BRUSTICO

Cosa ci vuole per 4 persone e come si fa:

Si puliscono accuratamente 1000 gr. di pesce persico reale, si asciugano bene e si sistemano sulla griglia posta sulla brace a fuoco dolce, si fanno arrostiti bene da ambo le parti. Quando saranno ben cotti si tolgono dal fuoco e si dispongono in un piatto da portata privi di lisce.

Si dosano di sale e pepe, abbondante olio extra vergine di oliva toscano e vanno serviti ben caldi.





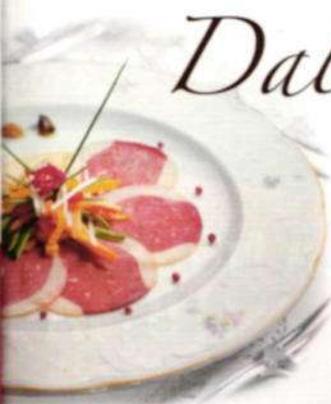
SONNELLU ASSOCIATI

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.



INNOVAZIONE

NOLEGGIO

ikrome.it



LA NOSTRA FLOTTA

MEZZI COIBENTATI

- _ Fiat Doblò Maxi
- _ Fiat Scudo
- _ Fiat Maxiscudo
- _ Fiat Ducato
- _ Iveco Daily

CASSA ISOTERMICA

- _ Iveco Daily 35/60q
- _ Renault Master 35q
- _ Fiat Ducato 35q

ALTRI MEZZI

- _ Rimorchi con cella frigorifera
- _ Autovetture di ogni genere
- _ Monovolume Fiat Scudo
9 posti

INNOVAZIONE

Sede Legale

Via Garibaldi, 93 - 06063 Magione (PG)

info@innovazione2006.com

www.innovazione2006.com

Sedi Operative

Str. L. Ariosto, 41 - 06063 Magione (PG)

Via Righi, 6 - 00015 Monterotondo (RM)

Via M. O. Romero, 2 - 60027 S. Biagio di Osimo (AN)

Tel. 075.8472263 - Fax 075.8478170

Tel. 06.9069119 - Fax 06.9060857

Tel. 071.7109171



PENNE DI... PINNE

Il persico e la pertica nella rete



PAOLO BRACONI

- Docente del corso di laurea
- ECOCAL (Economia e Cultura
- dell'Alimentazione)
- Università di Perugia

*Nec te, delicias mensarum, perca, silebo,
amnigenos inter pisces dignande marinis,
solus puniceis facilis contendere mullis:*

*(E non tacerò di te, delizia delle mense, pesce persico,
l'unico d'acqua dolce paragonabile a quelli marini,
e degno di gareggiare con le triglie dalle scaglie rosseggianti).
Ausonio, Mosella, 115-117*

Si conoscono diversi generi di persico: il variopinto **persico sole**, il vorace **persico trota** (o *boccalone*) e lo striato **persico reale**. I primi due sono stati importati dall'America e nominalmente non sarebbero dei veri persici. Per la classificazione scientifica moderna, infatti, solo il persico reale (*Perca fluviatilis*) è assegnato alla famiglia dei Percidi, nome derivato dal greco *perke* e dal latino *perca*, con cui in antichità si definivano diversi generi di pesce. Il passo sopra riportato di Ausonio (IV secolo) celebra sicuramente la bontà del persico reale della Mosella, il fiume della germanica Treviri. Nei fiumi e nei laghi di quelle contrade dell'Europa centrale il *perca* era dunque rinomato già nell'antichità, mentre in molte acque interne italiane la specie venne introdotta più recentemente. Oltre mille anni dopo Ausonio, un altro "nordico", Maestro Martino da Como, inserisce nei suoi ricettari metodi per lessare o friggere, a seconda della taglia, il persico.

Nei paesi del Nord Europa dove era autoctono, il persico si chiama ancora oggi con un nome molto simile a quello antico: *perch* in inglese e tedesco, *perche* in francese: le stesse parole che in quelle lingue indicano la pertica, cioè il bastone o asta di legno utilizzato dai Romani come unità di misura di lunghezza (la *perca* romana era di 10 piedi). Questo caso di omonimia può giocare curiosi scherzi in internet. Se infatti proviamo a pescare, con la rete informatica, e digitiamo in italiano "pesce pertica", compaiono centinaia di pagine (e di immagini) che rimandano al pesce persico. Ma se cerchiamo nella lingua italiana tra i significati di pertica non si trova alcun riferimento al pesce, tantomeno al pesce persico.

La colpa, per così dire, è dei traduttori del Web che estendono automaticamente anche all'italiano l'omonimia che accomuna in gran parte del mondo il persico alla pertica. E così i numerosissimi traduttori automatici presuppongono un italiano (inesistente) "pesce pertica" come traduzione di *perch(e)*:

che altrove significa pertica e pesce persico e, dunque, secondo la logica del calcolatore, anche pesce pertica.

Per contro, ad un italiano curioso di etimologia, piuttosto che ad una pertica, il termine "persico" farebbe pensare alla Persia, come nel caso della pèsca o persica (*malus persica* = mela persiana), o anche del Golfo Persico. Invece né pertica né Persia hanno a che fare col nostro pesce ma il greco *perke*, riferito al colore scuro/maculato (in greco *perknos*) dell'animale. La stessa probabile origine del raro aggettivo italiano "pèrso" (scuro, fosco), come l'aria infernale in cui Dante appare a Paolo e Francesca, la quale così lo saluta:

*"o animal grazioso e benigno/ che visitando vai
per l'aere pèrso/ noi che tignemmo il mondo di sanguigno".* Speculazioni di linguisti, glottologi e filologi, spesso in disaccordo tra loro, tanto è vero che sull'origine del "pèrso" dantesco le ipotesi ancora in campo sono diverse e sopravvive tenacemente anche quella persiana nel senso di "colore delle stoffe provenienti dalla Persia".

Congettura per congettura, ci piace allora suggerire agli internauti che la forma allungata e le strisce verticali che contraddistinguono il nostro persico lo rendono molto simile ad un'asta graduata, come doveva essere la pertica dell'agrimensore, colui che misurava e descriveva sulle mappe le superfici agrarie. Col che avremmo, sia pure scherzando, tolto definitivamente il pesce persico alla Persia e dato sostanza all'invenzione della rete informatica, che ha creato una nuova specie ittica: il pesce pertica.



Antiche terre, nuovi piaceri

IL MALATESTA,
DAL CONDOTTIERO
DELLA POTENTE FAMIGLIA
DEI MALATESTI
CHE DOMINÒ
I TERRITORI
DI RIMINI E DI CESENA
NEL PERIODO
MEDIEVALE E
RINASCIMENTALE.
UN SANGIOVESE
DALLE ANTICHE TERRE
DELLA ROMAGNA,
UN TEMPO
CONOSCIUTA
COME ROMANDIOLA,
PROPOSTO PER
GODERSI
GLI AFFASCINANTI
COLORI CHE LO
CARATTERIZZANO.
APPREZZARE L'INTENSITÀ DI PRO-
FUMI CHE SFRIGIONA
E SCOPRIRE
LA VARIETÀ DEI SAPORI
CHE SI POSSONO
COGLIERE
NELLA DEGUSTAZIONE.



DUE TIGLI S.P.A.
(GRUPPO CEVICO)

VIA SEGANTI 73/P 47100 FORLÌ - ITALIA | T 0543 473300 | F 0543 473273
E-MAIL COMMERCIALE@DUETIGLI.COM | WWW.ROMANDIOLA.IT

il Malatesta

*il Malatesta
nasce dalle
viti coltivate
nei terreni
più vocati,
nei vigneti*



ROMANDIOLA

*più esposti
al sole,
vendemmiate
a mano e
vinificate con
tradizione*

**SANGIOVESE
DI ROMAGNA**
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

ENOGASTRONOMIA

Calici di vino e piatti d'acqua dolce



Associazione Italiana Sommeliers



ROBERTO LODOVICI
Sommelier AIS Umbria
Degustatore Ufficiale e
Tecnico di Servizio

Il pesce del Lago Trasimeno, per trovare asilo nei ristoranti e farsi apprezzare per la delicatezza e la tendenza dolce delle sue carni, deve combattere contro il fratello di mare dalla sapidità più accentuata.

Le varietà lacustri possono soddisfare tutte le esigenze gustative e culinarie: dalla grassa anguilla signora del sontuoso tegamaccio da provare con un rosso giovane, fresco, delicatamente tannico per contrastare la sua succulenza e grassezza;

...uno sguardo alla cantina per scegliere i migliori compagni di avventura. Compagni, al plurale perché diverse sono le preparazioni e a ognuna si può abbinare il giusto vino del territorio...

alla maestosa carpa regina in porchetta che con le sue carni sode e con l'aromaticità della farcitura non chiede di meglio che andar giù con un vino bianco fresco, fruttato, intenso e dalla lunga persistenza aromatica; per non parlare del luccio, il predatore per eccellenza, ottimo in tante versioni, ma perfetto in bianco con un filo d'olio extravergine d'oliva delle Colline del Trasimeno DOP e una spolverata di prezzemolo (NO! Limone NO! Dove finirebbe la sua fragranza?) che impone un bianco dalla decisa freschezza e sapidità.

Il pesce che primeggia sulle tavole trasimenidi, anche se negli ultimi tempi la colonia lacustre si è notevolmente ridotta, è il **persico reale**.

Dal punto di vista culinario, per le sue molte (troppe) flessibili lisce, il persico reale trova nei filetti la sua migliore performance. Per questa sua caratteristica è servito quasi esclusivamente sfilettato, da cui il tema di una delle tante gustosissime sagre che si svolgono nei tramonti di fuoco del lago. Il persico gobbo, invece, dà il meglio di sé nella cottura alla brace.

Torniamo in cucina e diamo uno sguardo alla cantina per scegliere i migliori compagni di avventura. Compagni, al plurale perché diverse sono le preparazioni e a ognuna si può abbinare il giusto vino del territorio, scegliendo quelli freschi e sapidi per equilibrare la tendenza dolce delle loro carni.

I filetti di persico fritti vogliono un vino fresco, sapido ed eventualmente frizzante. Allora? Stupiamo i nostri commensali facendoli servire caldi e fragranti con uno **Spumante Colli del Trasimeno DOC metodo classico**.

Con ravioli di persico saltati in padella con pomodorini, la struttura del piatto richiede un bianco secco di buona alcolicità, come un **Colli del Trasimeno Bianco Scelto** o un **Orvieto Classico Superiore**. Per un risotto ai filetti si potrebbe optare per un **Trebbiano Spoletino** dal gusto decisamente secco, mentre un **Grechetto in purezza dei Colli del Trasimeno** delicatamente profumato e dal retrogusto amaricante è da provare con filetti di persico al vapore con fagiolina del Trasimeno, altra eccellenza del lago. Per la tinca gobba alla brace dalle carni sode e succulente per la cottura, oserei un **Colli del Trasimeno Rosato DOC**.

E qui ci fermiamo, in attesa che qualche gastronomo trovi una ricetta per un persico come dessert.



WIBERG®

UN TOCCO DI SAPORE IN PIÙ

Con gli Oli e gli Aceti Premium dell'assortimento WIBERG avrete un prezioso alleato in cucina. Ideali per la rifinitura, il condimento e la preparazione, queste pregiate specialità rendono un'invitante insalata un'esperienza di gusto esclusiva, e non è tutto. Chi è alla ricerca di un'esperienza culinaria particolare, rimarrà piacevolmente colpito dall'assortimento di condimenti WIBERG. Abbinati all'esotico frutto della passione, ai gustosi mirtilli rossi o agli agrumi aromatici, questi aceti creativi riescono a esaltare ogni sapore!

www.wiberg.eu



PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.



**ASIAGO
FOOD**

A prova di Chef.

ALTELLAIO



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

Asiago Food: il fresco alleato della vostra cucina.

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



BONDUELLE
PROCESS
SOUS
VIDE

NOVITÀ

NATURA SOTTOVUOTO

LA NUOVA GENERAZIONE DELLE VERDURE



Un processo innovativo ed esclusivo che rispetta al massimo le naturali proprietà organolettiche delle verdure.

- ✓ subito pronte all'uso
- ✓ nessun bisogno di sgocciolare
- ✓ consistenza, colore e gusto naturali
- ✓ praticità di stoccaggio



Spazio alle Regioni

Una panoramica sulle migliori strutture ricettive del territorio e le gustose ricette degli chef



Lazio

Dal Ristorante **Il Gabbiano** di Bolsena (VT) la ricetta dello Chef **Nerino Natali**



Marche

Dal Ristorante **I Ponti** di Cingoli (MC) la ricetta dello Chef **Mauro Santori**



Lazio

Polpette di persico reale alla bolsenese

Ingredienti:

filetti di persico reale del lago di Bolsena
prezzemolo, timo
aglio rosso di Proceno triturato
fiore essiccato di finocchietto selvatico di Bolsena
mollica di pane inumidita con latte
buccia di limone grattugiata
parmigiano
olio extravergine di oliva di Bolsena
pane secco grattugiato
semi di sesamo
sale e pepe

Preparazione:

Impastare il tutto, fare delle palline, impanare e friggere in olio extravergine di oliva. Servire ben calde.

cucchiaino di aceto, aggiungere i pelati e le patate e fare cuocere. Aggiungere i pesci e far cuocere per ulteriori 10 minuti. Guarnire il tutto con le fettine di pane e prezzemolo.

Toscana

Brustico

Per la cottura: brace con canne di lago e rete metallica

Ingredienti:

luccio di piccola pezzatura
boccalone
scardola
pesce persico reale
olio d'oliva
sale q.b.
limone o aceto

Preparazione:

Abbrustolire i pesci sopra una rete metallica, sotto la quale viene preparata la brace fatta con le canne di lago, senza squamarli nè spellarli. Una volta cotto a puntino il pesce, circa trenta minuti per entrambi i lati, raschiarlo superficialmente, pulirlo delle interiora, sfilettarlo e sbriciolarlo a mano. Per il condimento dosare olio d'oliva, sale, limone o aceto a seconda dei gusti. Servire freddo. Si sposa bene con vino bianco locale.

Marche

Brodetto di pesce gatto

Ingredienti (per 4 persone):

20 pesci gatto
2 foglie di lauro
1 spicchio di aglio
3 patate tagliate a dadolata
1/2 peperone
1 alicetta
1 cucchiaino di aceto
16 fettine di pane bruschettato
peperoncino, sale, olio, pomodori pelati e prezzemolo q.b.

Preparazione:

Fare un fondo di olio, aglio, alicetta, lauro, peperone e peperoncino. Sfumare con il

Umbria

Risotto al pesce persico

Ingredienti (per 4 persone):

320 gr di riso carnaroli
500 gr di filetti di pesce persico
1 spicchio di aglio

Toscana

Dal Ristorante **Antica Trattoria Al Principe** di Givoli (AR) la ricetta dello Chef **Mauro Torelli**



Umbria

Dal Ristorante **La Cantina** di Castiglione del Lago (PG) le ricette dello Chef **Daniela Gasparella**



Emilia Romagna

Dal Ristorante dell'Hotel **Terme di Sant'Agnes** di Bagno di Romagna (FC) la ricetta dello Chef **Alieto Rossi**



Abruzzo

Dall'Hotel Ristorante **Esperia** di Alba Adriatica (TE) la ricetta dello Chef **Francesco Poliandri**



1 cipolla
1 costa di sedano
1 ciuffo di prezzemolo
qualche foglia di salvia
4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco
60 gr di burro

Preparazione:

Tritare l'aglio, mezza cipolla, il prezzemolo, il sedano e la salvia, far soffriggere in una casseruola con l'olio extra vergine di oliva. Unire i filetti di persico e far rosolare. Aggiungere 1 bicchiere di vino bianco, sale, pepe e far cuocere per circa 10 minuti. Tritare la cipolla rimasta e far soffriggere insieme al burro, aggiungere il riso e lasciare tostare per circa 2 minuti. Unire un mestolo di brodo di pesce. Portare il risotto a cottura versando il brodo quando necessario. Quasi a fine cottura unire i filetti di persico.

Filetti di pesce persico con vinsanto e tartufo nero

Ingredienti (per 4 persone):

600 gr di filetti di pesce persico
4 cucchiaini di farina
4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
50 gr di burro
1 dl di vinsanto
60 gr di tartufo nero
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Infarinare i filetti di persico e farli rosolare in una padella con olio e burro. Salare, pepare e unire il vinsanto. Lasciare cuocere per 2/3 minuti. A fine cottura cospargere con il tartufo nero a scaglie e servire.

Brodo di pesce

Ingredienti (per 4 persone):

800 gr di pesce di lago (lucio, tinca, persico)
1 cipolla
1 costa di sedano
1 ciuffo di prezzemolo
3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
150 gr di concentrato di pomodoro

Preparazione:

Tritare grossolanamente la cipolla, il sedano e il prezzemolo, porre il trito in una casseruola con l'olio extra vergine di oliva e far soffriggere, quindi aggiungere il concentrato di pomodoro diluito in poca acqua calda. Dopo 10 minuti di cottura a fuoco basso, unire il pesce (si possono utilizzare anche solo le teste). Far cuocere altri 10/15 minuti a fuoco basso e poi

aggiungere l'acqua poco alla volta circa 2 litri. La polpa dei pesci può anche essere utilizzata per la preparazione di un altro piatto tipico a base di pesce come il tegamaccio.

Emilia Romagna

Tinca allo zenzero

Ingredienti (per 4 persone):

4 tinche da 250 gr cadauna
sedano, porro, prezzemolo, erba cipollina
pepe
olio extravergine di oliva
radice fresca di zenzero

Preparazione:

Desquamare le tinche, eliminare le interiora e lavarle. Preparare in una pesciera un court bouillon con acqua salata, pepe in grani, sedano, porro, prezzemolo e portarlo ad ebollizione facendolo andare per circa 15 minuti. Immergere le tinche e farle cuocere. A cottura ultimata toglierle dalla pesciera, asciugarle e disporle su un piatto da portata, aprirle e deliscarle. Preparare una vinaigrette con olio extravergine di oliva, erba cipollina e cospargerla sul pesce. Per finire gratuggiarvi sopra la radice di zenzero. A piacere, il piatto può essere servito sia caldo che freddo.

Abruzzo

Trancio di persico con pomodori e vellutata di melanzane

Ingredienti (per 4 persone):

1 kg di pesce persico fresco
5 pomodori rossi
4 cucchiaini di olio di oliva
2 limoni
3 arance
2 spicchio aglio
erba cipollina
4 melanzane
timo, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Pulire e sfilettare il pesce persico ottenendo dei bei tranci, cuocerli in una padella antiaderente con olio e sale mantenendoli ben morbidi. Nel frattempo saltare le melanzane tagliate a cubetti con olio, aglio, sale e timo e frullarle con il mixer. Tagliare i pomodori a cubetti, condire con erba cipollina e una citronette preparata con olio, sale, pepe, arancia e limone. Disporre la vellutata di melanzane sul piatto di portata, mettere sopra il composto di pomodoro fresco e sopra ancora il trancio di persico ben caldo.

La qualità non si inventa. Si frigge o s'inforna.



Da sempre la Qualità è il nostro principio ispiratore. Per questo crediamo che non sia una invenzione, bensì un percorso di ricerca che ci ha permesso di creare prodotti da friggere e cuocere in forno che soddisfano le esigenze degli operatori del food e della ristorazione. Ai clienti che scelgono i nostri prodotti offriamo la garanzia di una selezione accurata delle materie prime e una eccellente diversificazione, testimoniate da una Linea Forno e una Linea Fritto che contengono tantissime referenze e coniugano la tradizione con le nuove tendenze del gusto contemporaneo.



linea FRITTO



GRAND'OR
"il gusto della qualità"



linea FORNO



i Cuociforno



Ricoh Managed Services

La strada verso l'efficienza

RICOH
imagine. change.

**Concentrati sul business.
Ricoh pensa a progettare e gestire l'infrastruttura IT.**



Progettare soluzioni personalizzate e ottimizzate dal punto di vista dei costi, della produttività e della gestione è alla base dei Ricoh Managed Services, che includono servizi di Gestione Documentale, di Outsourcing e IT.

Managed Document Services

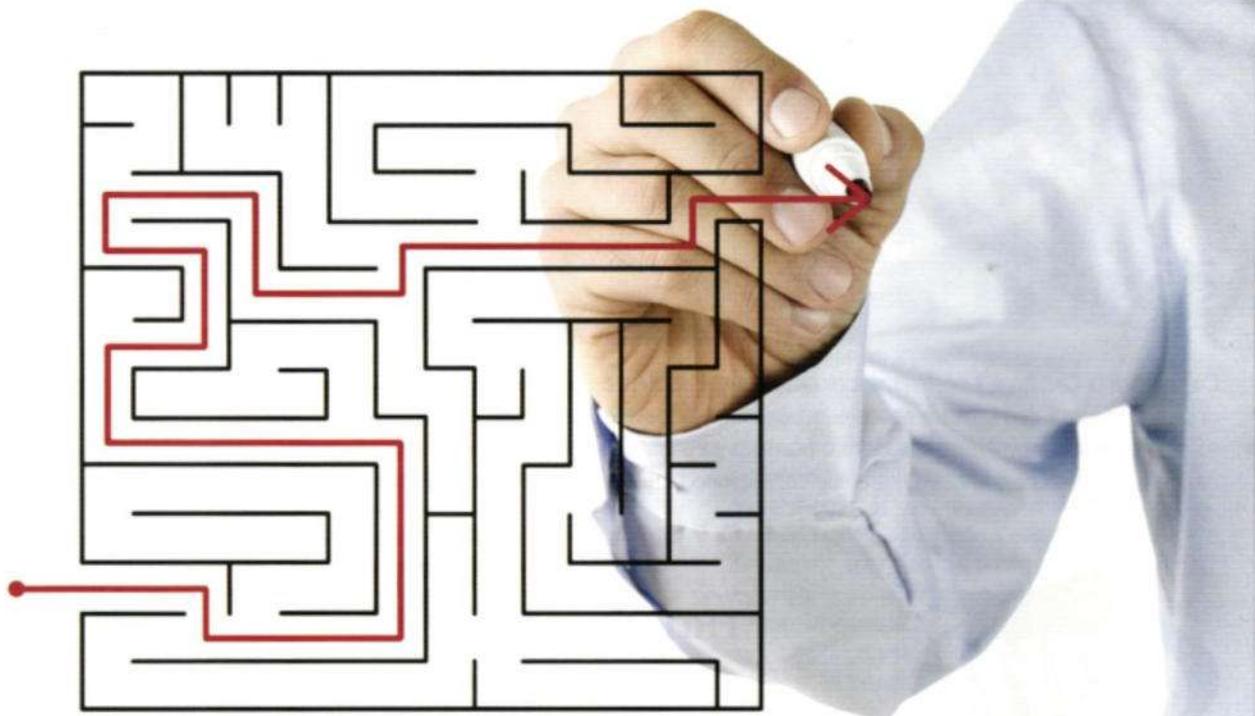
Migliorare l'ambiente di stampa e la gestione documentale è possibile grazie al supporto consulenziale e progettuale di Ricoh che garantisce un'ottimizzazione continua.

Document Process Outsourcing

I professionisti Ricoh si occupano della gestione dei processi documentali cartacei e digitali delle aziende, con l'obiettivo di ridurre i costi e ottimizzare le risorse interne.

IT Services

Ricoh offre un supporto completo one-stop per la fornitura e la gestione di pc e server, sviluppando progetti innovativi chiavi in mano che includono anche un servizio di help-desk telefonico.



seguici su: www.ricoh.it
www.document.it



Managed Services 

Managed Document Services Document Process Outsourcing IT Services

ElleEsse
ITALIAN TRUFFLES
SINCE 1948



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





Lazio

Un locale al femminile dove ritrovare il piacere del gusto

Ristorante
Al Girasole

Località Ceraso
01010 Marta (VT)
Tel. 0761 871448



Dalle parti di Marta, piccolo borgo di origine medioevale che si specchia sulla sponda sud del lago di Bolsena, "Al Girasole" è un locale con una gestione familiare tutta al femminile nato grazie alla maestria culinaria di Ginevra Nevi, cresciuto grazie anche alla passione e alla dedizione delle due figlie Eleonora e Laura De Dominicis. Le ampie e luminose sale sono abbracciate da un rilassante panorama verde con sette ettari di parco tutt'intorno che è possibile gustare nelle quattro verande di dimensioni diverse pensate per accogliere gli ospiti nelle stagioni più miti. A fare da padrona qui è soprattutto la cucina, tentazione ricca che si snoda lungo le varie tappe del menù, a partire dai classici piatti della cucina di pesce italiana, di mare ma anche di lago, che affiancano le migliori portate della tradizione romana.

Felice incontro di sapori e colori sono gli irresistibili antipasti tra cui: carpaccio di pesce con fichi caramellati, julienne di calamari con carciofi stufati e croccanti, scampi accompagnati da velutata di zucchine e menta. Da assaggiare anche le tagliatelle rigorosamente fatte a mano, i filetti di persico, frittelle e anguilla che completano il menù alla carta. Infine per concludere senza farsi mancare una preziosa nota di dolcezza il consiglio è di lasciarsi streggere dai semifreddi o di tuffare il cucchiaino nelle composizioni a sfoglia capaci di soddisfare i palati più esigenti.

In questo viaggio fatevi viziare dalla fornita cantina con un ampio assortimento di etichette italiane e regionali dove non mancano bollicine di produzione internazionale.



La Ricetta

RISO CARNAROLI CON FILETTI DI PERSICO DEL LAGO DI BOLSENA

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di riso carnaroli
200 gr di filetti di persico tritati al coltello
100 gr di filetti di persico interi, marinati in olio e poco limone emulsionati con salvia e rosmarino
aglio, cipolla, peperoncino
olio extra vergine di oliva
vino bianco
sale e pepe q.b.

Soffriggere uno spicchio di aglio in camicia ed una piccola cipolla con olio extravergine di oliva e peperoncino q.b.. Tostare il riso e sfumare con del vino bianco, aggiungere la tartare di persico, sale e pepe. Aggiungere del fumetto di pesce ricavato dalla bollitura delle teste dei persici precedentemente filettati, aggiungere qualche foglia di salvia e mantecare bene il risotto. Friggere i filetti di persico e adagiarli sul riso prima di servirlo.

Lazio



Una storia lontana per una cucina di verità

Ristorante Fiorò

Via dei Nocciolati, 16
01037 Lago di Vico
Ronciglione (VT)
Tel. 0761 612036
www.ristorantefioro.it

La storia del Ristorante Fiorò inizia da un semplice piatto di pasta e fagioli e snoda una trama di generazioni ordita nel 1947 da Luigi De Fermo e dalla moglie Annetta che, nel piccolo di una capanna ai bordi del Lago di Vico, propongono i sapori più autentici della tradizione. In pochissimo tempo Fiorò diventa un punto di ritrovo rinomato per la buona cucina in tutta la regione, che accoglie attori, intellettuali e politici tutti invitati a scoprire riti e segreti della buona tavola italiana. Oggi Luciano De Fermo, sommelier, erede di terza generazione di ristoratori è, insieme alla sorella Eleonora, il patron del Ristorante Fiorò. Dietro i fornelli Felicetta, la mamma di Luciano, dispensatrice di profumi e sapori autentici che lo stesso Luciano contribuisce a costruire attraverso l'attenta scelta e la ricerca dei prodotti tutti rigorosamente locali.

Qui il pesce del lago è sempre di giornata (soprattutto persico e coregone), l'olio è solo extravergine di oliva della Cooperativa di Blera per tutte le preparazioni, il vino è della casa prodotto appositamente dalla Cantina Villa Puri di Bolsena. Nella cucina, con una chiara e verace impronta stagionale, trionfano i filetti di persico fritti dorati, gli gnocchetti in salsa di persico, i ravioli al ripieno di coregone, il coregone agli agrumi. Tradizione e nuove interpretazioni, un ventaglio di gusti e sapori di alto livello. La cantina contempla 120 etichette con riguardo per i migliori vini della Tuscia oltre ad una notevole selezione di grappe. Un luogo speciale dove la passione per la buona cucina è un valore da tramandare e riscoprire giorno dopo giorno, dove i sapori fanno di verità e ogni ricetta è una miscela di tradizione e novità che non tradisce mai le aspettative.



IL LAGO DI VICO: UN PUNTO DI OSSERVAZIONE PRIVILEGIATO SULLA NATURA

A rendere ancora più speciale il Ristorante Fiorò è l'affaccio sul Lago di Vico, lago di origine vulcanica dell'Italia centrale che con i suoi 510m s.l.m. vanta il primato di altitudine tra i grandi laghi italiani. Secondo la leggenda ebbe origine dalla clava che Ercole infisse nel terreno per sfidare gli abitanti del luogo; nessuno riuscì a rimuoverla. Quando lo fece Ercole, sgorgò un fiume d'acqua che andò a riempire la valle formando così il lago. Il Lago di

Vico è in realtà il risultato della attività vulcanica ed è quello che meglio ha conservato la caratteristica forma che ne testimonia l'origine. Il lago ha avuto origine circa 100.000 anni fa in seguito al riempimento della caldera vulcanica. È circondato dal complesso montuoso dei monti Cimini, in particolare è cinto dal Monte Fogliano e dal Monte Venero e fa parte della Riserva naturale del lago di Vico. Bellissima è la Palude "Pantanacce", a nord-ovest del lago,

Speciale

una delle più estese del Lazio, luogo ideale per la sosta, lo svernamento e la nidificazione di una grandissima varietà di uccelli.

I chiari d'acqua bassa che si aprono tra il canneto e la riva, come pure i prati acquitrinosi circostanti, sono il regno di numerose specie di anatre. Per facilitare l'osservazione degli uccelli acquatici ed evitare il disturbo, è stato realizzato in quest'area anche un osservatorio che può ospitare gruppi di persone.

Marche Antichi sapori e luoghi di un tempo fra le verdi colline marchigiane

Agriturismo La Vecchia Stalla

Località Felcine 15
60041 Sassoferrato (AN)
Tel. 0732 975165



La Ricetta

Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchetti:

0,25 lt di acqua
farina di grano tenero q.b.
sale

Per il sugo:

1 cipolla
2 salsicce
1 palla di radicchio
4 hg di funghi porcini
2 cucchiaini di panna da cucina
olio extra vergine di oliva q.b.
sale

Tra le ridenti colline marchigiane, a 6 km da Sassoferrato, si scorge il ristorante Agriturismo "La Vecchia Stalla". Immerso nel verde delle colline marchigiane in prossimità del monte Catria, l'agriturismo è stato ricavato ristrutturando vecchi fienili e antichi casali e gode di un panorama mozzafiato da cui si possono scorgere i resti della vecchia solfatara di Cabernardi.

Ambiente molto caratteristico e accogliente, ricercato nella cura dei particolari, propone i sapori autentici della cucina marchigiana di un tempo.

La carne, rigorosamente allevata dai proprietari, viene selezionata con professionalità e servita nei suoi tagli migliori. Tutto è di produzione propria, dagli ortaggi, all'olio d'oliva, alle marmellate con cui vengono preparate ottime crostate, alla proposta dei vini.

La cordialità e la simpatia dello staff sono le caratteristiche principali che fanno della Vecchia Stalla un posto veramente ospitale ed accogliente, dove si può respirare un'atmosfera casalinga, incorniciata da una caratteristica struttura immersa nella campagna marchigiana.



GNOCCHETTI RADICCHIO E PORCINI

Procedimento:

Per gli gnocchetti

Mescolare la farina con l'acqua precedentemente portata ad ebollizione ed il sale, impastare bene fino ad avere un composto compatto ed omogeneo. Formate tanti filoni dello spessore di circa 2 centimetri e tagliare i vari gnocchetti.

Per il sugo

Far soffriggere la cipolla nell'olio di oliva. Aggiungere le salsicce sbriciolate, i funghi e il radicchio tritati. Far

ritirare il liquido che si forma e frullare il tutto grossolanamente. Successivamente aggiungere la panna da cucina e amalgamare. Portare a bollore l'acqua salata, aggiungere gli gnocchetti ed attendere che questi salgano in superficie. Dopodiché scolare e mescolare con la salsa precedentemente preparata.





Marche 
**Un luogo
 ricco di
 mistero
 e fascino
 dal sapore
 leggendario**

Ristorante
 Locanda dei Briganti

Via Fabriano 47
 63100 Ascoli Piceno (AP)
 Tel. 0736 48571

www.ristorantelocandadeibriganti.com

Cordialità, atmosfera rilassata, cucina genuina e prezzi onesti sono le caratteristiche vincenti della Locanda dei Briganti.

Alla Locanda si possono trascorrere divertenti serate all'insegna della buona cucina marchigiana, grazie a sapienti proposte culinarie che nascono dalle antiche tradizioni gastronomiche legate alle vicende dei leggendari briganti, considerati da sempre dei grandi buongustai.

La filosofia della Locanda dei Briganti si pone come obiettivo la massima soddisfazione dei suoi molti clienti ed è per questo che lo Chef utilizza i migliori prodotti stagionali e solo ingredienti di prima scelta rigorosamente made in Italy. La Locanda dei Briganti vanta anche una ricca cantina con le migliori etichette vinicole italiane e inoltre propone liquori fatti in casa.

L'ambiente, curato e accogliente, è ideale per ospitare banchetti e comitive.

I BANCHETTI DEI BRIGANTI

Speciale



La Locanda dei Briganti è la cornice ideale per organizzare cene di gruppo, pranzi di famiglia, piccoli banchetti e soprattutto i pranzi per i giuramenti militari. Infatti a pochi passi dalla Locanda si trova la Caserma 235 Reggimento Piceno con la quale ha stipulato speciali convenzioni, proprio rivolte ai militari. Grazie poi all'atmosfera misteriosa e leggendaria che si respira alla Locanda, è possibile organizzarci delle caratteristiche feste a tema.

Natura pronta per i tuoi menu.



Ratatouille alla provenzale Valfrutta Granchef.

Ricetta provenzale originale: è il gusto fresco della Ratatouille, in 5 verdure selezionate. Contorno o condimento, è pronta all'uso; cotta e condita al punto giusto, in ricca salsatura, davvero conveniente. Ratatouille Valfrutta Granchef: risparmi in tempi e costi, guadagni in servizio, mantieni la qualità della preparazione da fresco.

- Contorni caldi e freddi • Antipasti a buffet • Primi, secondi, pizza, torte salate
- Zuppe e minestrone • Gustose bruschette ortolane subito pronte.



Numero Verde
800.123.533

valfruttagranchef.it



Assaggia i vantaggi.



ERGON

Profilo aziendale

Società di informatica operante dal 1988.

Sviluppa soluzioni gestionali per aziende alimentari e conta oltre 300 clienti del settore.

Il nostro software gestionale ERGDIS, studiato appositamente per la PMI, è un E.R.P. completo, che copre tutte le aree aziendali. Argomenti di sicuro interesse sono il controllo di gestione, la logistica in radiofrequenza, il business intelligence, le soluzioni CRM, l'archiviazione ottica e sostitutiva e l'automazione della forza vendita con dispositivi Android, la previsione delle vendite.

La società completa l'offerta con la vendita di prodotti hardware, servizi web e hosting, nonché con progetti di *server consolidation* e virtualizzazione dei sistemi basati sulla tecnologia di VMWARE.

I nostri servizi

Sales Force
Automation
su
tablet Android



Virtualizzazione
con
VMWARE
vmware

Logistica in
radiofrequenza

Gestione e
configurazione reti
wireless

Pianificazione della
produzione

Linee di
confezionamento
CIGIEMME
e BIZERBA

Archiviazione ottica
e sostitutiva

Previsione delle
vendite (forecast)

Rilevazione presen-
ze con terminalini
ed interfacciamento
Zucchetti

Hosting e cloud con
realizzazione siti
WEB ed
eCommerce

Fornitura
HARDWARE



Business partner
IBM



Business
Intelligence

Software per il
SETTORE ALIMENTARE FOOD
(produzione, catering, grossisti e distributori)

Ergon Informatica Srl
Via Per Salvatronda, 21
31033 Castelfranco Veneto, TV
Sito web: www.ergon.it

ERGON

Telefono: 0423-4247
Fax: 0423-424880
Posta elettronica: info@ergon.it

Toscana

La passione per la pesca e la cucina toscana alla stessa tavola

Ristorante Parco Venere

Via di Cortona 105/B
52045 Foiano della Chiana (AR)
Tel. 392 7825049
www.lagoverene.it

Il ristorante Venere è molto di più di un semplice ristorante, l'impressione che si ha appena arrivati è quella di un luogo più complesso e articolato dove la sosta si spinge ben oltre il tempo di mangiare e acclude tutta una serie di momenti e attività che vedono nella tavola un piacevole e gradito coronamento. Situato all'interno di un verde parco, il Ristorante ha in dotazione un vero e proprio lago dove si pratica la pesca sportiva e l'allevamento di numerose specie ittiche tra cui la trota iridea, la trota fario, la trota gialla oltre ai lucci, le anguille, il pesce gatto e le carpe. La "toscanità" è il tratto che caratterizza

la cucina dal piglio ospitale e tipico. Qui infatti la tradizione ittica è espressa magistralmente in pietanze a base di pesce pescato, senza dimenticare la genuina passione per le carni, selezionate e anch'esse cucinate secondo i dettami della migliore tradizione locale. Sicuramente a rendere speciale questo posto è proprio il senso di festa e di ospitalità che vi si respira; qui è possibile trascorrere una giornata in modo libero e informale, unendo al piacere del cibo quello per la pesca sportiva sia essa una passione o un pretesto per passare una giornata diversa insieme ad amici e familiari.



La Ricetta

REGINA IN PORCHETTA



Preparare un battuto con 150 gr di lardo, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe e un mazzo di finocchio selvatico. Imbottire il pesce con parte del ripieno preparato, inciderlo in più punti e riempirlo con il rimanente ripieno. Steccare la regina con un rametto di rosmarino, cucire con del filo incolore o con dello spago e cuocerla allo spiedo spennellando saltuariamente con olio e limone o al forno, sistemandola in una teglia con 1/2 bicchiere d'olio.

Toscana**Gusto
moderno e
amore per la
tradizione****Ristorante Caffetteria
Caffè de' Telai**Via Pegomas 1/A
52018 Castel San Niccolò (AR)
Tel. 0575 570259

Ha un'interessante aria metropolitana e mitteleuropea questo locale dove la tradizione del luogo si intreccia con vigore alla modernità di uno stile originale e di una cucina semplice e raffinata allo stesso tempo. Situato nel bel mezzo del verde Casentino ai piedi del Passo della Consuma, il Caffè dei Telai è un posto che riserva molte sorprese: dai rochetti di filo sul tavolo alle frequenti installazioni artistiche non manca di meravigliare l'ospite con una serie di proposte versatili e accattivanti che vanno dall'aperitivo alla cena, dallo spettacolo di musica live alle serate a tema. La cucina riflette l'anima di questo locale, innovativa

e spigliata, curata in ogni dettaglio. Ottima e variegata la proposta di stuzzichini per l'aperitivo, eccellente il menù delle carni, con menzione speciale per le grigliate, ma davvero favolosa la cucina di pesce. I sapori accostati con brio e fantasia si incontrano con una presentazione sempre elegante capace di valorizzarne il potere genuino. Il personale attento e qualificato completa l'offerta di un servizio che delizierà ogni esigenza permettendo agli ospiti di avventurarsi in un'esperienza non solo culinaria, ma anche diversa e stimolante utile ad appagare la mente, lo spirito e il corpo!



La Ricetta

TAGLIOLINO CON FILETTO DI PERSICO E FUNGHI PORCINI**Ingredienti per 4 persone:**

500 gr di tagliolini freschi
80 gr di scalogno pulito
350 gr di porcini
400 gr di persico pulito
prezzemolo
25 ml di vino bianco
50 gr di olio di oliva extra vergine
1/2 l di olio di semi di arachide
100 gr di farina
sale
pepe
peperoncino

Preparazione:

Tagliare finemente lo scalogno ed il prezzemolo. Tagliare a striscioline i filetti di persico dopo aver tolto la pelle (lasciare una ventina di strisce con la pelle da utilizzare come decorazione). Tagliare la parte superiore del fungo in modo che sia sezionato verticalmente per mantenere in vista la forma del porcino, mentre i gambi verranno battuti finemente. Soffriggere lo scalogno ed il prezzemolo fino a raggiungere un colore dorato,

aggiungere i porcini (sia i gambi battuti che la parte superiore). Quando si sarà prosciugata l'acqua dei funghi aggiungere i filetti di persico senza pelle. Far cuocere per circa 3/4 minuti, sfumare con il vino bianco e aggiungere i tagliolini precedentemente bolliti in una pentola. Infarinare e friggere in olio di semi di arachidi il persico con la pelle, asciugarlo e posizionarlo nel piatto come decorazione.



Umbria

Un angolo di Umbria dove la "buona cucina" è di casa

Ristorante Enoteca Il Mio Vinaio

Via Arco di Druso, 31
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 420081
www.ristoranteilmiovinaio.it



Il Ristorante "Il Mio Vinaio" a Spoleto è un ambiente caldo e raccolto dove poter trascorrere momenti di piacere ispirati alla migliore tradizione della cucina tipica umbra. "Il Mio Vinaio", oltre ad essere un ristorante è anche Enoteca con una vasta selezione di vini. La cucina è tipica della tradizione umbra, ma rivisitata con creatività e fantasia utilizzando sempre materie prime stagionali; l'attenta selezione dei vini rende inoltre ogni piatto ancora più gustoso. Spazio alle degustazioni di

ottimi vini al calice per accompagnare formaggi e salumi tipici umbri per un approccio informale alla pausa pranzo o allo spuntino pomeridiano, per poi finire con una cena all'insegna di piatti casarecci ben rivisitati dallo Chef.

La posizione in pieno centro storico di Spoleto rende il ristorante un'immancabile meta per i numerosi turisti in cerca di "buona cucina". Per i più esigenti davanti al ristorante c'è il negozio, di proprietà, per la vendita di ottimi prodotti tipici di queste zone.

Speciale

L'ENOTECA DE "IL MIO VINAIO"

L'ampia selezione di vini che propone l'Enoteca "Il Mio Vinaio" vuole rappresentare il meglio della realtà vitivinicola del territorio: vitigni e vini da scoprire e ritrovare nelle tante etichette selezionate. Ognuna di queste porta sui tavoli qualcosa del territorio, del clima e della sapienza dei produttori: Caprai, Antinori, Tabarrini e Scacciadiavoli sono solo alcune delle cantine che rappresentano splendide realtà da scoprire ed assaporare.

Negli "scaffali" dell'enoeca vengono esposte molte etichette tra vini saputamente selezionati, distillati e champagne. La varietà delle proposte rendono l'enoeca un noto punto di riferimento per l'enogastronomia spoletina. Questa ampia offerta della carta dei vini viene ben contornata da un menù ricercato in cui si fondono cucina tradizionale e un'accurata rivisitazione dei piatti.



Nel cuore della città di Terni, adiacente alla centralissima Piazza della Repubblica e a pochi passi dalle rovine romane dell'Anfiteatro Fausto, si trova il Ristorante "Osteria Anfiteatro".

Per chi vuole assaporare a pieno la terra umbra, l'Osteria propone tutti piatti tipici della cucina locale, realizzati secondo le ricette tradizionali sapientemente rielaborate dallo Chef Daniele Giangiordano, con la cura e l'estro di chi della buona cucina non fa solo un mestiere, ma una vera passione.

Il menu, rigorosamente stagionale, offre anche la possibilità di gustare quotidianamente un "piatto del giorno" diverso, realizzato unendo i prodotti più

freschi all'ispirazione e alla creatività del momento.

I locali dell'Osteria Anfiteatro sono accoglienti e ricercati e l'atmosfera molto suggestiva, soprattutto in estate, dove si può mangiare nella caratteristica piazzetta in cui si trova il ristorante. I locali interni, suddivisi in tre eleganti sale, sono l'ideale per organizzare cerimonie e banchetti. Il binomio ospitalità e buona cucina, rende l'Osteria Anfiteatro un ristorante accogliente ed esclusivo, dove trascorrere indimenticabili serate.

L'Osteria offre, inoltre, un servizio di catering su richiesta, basato sul connubio tra servizio impeccabile e cucina di qualità per tutte le tipologie di cerimonia.



Umbria 
**Dall'amore
 per la
 cucina: i
 sapori della
 terra umbra**

**Ristorante
 Osteria Anfiteatro**

Piazza S. Giovanni Decollato, 3/4
 05100 Terni
 Tel. 0744 432521
www.osteriaanfiteatroterni.it



**TARTARE DI PERSICO SU FINOCCHI, SALSA AL LIME
 E CONCASSÈ CROCCANTE DI PANE IN CASSETTA ALLA MENTA**

La Ricetta

Ingredienti:

persico reale
 lime
 finocchi
 olio extra vergine
 sale
 pepe bianco
 pane in cassetta
 menta

Preparazione:

Tagliare il persico a fette, battere a coltello, condire con sale, pepe bianco, olio e comporre a piacere. Preparare con olio e lime un'emulsione molto cremosa. Tagliare il pane in cassetta a cubetti regolari, condire con poco olio e menta e passare per cinque minuti al forno. Decorare con dei petali di finocchio marinati per qualche ora nel succo di lime.

Emilia Romagna Sui Laghi Pontini bontà e sapori genuini

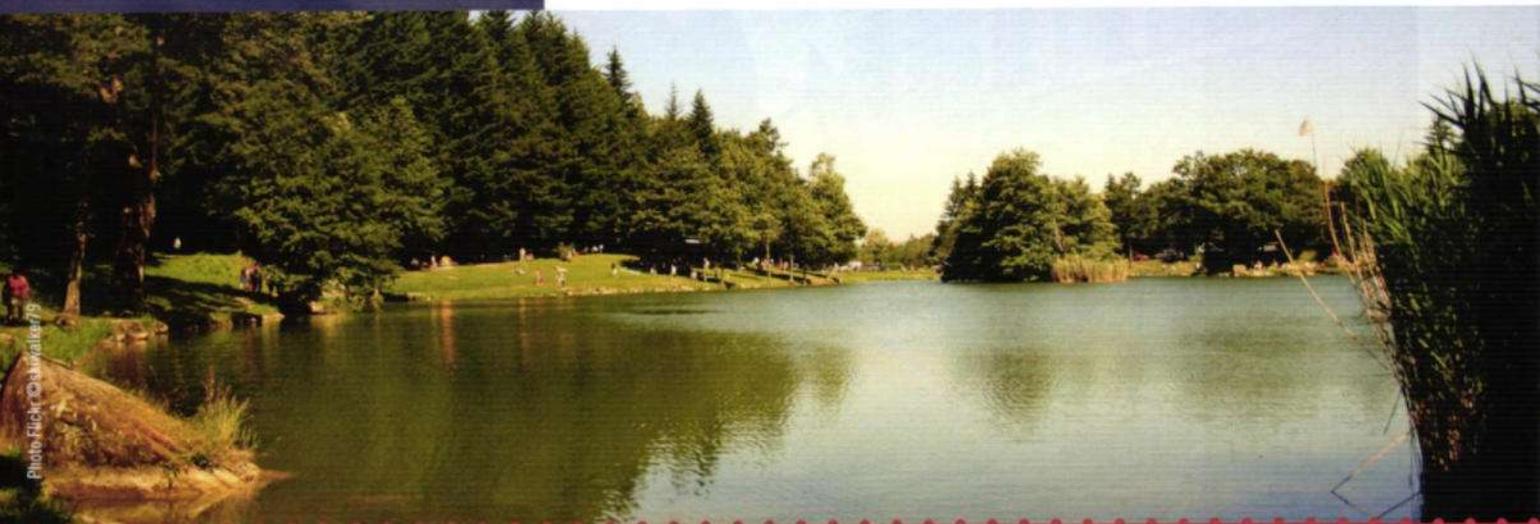
Ristorante Pizzeria Da Fernanda

Via Lago dei Pontini, 121
47021 Bagno di Romagna (FC)
Tel. 335 7087265

Il ristorante Da Fernanda si trova in una splendida posizione lungo la strada dei laghi Pontini.

Qui dove la strada si inerpica addentrandosi in un bosco di castagni, che via via si trasformano in abeti dove l'ombra si fa più densa e fresca, impossibile non restare deliziati dalla vista pittoresca del lago, molto simile a un lago alpino. In questa posizione predominante, affacciato sulle acque blu e verdi, il ristorante Da Fernanda si allunga con una bellissima terrazza con i tavoli e il pergolato. Un luogo speciale di grande fascino meditativo d'estate soprattutto la sera, ma bellissimo anche durante la stagione invernale quando è possibile essere accolti nella vasta sala coperta e riscaldata dal calore del-

la bella stufa a legna. La sensazione di accoglienza, di relax e calore si estende anche al menu condito dai sapori genuini e locali, semplice e al tempo stesso ricercato. Un must è la piadina in tutte le sue varianti, ma sicuramente per rendere il momento dell'appetito un'esperienza più intensa non si possono non ordinare i tortellini tirati a mano (piccolissimi e squisiti, prova di grande maestria massaia) con le erbette o i ravioli con patate e zucca. Trattandosi di una zona da funghi è possibile gustare molti piatti con i porcini che sono di casa, e, in marzo, gustare i delicati prugnoli. Altre due irrinunciabili portate sono la trippa con cotiche e fagioli e i tortelli fritti.



Speciale

LAGHI PONTINI, UN'OASI PER LA PESCA SPORTIVA

I cosiddetti laghi Pontini, posti alle pendici del Monte Còmero, sono in realtà il Lago dei Pontini e il Lagolungo, entrambi formati a seguito di una enorme frana che, staccatasi il 15 febbraio del 1855 da San Cataldo nel versante nord-ovest del Còmero, nella sua lenta colata distrusse una cinquantina di abitazioni, tra cui il villaggio Baroncioni e la chiesa di Crocesanta, per poi raggiungere il Savio sbarrandone temporaneamente il corso. Intorno ad essi si trova un antico

castagneto che annovera molte piante secolari. Oggi i deliziosi specchi d'acqua circondati da secolari castagni e da una natura lussureggiante, sono luoghi ideali per svago e relax.

Vi si trovano diversi punti di ristoro con specialità gastronomiche locali, aree per pic-nic, sentieri per salutari passeggiate a piedi, in mountain bike o a cavallo.

Trote, carpe, tinche e lucci permettono le più diverse tecniche di pesca in ogni stagione e vi si organizzano gare e scuole di pesca sportiva.



Emilia Romagna Una cucina di affetti, cura e sapori da gustare con lentezza

Una cucina di affetti e non di effetti è il monito che guida la conduzione accogliente e sentita di questo ristorante che della celebre ospitalità romagnola ha catturato l'essenza.

Il ristorante Del Lago dal 1971 propone un servizio attento nato dalla grande passione per la buona cucina e i sapori del territorio che i genitori hanno trasmesso alla titolare Catia. La conduzione familiare è un plus che rende ancora più piacevole la visita al ristorante. Prelibati e curati i piatti che arrivano dalla cucina, dove Paolo, marito di Catia e cuoco, si diletta con sapori genuini, selezionati e naturali. Altrettanto piacevole è il servizio in sala grazie alla presenza di Andrea, il figlio dei titolari, giovane e brillante sommelier disposto, con grande naturalezza e modestia, a "parlar di-vino" con i clienti. Il calore, il gusto della lentezza

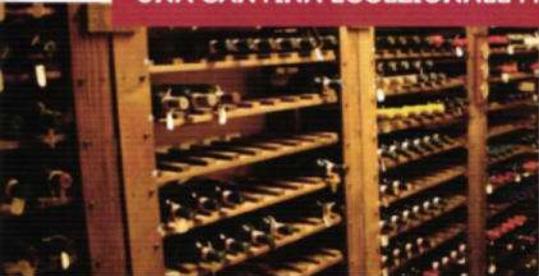
e della tradizione trovano la loro massima e più compiuta espressione nella cucina. Ingredienti semplici che vedono protagonisti i prodotti del territorio dalla saporita cacciagione (cinghiale e capriolo) ai funghi porcini e prugnoli raccolti nei boschi, dai profumatissimi tartufi bianchi e neri che arrivano dalle vallate fino alla pasta fatta a mano e al pane fragrante e caldo. Meritano una menzione alcuni piatti forti del menù che ogni volta stregano il palato dei clienti anche più esigenti come il tortino di ricotta ed erbe di campo; i ravioli ripieni di ricotta conditi con burro e tartufo nero e infine la mousse di cioccolato al sale di Cervia con un goloso cuore mou. Un viaggio nei sapori ma soprattutto nell'identità forte e di valore di una cucina che supera il concetto di cibo per incontrarsi con l'attenzione, la cura e la passione che la rendono viva e speciale.

Ristorante Hotel Del Lago

Via Acquapartita 147
47020 Bagno di Romagna (FC)
Tel. 0543 903406
www.albergoristorantedellago.it



UNA CANTINA ECCEZIONALE FRUTTO DI ANNI DI RICERCA



Un vero e proprio regno per tutti gli amanti di Bacco è la cantina del Ristorante. Capitanata dall'esperienza e dalla capacità del giovane e brillante sommelier Andrea qui è possibile

trovare un'autentica miniera di eccellenze. Frutto di anni di ricerche, la cantina vanta infatti annate particolarmente pregiate, grandi formati e bottiglie particolarmente rare. Ampio spazio è concesso anche ai produttori del territorio, con particolare riguardo per quelli che hanno fatto la storia dell' enologia Italiana, in particolare Piemonte e Toscana. Sono oltre 400 le referenze italiane e includono anche vitivinicoltori biologici e biodinamici. L'offerta oltre che ampia e diversificata

Speciale

è al tempo stesso declinata su vari livelli, con una proposta di prezzi che è in grado di soddisfare le differenti esigenze. Prendere in mano la carta dei vini è come prendere in mano una vera e propria mappa del tesoro, che traccia con equilibrio e intelligenza una strada affascinante e completa: dalle bollicine italiane, agli champagne, bianchi e rossi, italiani e non; il tutto coronato da un'elegante proposta di distillati anch'essa selezionata e curata nei minimi dettagli.

Abruzzo **Relax tra il verde delle colline e l'azzurro del mare**

Country House Il Cascinale

Via Della Chiusa
Contrada Giardino, 101
64010 Colonnella (TE)
Tel. 0861 70416
www.ilcascinale.com



Tra le colline abruzzesi, in quel silenzio magico, immersa tra mille sfumature di verde, sorge una tipica casa di contadini in cui, grazie ad un'accurata opera di ristrutturazione che però ha lasciato inalterate le caratteristiche dell'abitazione, è stata ricavata una deliziosa Country House con camere ed appartamenti/suite, centro benessere/beauty Farm, sala meeting e

ristorante con cucina tipica abruzzese, piscina e vasca idromassaggio. Nell'ampio giardino di ulivi, terrazza naturale affacciata sull'Adriatico, il gazebo, la piscina, la buona cucina e il centro benessere, attendono gli ospiti per momenti d'indimenticabile relax in un ambiente ideale per chi ama la quiete, il silenzio e i ritmi lenti della vita in campagna.



La Ricetta

RISOTTO CON I FILETTI DI PESCE PERSICO

Preparare un normale risotto tritando finemente la cipolla e rosolandola in 50 gr di burro in una casseruola. Aggiungere il riso, mescolare e quando è ben caldo versarvi il vino bianco e lasciar evaporare sempre rimestando. Aggiungere il brodo bollente poco per volta e lasciar cuocere. Nel frattempo mettere in una padella il burro restante e aggiungere le foglie di salvia.

Infarinare i filetti di persico e metterli in padella uno alla volta; appena dorati estrarli e tenerli al caldo. Girare il riso, controllarne il sapore e la cottura. Appena cotto scodellare in un piatto da portata caldo e deporvi i filetti a corona. Riscaldare il burro con salvia e versarlo sopra.

Abruzzo 

Una perla nel turismo del mare d'Abruzzo

Hotel Ristorante Venezia

Via De Gasperi, 35
64018 Tortoreto Lido (TE)
Tel. 0861 786143
www.hvenezia.com



L'Hotel Ristorante Venezia, situato vicino alle bellissime spiagge del mare Adriatico, è stato rinnovato e riqualificato nel suo complesso, offrendo un ambiente accogliente adatto a tutti i target di clientela, ideale per vacanze al mare all'insegna del relax e del divertimento.

Cuochi esperti e fantasiosi propongono le specialità più rinomate della cucina abruzzese, mediterranea e di quella internazionale. La cultura del cibo e del buon bere è uno dei fiori all'occhiello dell'Hotel; la cucina tipica è rinomata per il suo grande legame con le tradi-

zioni della terra d'Abruzzo, per le carni di produzione locale, le verdure e le erbe aromatiche di grande qualità, i buonissimi prodotti di mare, e per i gustosissimi dolci fatti in casa.

L'Hotel Venezia, albergo confortevole nel centro di Tortoreto lido, in estate accoglie i suoi ospiti in una atmosfera luminosa e gradevole, mettendo a disposizione una bellissima spiaggia privata, gestita e curata personalmente dai proprietari, perciò sempre pulita e tranquilla, adatta anche ai piccoli visitatori ed ideale per chi vuole trascorrere le vacanze all'insegna del relax.



FILETTO DI TROTA SALMONATA GRATINATA SU VELLUTATA DI PATATE E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

1 filetto di trota salmonata da 800 gr
pane grattugiato q.b.
sale e pepe rosa
olio d'oliva q.b.
succo di limone
1 kg di patate
500 gr di zucchine
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
prezzemolo

Procedimento:

Marinare per un'ora i filetti precedentemente tagliati con olio, sale e succo di limone. Nel frattempo mettere le patate, le zucchine e la cipolla a bollire, salare, unire un filo d'olio e farle andare. Preparare il pane unendo ad esso olio, sale, un po' d'aglio, qualche grano di pepe rosa tritato e prezzemolo. Passare i filetti nel pane e infornare a 180° per 20/25

La Ricetta

minuti. Frullare le patate e le zucchine creando così una vellutata. Una volta cotti i filetti, impiattare posizionandoli al centro del piatto e adagiandoli sulla vellutata. Infine guarnire il piatto con delle foglioline di prezzemolo.

Riunione. Bontà di Mare.

A SHORT SHELF LIFE
IS BETTER*

La Boutique Creative

Top Quality

Selezione
Pesce Spada Affumicato



Top Quality

Selezione
Tonno Affumicato



Nature
di Salmone
Non Affumicato



Bottarga
di Mugghine

Bottarga
di Tonno



Le Sfiziose
di Riunione

Filetto di
Salmone
Affumicato
al Sesquino
e Papavero

Novità

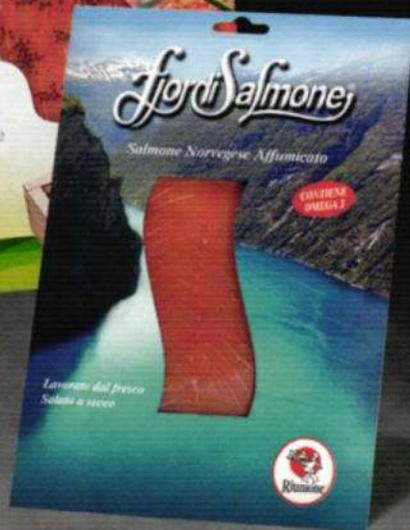
Pronti
da gustare



Sfior di Salmone

Salmone Norvegese Affumicato

Lavorato dal fresco
Salmo a secco



Specialità Ittiche Affumicate

Riunione Industrie Alimentari

Via Gualco, 50E - 16165 Genova

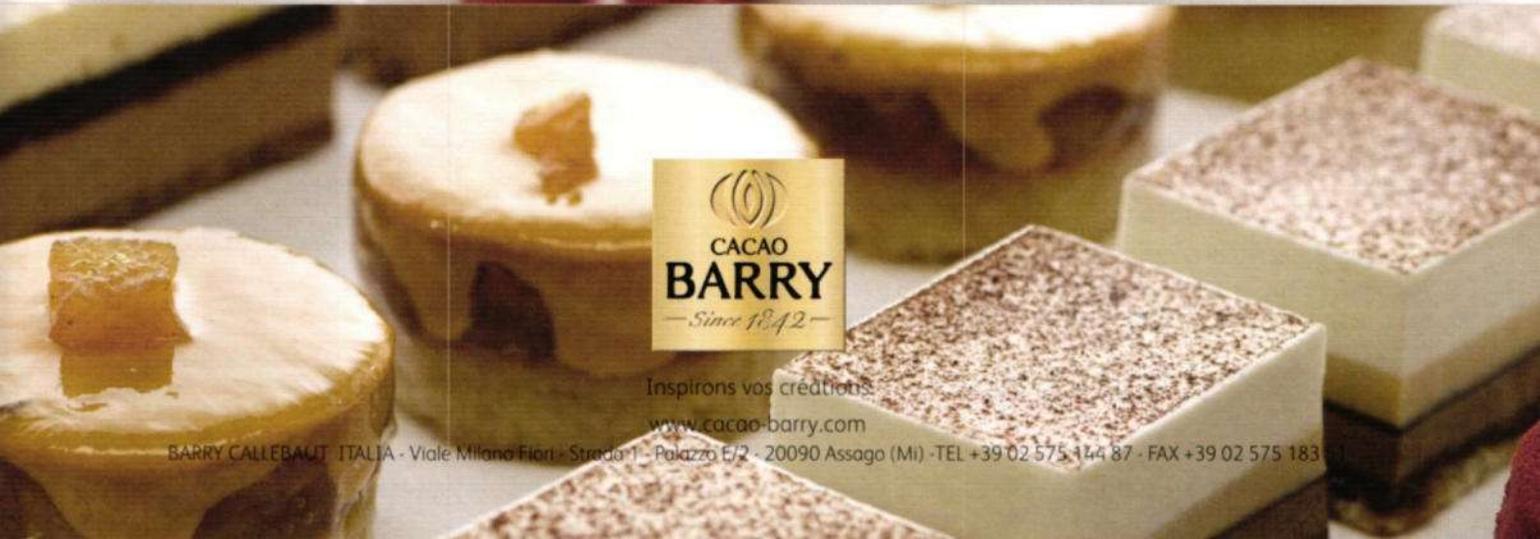
www.lariunione.it - email: info@lariunione.it

*un ciclo di vita più breve garantisce la disponibilità di un prodotto sempre fresco.

Proporre un alimento altamente deperibile con scadenze molto lunghe non è indice né di freschezza né di sicurezza.

“Haute Patisserie”

Gusto e Innovazione
nella nuova Carta di
pasticceria surgelata
Cacao Barry



Inspirons vos créations
www.cacao-barry.com

BARRY CALLEBAUT ITALIA - Viale Milano Fiori - Strada 1 - Palazzo E/2 - 20090 Assago (Mi) - TEL +39 02 575 144 87 - FAX +39 02 575 183

STANCO DEI SOLITI CUBETTI? DA OGGI LA TUA FANTASIA NON HA PIÙ LIMITI



Modalità
di preparazione:
**LE 4 REGOLE
DA SEGUIRE
PER UN
RISULTATO
ECCEZIONALE!**



1 FAI RINVENIRE

I risultati migliori per conservare tutta la qualità di Foglia a Foglia si ottengono scongelando le porzioni, prima di prepararle e condirle nel modo desiderato. In alternativa, è possibile prepararle con cottura a vapore (6 minuti), a microonde (2 minuti a 750W), o in padella (4 minuti per lato).

2 CONDISCI

Perfora leggermente la porzione in modo che il condimento penetri all'interno; spennella con un'emulsione di olio, limone e sale o con un condimento a piacere.

3 GUARNISCI

Crea un contorno fantasioso guarnendo la porzione con gli ingredienti che preferisci.

4 SERVI

Ecco un suggerimento di come puoi servire un contorno di sicuro successo: Spinaci Foglia a Foglia e pomodori glassati al forno (15 minuti a 120°C) con crema di formaggio aromatizzata al timo e salsa al formaggio sul piatto.

Grandi Panieri presenta la linea di verdure surgelate "Foglia a Foglia". Agrifood Abruzzo-Covalpa è stata la prima azienda italiana a produrre con questo innovativo metodo, che permette di mantenere intatte le foglie delle verdure e preservare le qualità del prodotto fresco. **Foglia a Foglia** garantisce alta qualità delle materie prime e provenienza 100% italiana, certificata da una filiera chiusa e controllata. La gamma comprende un assortimento completo:

SPINACI

BIETE ERBETTE

BIETE A COSTE

CICORIA

CIME DI RAPA/FRIARIELLI

VERZA



Agrifood
ABRUZZO

TURISMO

Una "Guida Blu" per le eccellenze ambientali italiane


Touring Club Italiano

 Rita Rossetti Console - www.touringclub.it

La **Guida Blu** è il risultato di una felice e longeva collaborazione con Legambiente.

Lavorare insieme per fini e obiettivi comuni è, senza dubbio, il miglior modo per diffondere i valori condivisi e il prodotto che presentiamo oggi testimonia il desiderio di promuovere un turismo balneare sostenibile che tuteli il nostro paesaggio e le nostre coste. La **Guida Blu**, come ogni anno, non si limita a valutare le caratteristiche naturali ed ambientali delle spiagge italiane, ma vuole anche premiare quelle località che offrono un'accoglienza eccellente, combinando le bellezze del paesaggio con un'ottima gestione, la giusta accessibilità e i servizi accessori. Tra i parametri presi in considerazione dalla Guida Blu, la corretta depurazione, la gestione delle risorse idriche, la salvaguardia del paesaggio e degli ecosistemi naturali, la limitazione del consumo di suolo. La Guida Blu accontenta anche gli amanti dell'acqua dolce con la sezione dedicata alle località di lago e una classifica delle migliori località lacustri. Delle 75 località segnalate, sei hanno meritato le 5 vele. Capolista in questo caso è **Tuoro sul Trasimeno** (PG), sull'omonimo lago, comune che è riuscito negli anni a conciliare importanti flussi turistici con la tutela del paesaggio e di ambienti di grande valore naturalistico. In questo contesto ben si inserisce la scelta di favorire quelle pratiche sportive all'aria aperta che sono compatibili con l'ambiente e sono diventate occasioni di rinaturalizzazione di luoghi restituiti alla fruizione di abitanti e turisti. Indubbiamente negli ultimi anni si è sviluppata una maggiore coscienza ambientale e il diffondersi di "ecoturismo" e "turismo sostenibile" ha fatto accrescere la consapevolezza che il settore dei viaggi e delle vacanze, se da un lato è strategico per l'economia mondiale, dall'altro inquina. Ciò per il fatto che, se da un lato una gestione am-

bientalmente compatibile dei rifiuti urbani generati dalla comunità dei residenti migliora la qualità del sistema locale di accoglienza, dall'altro è necessario garantire anche che tale equilibrio non sia minacciato e alterato dai flussi turistici, in particolare laddove presentino caratteristiche di stagionalità e di concentrazione molto elevate.

Misurare l'impatto che il turismo ha sulla produzione di rifiuti e sulla raccolta differenziata: questo lo scopo del progetto congiunto **Touring Club Italiano - Conai** (Consorzio nazionale imballaggi). *"Con l'intensificarsi dei flussi turistici diventa sempre più interessante monitorare l'impatto che questi hanno sull'ambiente, specie in relazione alla produzione di rifiuti. Tenuto conto della vocazione altamente turistica del territorio - riteniamo quanto mai opportuno un coinvolgimento dei Comuni in questo progetto che potrebbe contribuire ad innalzare il livello qualitativo dell'offerta"*.

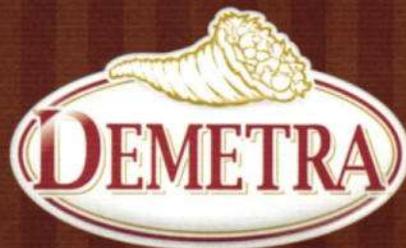
A livello nazionale il progetto **"La raccolta differenziata nelle destinazioni turistiche: un modello di valutazione delle performance"** è partito nella primavera 2012 ed ha come fine anche la sensibilizzazione degli operatori pubblici e privati sull'importanza di una corretta gestione. Il primo risultato è stato uno studio-pilota che ha preso in esame cinque territori (Val di Fassa, Alto Garda-Ledro, Pisa, "Riviera di Ulisse" in provincia di Latina, Ostuni). Nei prossimi mesi, con la collaborazione delle amministrazioni locali, saranno organizzate sui territori presentazioni dello studio.

Per la prosecuzione del progetto vorremmo ampliare le destinazioni turistiche esaminate: per questo sarebbe importante ricevere dalle Amministrazioni comunali che volessero "farsi analizzare" una lettera indirizzata al Touring Club Italiano nella quale si manifesti l'interesse per l'iniziativa. L'analisi non comporta alcun costo per i comuni stessi.

Porcini si nasce.



Scegliamo solo la migliore qualità di funghi che la natura è in grado di offrire.



Immaginate di camminare per i sentieri appena tracciati tra le radici degli alberi su un tappeto di aghi di pino, e lasciatevi inebriare dal profumo di muschio selvatico e corteccia. Questo è il luogo dove Demetra sceglie con cura i funghi porcini perchè nessuna coltivazione li può creare, per garantirti sempre un prodotto fresco e di una qualità davvero speciale.

*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

www.demetrafood.it

WELLNESS

Proteine: essenza, funzionalità e reperibilità per l'organismo



ELISA MAESTRINI
Nutrizionista

Le **proteine**, o *protidi*, sono sostanze organiche che, per idrolisi o digestione, si scindono nei loro componenti: gli aminoacidi. In natura esistono centinaia di aminoacidi, ma solo venti sono coinvolti nella sintesi proteica. A livello cellulare tutti e venti gli aminoacidi devono essere contemporaneamente presenti. Nove di questi, che prendono il nome di "aminoacidi essenziali", devono essere introdotti preformati con gli alimenti in quanto l'organismo non è in grado di sintetizzarli.

Caratteristica peculiare delle proteine è quella di andare soggette ad un continuo processo di demolizione e sintesi che si chiama "turnover proteico". Questo processo consente all'organismo di modulare la sintesi delle proprie proteine in dipendenza dall'evolversi delle sue esigenze, ed è alla base delle sue capacità di adattamento.

In un uomo adulto troviamo circa 12 kg di proteine corporee, di cui 250 gr circa sono soggette giornalmente a turnover.

Una quantità, quindi, circa tre volte superiore a quella dei comuni consumi alimentari.

La continua liberazione di aminoacidi conseguente al processo di turnover ne consente l'interscambio tra i tessuti e la riutilizzazione intracellulare per la sintesi di nuove proteine. Questa riutilizzazione di aminoacidi avviene sotto il controllo di vari fattori metabolici e ormonali ed è influenzata dallo stato fisiologico o patologico del soggetto. Per esempio, la riutilizzazione degli aminoacidi è molto efficiente in condizione di rapida crescita, nel recupero dopo una malattia o dopo episodi di aumentato catabolismo per traumi o infezioni, e di regola tutte le volte che sia richiesta una rapida sintesi di proteine. Un aspetto importante per stabilire i bisogni in proteine è quello del rapporto tra livello di energia e livello di proteine introdotti con gli alimenti. È dimostrato che più elevata è la quantità di energia, più bassa è la quantità di proteine necessaria per raggiungere l'equilibrio.

Quando si considera la quota proteica si deve quindi presupporre che la dieta sia energeticamente adeguata. Tradurre il

fabbisogno proteico in termini rigidamente numerici è molto difficile, sia per l'importanza esercitata dall'apporto di energia globale sia per i vari fattori che modificano l'utilizzazione delle proteine, dalla digeribilità alla composizione in aminoacidi, alla quota di azoto proteico globale, alle vitamine ed ai sali minerali presenti nella dieta.

Il fabbisogno proteico per il mantenimento dell'organismo adulto, espresso come proteine di alto valore biologico, risulta essere in media di 0,75 gr per kg di peso corporeo al giorno (copre presumibilmente i bisogni del 97,5% di una popolazione).*

Per l'organismo in accrescimento si considera un incremento del 30% dei fabbisogni totali, mentre per la gestante il fabbisogno proteico è aumentato a 6 g/kg di peso corporeo al giorno e a 17 g per la nutrice.*

Le proteine si dividono, in base alla loro origine, in animali e vegetali. Le prime si trovano in carne, pesce, salumi, formaggi, uova; le seconde sono presenti nei cereali e nei legumi.

A seconda della loro origine, appunto, le proteine sono differenti tra di loro, anche nel fornire aminoacidi all'organismo umano. Questo rappresenta un fattore determinante nel fissare la quantità di proteine necessaria a coprire il fabbisogno dei vari gruppi umani nelle diverse fasce di età.

Relativamente alle determinazioni chimico-analitiche è stato stabilito che il valore biologico di una proteina deve essere determinato dall'aminoacido essenziale presente in più bassa concentrazione in riferimento ai fabbisogni dell'uomo. Questo è definito come l'aminoacido limitante per l'utilizzazione degli altri aminoacidi presenti nella proteina. Per esempio, nelle proteine dei cereali l'aminoacido più carente è la lisina, abbondante invece nei legumi, i quali sono carenti di aminoacidi solforati, presenti in abbondanza nei cereali. Perciò una loro unione (cereali + legumi) migliora sensibilmente la qualità proteica del pasto, poiché si realizza una mutua integrazione aminoacidica (per esempio pasta e fagioli, pasta e ceci, riso e piselli, lenticchie con il pane).

*LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti)

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



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

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

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



vuoto



crema



recacao



albicocca

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


CULTURA DEL GUSTO
CUPIELLO

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

Design

Yacht sommergibili e barche origami, il design che va in barca!



A cura di
Floriana Pucci
istitutoitaliano design.it



Ad ogni paesaggio il suo stereotipo! La città vuole il grattacielo, la montagna la baita e il lago vuole la barca a vela o a motore che sia, ma in grado di esprimere quel senso profondo di autonomia, di libertà e di avventura che da sempre l'uomo associa agli specchi di acqua, lago e mare. Le barche sono nella storia dei secoli lo strumento utile a viaggiare e a pescare, nel tempo hanno assunto anche un'altra valenza non trascurabile, quella di assurgere a oggetti di svago e di status symbol (specie se si moltiplicano le proporzioni e si parla di yacht). Il progetto di una barca racchiude in sé nozioni e approcci molto comuni al pensiero del design: da una parte questi mezzi sono assimilabili ad architetture, in quanto artefatti abitabili, dall'altra sono, a tutti gli effetti, veicoli mobili, muniti di specifici apparati propulsivi, in alcuni casi piuttosto complessi. Una gassa d'amante che tiene insieme architettura, design e nautica ormai da tempi remoti: la dimensione estrema dell'abitare sull'acqua ha affascinato molti architetti nel tempo. Questo perché da un lato la barca impone spazi vincolati che possono essere una grande sfida per il progettista; dall'altro è espressione del massimo della libertà, del portare nel mondo il luogo dell'identità personale, la propria casa che diviene fluttuante. Inoltre, le tecniche costruttive e la dimensione commerciale situano l'oggetto barca nella sfera dei prodotti industriali, sebbene sopravviva ancora, specialmente in Italia, un artigianato di settore molto qualificato. Nell'ambito delle imbarcazioni a motore, il design gioca un ruolo strategico soprattutto nella ricerca morfologica e stilistica delle sovrastrutture e degli interni. Ciò è riconducibile a ragioni di tipo commerciale ma anche ad una sorta di 'osmosi culturale' con altri comparti industriali. Ne sono valide testimonianze le incursioni di chi lavora nel mondo dell'industria automobilistica come **Pininfarina** o dell'architettura come **Norman Foster** nel fatato mondo del *yacht design*. Per non parlare dell'ec-

clettico **Starck** che nel suo nomadismo progettuale da un ambito all'altro non si è fatto di certo mancare l'esperienza di una futuristica nave, la "A" (fig.1) dal nome del business man russo che ha commissionato il lavoro, Andrey Melnichenko. Un progetto che l'*enfant terrible* del design ha tradotto con sintesi quasi chirurgica nella linea di un sottomarino! **Oscar Mariani**, docente dell'Istituto Italiano design, che da anni si occupa di car e yacht design, sostiene che gli amanti della nautica sono molto sensibili alle logiche del design. Nel progetto non regna solo l'imperativo delle grandi dimensioni che rendono fieri questi colossi del mare, ma sempre di più si è inclini a privilegiare l'innovazione stilistica e di materiali. Motori elettrici, pannelli fotovoltaici per produrre energia elettrica, sovrastrutture in fibre di carbonio, spazi interni a geometrie variabili come accade per **Octopus** (fig.2), varato nel 2003 da Lürssen, ha infatti cinque terrazze abbattibili su ciascun lato e l'*helipad* che emerge dalla piscina. Se poi quello che conta è il principio e dato che non tutti possono permettersi un pachiderma di mare, ci sono soluzioni origami molto più semplici, ma non per questo meno geniali, pensate proprio per il lago! Eccola, è la **Foldboat** (fig.3), ed è composta da un unico foglio di plastica. Bastano 2 minuti per piegarla come un enorme origami e avere una barca a remi di 2,50 x 1,50 metri. Leggerissima e adatta solo alle acque dolci, ha i remi in frassino con pale in plastica tagliate dallo stesso foglio della barca. Per i più pigri ci sono anche degli enormi cuscini galleggianti che assicurano ore di siesta nel blu dipinto di blu (o meglio nel verde dei nostri laghi) e fungono come natanti d'emergenza. L'idea è dei designer **Max Frommheld**, tedesco, e **Arno Mathies**, svizzero, che l'hanno presentata come tesi di laurea al Royal College of Art di Londra. La prima prova su acqua con il pubblico è avvenuta nella capitale britannica in occasione del London Design Festival e ha superato il test naufragio in modo eccellente!

ITACO

ECCELLENZA ITALIANA
NEI SERVIZI
PER L'HO.RE.CA.

GRANDI IMPIANTI

HOTELLERIE

ARREDI PER INTERNI
ED ESTERNI

ATTREZZATURE PER
GELATERIE E PASTICCERIE

CONSULENZA E ASSISTENZA
POST VENDITA

ITACO

Str. L. Ariosto, 39
06063 Magione (PG)
t. 075.8472548
f. 075.8478051
info@itaco-horeca.it
www.itaco-horeca.it

Divisione di Special Gift



FORMAZIONE

Università dei Sapori

Nuovi corsi autunnali

Il rientro dalle vacanze coincide anche con il ripristino dei nuovi corsi dell'**Università dei Sapori** di Perugia che da settembre riparte con una ricca offerta formativa.

I corsi di qualifica per cuoco, aiuto cuoco, pasticcere, pizzaiolo, barman, sono rivolti a chi vuole lavorare da professionista in ristoranti, pizzerie, bar, pasticcerie, gelaterie e aziende alimentari.

I corsi prevedono tutti attività teoriche e attività pratiche in aula ed un periodo di stage in azienda. Gli allievi potranno esercitarsi all'interno dei moderni laboratori della scuola.

I partecipanti possono richiedere inoltre di svolgere un tirocinio formativo per mettere in pratica quanto acquisito durante i corsi presso aziende qualificate (ristoranti, bar-pasticcerie, pasticcerie artigianali, gelaterie, industrie alimentari e dolciarie) su tutto il territorio nazionale.

L'attestato di qualifica professionale, rilasciato al termine del corso previo superamento di un esame finale, è riconosciuto dalla Regione Umbria ed è valido ai fini dell'avviamento al lavoro e dell'inquadramento aziendale. Tale attestato costituisce anche titolo per l'ammissione ai bandi pubblici.

A seguire i corsi di prossima attivazione:



CORSO BARMAN E BARTENDER

Luogo: Perugia
Durata: 185 ore
Data: inizio 25/09/2013
 iscrizioni entro il 16/09/2013
Orari: 14.30 - 19.30



CORSO PASTICCERE

Luogo: Perugia
Durata: 320 ore (160 ore di aula e 160 ore di stage)
Data: inizio 30/09/2013
 iscrizioni entro il 13/09/2013
Orari: 14.30 - 19.30



CORSO CUOCO CHEF

Luogo: Perugia
Per chi: Occupati, disoccupati, inoccupati dell'uno e dell'altro sesso che abbiano compiuto 18 anni ed abbiano assolto l'obbligo di istruzione.
Durata: 870 ore (di cui 510 di aula e 360 di stage)
Data: inizio 23/09/2013
 iscrizioni entro il 11/09/2013
Orari: 9.30 - 13.30 e 14.30 - 18.30



CORSO AIUTO CUOCO

Luogo: Perugia
Durata: 580 ore (di cui 220 di aula e 360 di stage)
Data: **Settembre** inizio 23/09/2013
 iscrizioni entro il 06/09/2013
Novembre inizio 25/11/2013
 iscrizioni entro il 08/11/2013
Orari: 14.30 - 19.30



CORSO PIZZAIOLO PIZZERIA E ARTI BIANCHE

Luogo: Perugia
Durata: 170 ore
 lezioni dal lunedì al mercoledì
Data: inizio 28/10/2013
 iscrizioni entro il 18/10/2013
Orari: 9.30 - 13.30 e 14.30 - 18.30

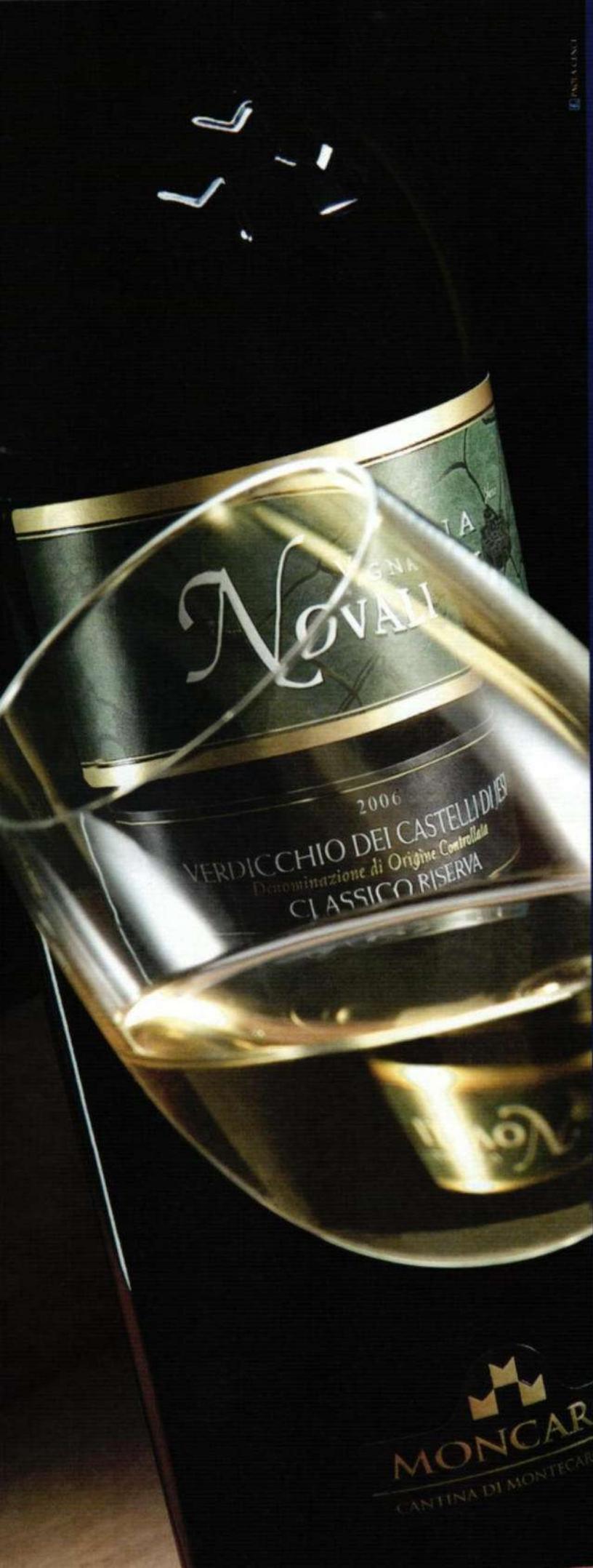


Università dei Sapori

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione

**UNIVERSITÀ
 DEI SAPORI**
 Centro Nazionale
 di Formazione e Cultura
 dell'Alimentazione

Via Montecorneo 45, Loc. Montebello
 06126 Perugia
 Tel. 075 5729935 Fax 075 5734611
 uds@universitadeisapori.it
www.universitadeisapori.it



MONCARO

FASCINO E CULTURA
DEL VERDICCHIO
VIGNA NOVALI
2006

tre bicchieri verdi 
vinid'Italia 2010
GAMBERO ROSSO

PRODOTTO NEL RISPETTO

DELL'AMBIENTE

DELLE TECNICHE

VITIVINICOLE TRADIZIONALI

E DELLA VITENOLOGIA

ECOSOSTENIBILE



MONCARO

Vino e passione nelle Marche


MONCARO
CANTINA DI MONTECARO

WWW.MONCARO.COM

LUIGIBACCHI.IT

IVECO



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

Il calendario del contribuente

a cura di Massimo Valeri

SETTEMBRE 2013

Lunedì 16 Settembre 2013

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 Agosto 2013.

IVA - CONTRIBUENTI MENSILI

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Agosto 2013.

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 Agosto 2013.

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI

Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Agosto 2013.

Venerdì 20 settembre 2013

MODELLO 770/2013 ORDINARIO/SEMPLIFICATO (proroga)

Termine entro il quale effettuare l'invio all'Amministrazione Finanziaria della dichiarazione dei sostituti d'imposta.

Lunedì 30 Settembre 2013

DICHIARAZIONE UNIFICATA (redditi-IVA)

Trasmissione telematica della dichiarazione unificata per il periodo d'imposta precedente per le persone fisiche, società di persone e società di capitali con esercizio coincidente con l'anno solare.

DICHIARAZIONE IRAP

Termine per la presentazione in via telematica della dichiarazione IRAP in forma autonoma.

DICHIARAZIONE ANNUALE IVA

Termine per la presentazione in via telematica della dichiarazione annuale IVA da parte dei contribuenti che non presentano la dichiarazione annuale unificata.

OTTOBRE 2013

Mercoledì 16 Ottobre 2013

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 Settembre 2013.

IVA - CONTRIBUENTI MENSILI

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Settembre 2013.

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 Settembre 2013.

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI

Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Settembre 2013.

Mercoledì 31 Ottobre 2013

IVA RIMBORSO/COMPENSAZIONE TRIMESTRALE

Termine per la richiesta di rimborso/compensazione dell'IVA a credito del trimestre precedente (Luglio-Settembre 2013).



FISCO & PREVIDENZA Amministratori e compensi sproporzionati

Ultimi orientamenti giurisprudenziali

Massimo Valeri - Commercialista

valerimassimo@tin.it

La scarsa redditività delle società di questi ultimi anni, con risultati di esercizio in molti casi negativi, fa tornare di attualità la problematica inerente la deducibilità di compensi agli amministratori sproporzionati rispetto ai volumi prodotti dalla società. Con la R.M. 27 dicembre 2012 n. 112/E l'Agenzia delle Entrate ha toccato il tema della legittima detrazione di spese sostenute da un'azienda, ritenute troppo elevate, antieconomiche o non inerenti dall'amministrazione finanziaria. La mancata detrazione che ne deriva porta naturalmente ad un aumento dell'utile di bilancio e quindi della tassazione.

La giurisprudenza si è frequentemente pronunciata circa la deducibilità dei compensi erogati dalle società agli amministratori, giungendo alla conclusione che l'Ufficio finanziario sia legittimato a sindacare l'entità, ove essi appaiano "sproporzionati" e ingiustificati. L'onere della prova dell'inerenza di tale voce di costo grava sul contribuente e investe anche la congruità delle somme corrisposte.

Disconoscimento del costo. Con l'ordinanza n. 3243 dell'11 febbraio 2013, la Suprema Corte ha precisato che rientra nei poteri dell'Amministrazione Finanziaria la valutazione di congruità dei costi e dei ricavi esposti nel bilancio e nelle dichiarazioni, anche se non sono state ravvisate irregolarità nella tenuta della scritture contabili o vizi negli atti giuridici d'impresa. Ne deriva la possibilità per l'Ufficio di negare la deducibilità di un costo ritenuto inesistente o sproporzionato, non essendo lo stesso vincolato ai corrispettivi indicati nelle delibere sociali o nei contratti (cfr. Cass. n. 9497 del 2008).

L'ordinanza sembra palesemente in contrasto con la Sentenza 13 gennaio 2013, n. 9 della Corte, nella quale si diceva che non è possibile sindacare la decisione di una società di elargire considerevoli compensi, se effettuati in maniera inerente rispetto all'oggetto dell'impresa e derivanti dalle attribuzioni degli amministratori.

Onere della prova. Sempre secondo i giudici, in tema d'imposte sui redditi, è pacifico che incombe sul contribuente l'onere della prova dei presupposti dei costi e oneri deducibili concorrenti alla determinazione del reddito d'impresa, ivi compresa la loro inerenza, nonché la diretta imputazione ad attività produttive di ricavi o all'oggetto dell'impresa (tra le altre, Cass. n. 1551/2010, n. 4554/2010 e 26480/2010).

Delibera presupposto necessario. Tali affermazioni di principio si trovano ribadite nell'ordinanza n. 9036 del 15 aprile 2013 della Sesta Sezione Civile, mentre la Sezione Tributaria, con la sentenza n. 17673 del 19 luglio scorso, ha ricordato che i compensi degli amministratori non sono deducibili dal reddito d'impresa in difetto dei requisiti di certezza e di inerenza prescritti dall'articolo 75 del TUIR. Il beneficio fiscale è ammesso solo nel caso in cui i compensi siano prestabiliti nello statuto o approvati dall'assemblea dei soci. Quindi, in mancanza di una specifica norma statutaria, è necessaria un'esplicita delibera assembleare con cui vengano riconosciuti e quantificati i compensi ai fini della loro deducibilità dal reddito d'impresa.

Osservazioni. La posizione assunta dalla Suprema Corte non sembra tener conto della disciplina fiscale in tema di inerenza, che subordina la deducibilità dei costi unicamente alla loro riferibilità all'attività d'impresa. Inoltre, la tassazione dei compensi corrisposti è assoggettata, in capo agli amministratori, ad un'aliquota IRPEF superiore a quella IRES, sicché appare improbabile un intento elusivo della società.



LEGGI

Riscossione e rateizzazione dei debiti tributari

Alessandro Sorci - Avvocato Civilista e Societario

www.studiosorci.it

Il decreto legge cd. "fare", ancora in fase di conversione alla data di redazione del presente articolo, ha introdotto importanti novità per il contribuente esposto all'azione delle società di riscossione per pendenze tributarie verso il fisco.

Segue un elenco sintetico di alcune delle novità più rilevanti:

- I contribuenti che devono pagare somme iscritte a ruolo possono chiedere una rateizzazione sino a 120 rate ove il debitore si trovi, per ragioni estranee alla propria responsabilità, in una grave situazione di difficoltà legata alla congiuntura economica;
- La decadenza dal beneficio della rateizzazione viene meno solo nel caso di mancato pagamento di otto rate anche non consecutive;
- Non è più possibile, qualunque sia l'entità del debito, l'espropriazione dell'unico immobile adibito ad uso di abitazione del debitore purché questi vi risieda anagraficamente e non si tratti di abitazione avente caratteristiche di lusso, ville e castelli;
- L'espropriazione immobiliare non è mai possibile se il debito complessivo non supera i 120.000 euro;
- L'ipoteca, anche sull'unica abitazione, è invece sempre possibile purché il debito sia però complessivamente superiore ad euro 20.000;
- Il pignoramento degli strumenti, oggetti ... indispensabili per l'esercizio della professione, arte, mestiere ... è possibile ma solo nel limite di 1/5 e ciò vale anche per i debitori costituiti in forma societaria ed in ogni caso se risulta una prevalenza del capitale sul lavoro.

In attesa della legge di conversione e delle eventuali modifiche si richiama, dunque, l'attenzione dei lettori a monitorare l'iter di queste novità legislative che potrebbero non poco alleviare le difficoltà del contribuente moroso.

ECONOMIA

Previdenza complementare, vale il detto "Chi ha tempo non aspetti tempo"

Matteo D'Ettore - Responsabile Previdenza Complementare Azimut Consulenza

www.azimut.it

Secundo l'ultimo rapporto della Covip, la Commissione di Vigilanza sui Fondi Pensione, i tassi di adesione ai Fondi Pensione per classi di età sono molto eterogenei. In effetti le statistiche mostrano come il numero maggiore di adesioni sia rintracciabile nella classe 55-65 anni, mentre nello scaglione 20-35 anni la partecipazione a forme pensionistiche "di scorta" sia decisamente scarsa.

È l'aspetto fiscale ad incentivare l'apertura di un fondo pensione da parte delle generazioni con maggiore esigenza di deduzione dal proprio imponibile (per l'appunto 55-65 anni). La normativa, infatti, prevede che anche un già pensionato possa aprire un piano pensionistico purché ci sia almeno un anno tra l'età anagrafica ed il requisito anagrafico previsto dalla sua categoria d'appartenenza. Ciò significa che un ex lavoratore dipendente del settore privato andato in pensione di anzianità contributiva (35 anni di contributi), ma con un'età di 63 anni potrà aprirsi il fondo pensione con le finalità fiscali suddette, avendo altresì l'opportunità di riscattare l'intera posizione dopo soli 5 anni di contribuzione o scegliere il momento della prestazione (purché decorrano comunque almeno 5 anni di contribuzione) in qualunque momento, anche dopo aver raggiunto il requisito anagrafico di vecchiaia.

Pur essendo l'ottimizzazione fiscale uno degli aspetti cruciali della normativa, il dato

che emerge dalla relazione Covip già citato non è positivo per i giovani lavoratori italiani. In effetti saranno proprio loro ad avere criticità future quando andranno in pensione. Criticità significa affrontare la vita futura mantenendo lo stesso tenore di vita di oggi. La domanda che dobbiamo porci è la seguente: per quale motivo pur essendo i trentenni italiani i più bisognosi di previdenza complementare i tassi di adesione risultano molto più compressi rispetto a quelli della classe di età 55-60?

La risposta molto probabilmente sta proprio nella scarsa qualità dell'informazione che la maggior parte degli operatori fornisce ogni giorno al pubblico dei lavoratori dipendenti. Eppure le opportunità per la citata categoria non mancano e sono di gran lunga superiori ai soli vantaggi fiscali in quanto entra in ballo anche il TFR (Trattamento di Fine Rapporto) e la sua tracciabilità.

Nel Mondo della Previdenza vale il detto "Chi ha tempo non aspetti tempo" poiché maggiore è il numero di anni mancanti al pensionamento (ed un trentenne davanti a sé ha circa quaranta anni prima della quiescenza), minori saranno gli sforzi economici che occorreranno inizialmente per sanare una situazione futura poco rosea. Aggiungendo poco al poco, dopo 40 anni, quel poco sarà diventato molto.

In questo numero

Acqua Minerale San Benedetto Spa
Scorze (VE) - Tel. 800 544555
www.sanbenedetto.it
infoweb@sanbenedetto.it

Agrifood Abruzzo Srl
Via S. Bernardino, 196
25018 Montichiari (BS)
Tel. 030 9981530 - Fax 030 9981520
www.agrifood.it - info@agrifood.it

Agugiaro & Figna Molino Spa
Strada dei Notari, 25 27
43044 Collecchio (Pr)
Tel. 0521 301701 - Fax 0521 301777
www.agugiarofigna.com
collecchio@agugiarofigna.com

Asiago Food Spa
Via S. Maria, 7
35030 Veggiano (Pd)
Tel. 049 5082260 - Fax 049 5082270
www.asiagofood.it - info@asiagofood.it

Barry Callebaut AG
Westpark Pfingstweidstrasse 60
8005 Zurich Switzerland
Tel. +41 43 204 04 04
Fax +41 43 204 04 00
www.barry-callebaut.com

Bernardini Gastone Srl
Via di Lavoria, 83/85
56040 Cenaia (Pi)
Tel. 050 644100
www.bernardinigastone.it

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

Bonduelle Italia Srl
Via Quintino Sella, 1
20121 Milano (Mi)
Tel. 035 4252411 - Fax 035 952880
www.bonduelle.com

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

Clai soc. coop. agricola Srl
Via Gambellara, 62/A
40020 Sasso Morelli Imola (Bo)
Tel. 0542 55711 - Fax 0542 55777
www.clai.it - segreteria@clai.it

Conservas Italia Soc. Coop. Agricola
Via Poggi, 11
40068 S. Lazzaro di Savena (Bo)
Tel. 051 6228311 - Fax 051 6228312
www.valfruttagranchef.it

Demetra Srl
Via Roma, 41/B
23018 Talamona (So)
Tel. 0342 674011
Fax 0342 674030
www.demetrasrl.it - info@demetrasrl.it

Due Tigli Spa
Via Seganti, 73P - 47100 Forlì (Fo)
Tel. 0543 473300
Fax 0543 473273
www.duetigli.com

Elle Esse Snc
Via Faustana, 44
06032 Borgo Trevi (Pg)
Tel. 0742 381678 - Fax 0742 78333
www.ellesse.it - info@ellesse.it

Ergon Informatica Srl
Via Per Salvatronda, 21
31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423 4247 - Fax 0423 424880
www.ergon.it - info@ergon.it

Friesland Campina Italy Srl
Via Piave, 12
37060 Nogarole Rocca (Vr)
Tel. 045 6395234 - Fax 045 6395253

Fresystem spa
Via Riviera di Chiaia, 215
80121 Napoli (Na)
Tel. 081 400816 - Fax 081 419059
www.fresystem.com - info@fresystem.com

Guglielmo Spa
Via Nazionale
88069 Copanello (Cz)
Tel. 0961 911063
www.caffeguglielmo.it
info@caffeguglielmo.it

HDI Spa - Feletti
Via per Ripalta Arpina, 33
26012 Castelleone (CR)
Tel. 0374 350150
www.hdi-spa.it - info@hdi-spa.it

Hero Italia Srl
Via Leoni, 4
37121 Verona (Vr)
Tel. 045 8060943 - Fax 045 8060900
www.hero.it

I.L.C.O. Srl
Strada Onanese, km 4.300
01021 Acquapendente (VT)
Tel. 0763 711133 - Fax 0763 711155
www.ilcosrl.it - info@ilcosrl.it

Innovazione Srl
Via G. Garibaldi, 93
06063 Magione (PG)
Tel. 075 8472263 - Fax 075 8478170
innovazione2006.com
info@innovazione2006.com

Itaco
Str. L. Ariosto, 39
06063 Magione (PG)
Tel. 075 8472548 - Fax 075 8478051
www.itaco-horeca.it
info@itaco-horeca.it

Italbovini Srl
Via Campagne, 10
31024 Tempio di Ormelle (TV)
Tel. 0422 401551 Fax 0422 347724
www.italbovini.it - info@italbovini.it

Centro Italia Veicoli Industriali Spa
Conc. Iveco (Luigi Bacchi)
Via della Valtiera, 79
06087 Perugia
Tel. 075 394046 - Fax 075 5990399
www.luigibacchi.it - info@luigibacchi.it

Moncaro (Terre cortesi Moncaro soc coop)
Via Piandole 7/a
60036 Montecarotto (AN)
Tel. 0731 89245 - Fax 0731/89237
www.moncaro.com

Pizzoli Spa
Via Zenzalino Nord, 1
40054 Budrio (Bo)
Tel. 051 6924511 - Fax 051 6920293
www.pizzoli.it

Ricoh Italia Srl
Viale Martesana, 12
20090 Vimodrone (Mi)
www.ricoh.it
www.cere.it

Riunione Industrie Alimentari Srl
Via Marconi, 2 - 16030 Avegno (Ge)
Tel. 0185 79043 - Fax 0185 799025
www.lariunione.it

Special Gift Srl
Via Garibaldi, 107-109
06063 Magione (PG)
Tel. 075 8472269 - Fax 075 8478558
www.special-gift.it
info@special-gift.it

Satiri Auto Spa
Via Flaminia km 188
06023 Gualdo Tadino (Pg)
Tel. 075 9141800

Vittoria Assicurazioni Spa
Marchesi Rag. Moreno, Agente Generale
Via Sacco e Vanzetti, 13
06063 Magione (Pg)
Tel. e fax 075 841693
www.vittoriaassicurazioni.com
vittoriagamagione@libero.it

Wiberg GmbH
Salisburgo (Austria)
Tel. +43 0 662 63820
Fax +43 0 662 638210
www.wiberg.eu

sapori e colori della NOSTRA TAVOLA



ILCO

INDUSTRIA LAVORAZIONE CARNI OVINE

Azienda con sistema di qualità certificato

ISO 9001:2000

Sempre e naturalmente...ILCO

S.P. Onanese Km 4,3

01021 ACQUAPENDENTE • VITERBO

Tel. 0763 711133 • Fax 0763 711155 - 711305

e-mail: info@ilcosrl.it

internet: www.ilcosrl.it

Marchesi Rag. Moreno

AGENTE GENERALE DI ASSICURAZIONI DI MAGIONE

Via sacco e Vanzetti, 13

Tel. e Fax 075 841693 - 075 8472391

ag_410.01@agentivittoria.it

magione410info@gmail.com



Vittoria

Assicurazioni



Sede secondaria di Castiglione del Lago (PG)

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

Sede secondaria di Camucia - Cortona (AR)

P.za S. Petri, 4 - Tel. e Fax 0575 604530 - 0575 605111

Ufficio di Passignano sul Trasimeno (PG)

Via Gramsci, 29 - Tel. e Fax 075 845445

Ufficio di Castel del Piano (PG)

Via dei sarti, 7 - Tel. e Fax 075 5140082

Ufficio di Ellera di Corciano (PG)

Via Gramsci, 151/M - Tel. 075 5181272

Ufficio di Arezzo (AR)

Via Monte Grappa. 7 - Tel. 0575 081110

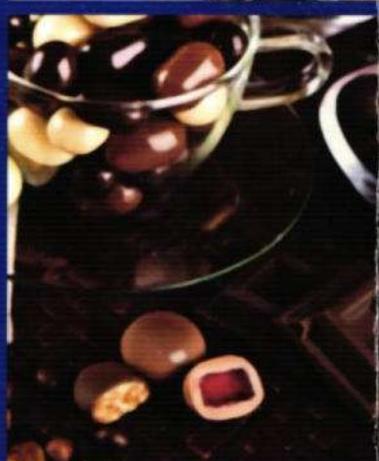


specialgift

L'ESSENZA DEL GUSTO

Rendi
indimenticabili
i tuoi momenti
da sogno

SPECIALE MATRIMONI
ED EVENTI



Confezioni regalo enogastronomiche • Cesti e Strenne • Special Events

SHOWROOM Via Garibaldi 107, Magione (PG) | T. 075 8472269 | www.special-gift.it