

Orizzonte

Rivista di orientamento nel food service

GIOVANNI BALLARINI

Elogio del piccione
in tavola. Carne
democratica dei poveri
e dei ricchi

RICETTE DAGLI CHEF

Il piccione "sostenibile"
di Simone Ciccotti

ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER

Nell'Olimpo della
tavola, carne di
piccione e nettare
di-vino



**INTRIGANTE, INTENSO E DECISO
IL PICCIONE**

NEW



PIZZOLIVM™

Pizza italiana

Olio Extra Vergine
di Oliva
100% italiano



Fruttato verde

Amaro e piccante
di media intensità,

Lieve sentore di pomodoro



Perfetto abbinamento
alla vera
pizza napoletana



Approvato
dall'Associazione
Verace Pizza
Napoletana

www.pizzanapoletana.org

Bayernland



Assaggia i nostri prodotti approvati dalla Federazione Italiana Cuochi!



ANNO XII
NUMERO 5
SETTEMBRE
OTTOBRE 2017

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
Bruno Del Frate
Alberto Bencivelli
Samuele Rossi
Elisa Maestrini
Franco Ivan Nucciarelli
Giovanni Ballarini
Paolo Braconi
Laura Menconi
Gianluca Grimani
Simone Ciccotti
Pierluigi Ciarapica
Alessandra Radicioni
Rita Rossetti
Andrea Rocchi
Massimo Valeri
Alessandro Sorci

Progetto grafico e impaginazione

Iktome ADV

Stampa

Pacini Editore Srl
Via Gherardesca 1 - Pisa

In copertina

Foto di Giovanni Maw
www.mawfotoart.com

- 7 **EDITORIALE**
- 10 **NEWS DALLE REGIONI**
- 13 **WEB / SOCIAL / BOOKS**
- 14 **CURARSI A TAVOLA CON
IL CALENDARIO DI FRATE INDOVINO**

FOCUS

- 16 **TREND TOPICS**
Redazione
- 18 **ARMONIE E CONTRASTI
PER LA GIOIA DEL PALATO**
Meunier
- 21 **TUTTI INSIEME A TAVOLA
CON IL PICCIONE**
Samuele Rossi AIC
- 22 **LA CARNE DI PICCIONE:
TANTE PROTEINE E UN MODESTO
CONTENUTO DI GRASSI**
Elisa Maestrini
- 25 **I PICCIONI DAI PIATTI AI DIPINTI**
Franco Ivan Nucciarelli AIM
- 27 **IL GAREGGIARE DEI CONVIVI 2017**
GAL Valle Umbra e Sibillini
Ente Giostra della Quintana
- 28 **ELOGIO DEL PICCIONE IN TAVOLA**
Giovanni Ballarini
- 30 **COLOMBI E COLOMBARI,
PALOMBI E PALOMBARI**
Paolo Braconi
- 33 **LA CARNE DI PICCIONE.
TREND E CONSUMI NEL MERCATO
HO.RE.CA.**
Intervista MACORIT
- 35 **NELL'OLIMPO DELLA TAVOLA,
CARNE DI PICCIONE
E NETTARE DI-VINO**
Gianluca Grimani AIS
- 36 **IL PICCIONE "SOSTENIBILE"
DI SIMONE CICCOTTI**
Chef Simone Ciccotti

SPAZIO ALLE REGIONI

- 38 **LAZIO**
- 42 **MARCHE**
- 46 **TOSCANA**
- 48 **UMBRIA**
- 52 **EMILIA ROMAGNA**
- 54 **ABRUZZO**

CULTURA AZIENDALE

- 58 **UN'OCCASIONE:
TALENZ EXPERIENCE**
Pierluigi Ciarapica

FORMAZIONE

- 62 **QUALITÀ DA OLTRE 20 ANNI**
Università dei Sapori

TURISMO

- 66 **IL RECUPERO DELLE FERROVIE
ABBANDONATE**
Rita Rossetti TCI

DESIGN

- 68 **IL KITSCH E IL SUBLIME
DELLE SCARPE PICCIONE!**
Istituto Italiano Design

ARCHI+FOOD

- 69 **L'INSEGNA, E IL VESTITO
È PERFETTO!**
Andrea Rocchi

PAROLA AGLI ESPERTI

- 72 **IL CALENDARIO DEL CONTRIBUENTE**
- 72 **ECOBONUS MAGGIORATO
I CHIARIMENTI DELL'ENEA**
Massimo Valeri
- 73 **RESPONSABILITÀ PER RUMORE
DI BAR, RISTORANTI, PUB**
Avv. Alessandro Sorci

LA TUA PROFESSIONALITÀ. LA SUA CREMOSITÀ.
#FATTOREDEBIC



Culinaire Original

Massima cremosità, resa altissima
e consistenza sempre omogenea.

Culinaire Original è ricca, cremosa e altamente tecnica. Non coagula, non si separa, ha tempi di ripresa rapidissimi e mantiene una consistenza sempre omogenea anche quando viene riscaldata più volte. È la tua soluzione ideale per la preparazione di primi, secondi, salse, creme e spume. Un gusto delicato e mai invadente. Con qualcosa di unico.

**La qualità, insieme alla tua professionalità, fa la differenza.
Noi lo chiamiamo Fattore Debic.**



Superarsi ogni giorno.



 DAL 1912

la Molisana

è nato lo spaghetti quadrato integrale

Lo hai provato?

grano
decorticato
a pietra

ricca* di
fibre, vitamine
e sali minerali

oltre il 14% di
proteine



*fibre >6%/100gr di prodotto

il nostro integrale non è dieta, ma gustoso benessere!

scopri la nostra gamma



1. Spaghetti Quadrato



15. Spaghetti



19. Mezze Penne Rigate



20. Penne Rigate



21. Pennoni Rigati



28. Fusilli



32. Mezzi Rigatoni



37. Maccheroni



66. Farfalle Rigate



73. Radiatori



“Prendere due piccioni con una fava.”
Proverbio popolare



ELENA CAPUCCCELLA
Direttore

Tutti pazzi per il piccione



Non è mai passato di moda: da quando la cucina è diventata qualcosa in più che mero nutrimento, questo volatile è stato innalzato al vertice della piramide tecnico-gustativa. Soprattutto in Francia fa parte del ristretto novero delle preparazioni eterne, sempre amate e che fanno la differenza tra cuoco e cuoco.

Chi serve un “piccione” – classico in primis ma anche nella sua visione – *comme il faut* è un signor Chef, senò resterà sempre “bravino”. Il motivo? Ha una carne particolare per conformazione e consistenza, diversa anche dai “parenti prossimi” come la pernice. E se si decide per una ricetta classica, ossia senza basse temperature o roner, richiede una cottura complessa: ma ne vale la pena, per chi la prepara e chi la gusta. Da qui la presenza in tutte le carte dei migliori Chef italiani. L’Umbria, in particolare, ha fama d’essere la regione più verde d’Italia e di questo beneficia anche la sua cucina, che ha nella selvaggina uno dei punti di forza. Vera specialità, infatti, è il palombaccio, ovvero il colombo selvatico, che si caccia di passo. Tutte le ricette che lo riguardano, dallo spiedo alla casseruola, si applicano anche al piccione d’allevamento, dal sapore meno caratteristico, ma di carni più tenere, con notevole risparmio di tempo in cottura.

Il piccione come l’anguilla è uno di quei cibi che dividono: c’è chi lo ama alla follia e chi invece ne è inorridito solo a sentirlo nominare. In realtà più delle quaglie e dei fagiani soprattutto quello selvatico ha un tipo di carne particolarmente gustosa se frollata e cotta al punto giusto: ossia ancora rossa dentro. Poi sul nome si possono fare molte ironie: dai due piccioni che si prendono

con una fava, antico proverbio contadino che si riferiva a un metodo di cattura del piccione selvatico, in cui si metteva a terra una fava legata a un filo. Viceversa la piccionaia dei teatri rimanda al fatto che in alto nelle torri dei castelli del Medioevo si allevavano i piccioni e da lì questi partivano, nel caso fossero viaggiatori (per secoli prima dell’avvento del telegrafo i piccioni assicuravano grazie al loro istinto comunicazioni e messaggi, tanto che anche le spie se ne servivano). Ma per i gourmet la sola differenza è quella tra piccione selvatico e piccione d’allevamento: essendo quelli selvatici ormai quasi estinti nei ristoranti si mangiano quelli d’allevamento. Ma la regione italiana culla della caccia al piccione rimane pur sempre l’Umbria: qui infatti si sono concentrate e affinate le tecniche venatorie arrivate fino ai giorni nostri. Ad Amelia, paese vicino a Terni, è nata una prelibatezza come il piccionaccio alla leccarda. Una ricetta piuttosto complessa, in cui l’utilizzo delle interiora del volatile conferisce alle sue carni un sapore unico. La leccarda è un’invenzione locale; un mezzo cilindro di terra cotta da posizionare sotto lo spiedo e sopra la brace. All’interno rosolano vino rosso, aglio, limone, salvia, rosmarino, e due dita di olio, pepe e olive. Durante la cottura, la leccarda raccoglie il grasso che cola ed irrori i piccionacci con i vapori del condimento. Anche in altre regioni come la Toscana e le Marche il piccione è un cibo particolarmente amato, rispetto ad altre in Italia, e di certo è molto presente nell’alta cucina francese. Il piccione possiede carni molto scure e particolarmente pregiate. Il sapore caratteristico lo rende adatto a preparazioni in umido, dove l’utilizzo di spezie o insaporitori forti si rendono indispensabili per mitigarne la potenza organolettica. Frequenti sono anche le preparazioni in agrodolce.

Insomma il piccione è un piatto controverso, è il piatto con il quale un cuoco si deve saper misurare per essere considerato un vero Chef. Ed è quello che noi (clienti) dobbiamo saper provare!

URBANI



FUNGHI

TARTUFI E FUNGHI PORCINI CONGELATI



Le specialità di Gastone Le specialità di Gastone Le specialità di Gastone Le specialità di Gastone Le specialità di Gastone



IL GUSTO PIÙ ALTO SUL LIVELLO DEL MARE

Le specialità di Gastone



ADV GONNELLI ASSOCIATI



NEWS DALLE REGIONI

TOSCANA

28 OTT - 1 NOV

I Centogusti dell'Appennino

ANGHIARI (AR)

Una mostra-mercato dedicata al mondo dell'agriturismo e dell'enogastronomia nata per dare lustro e splendore ai prodotti tipici della Valtiberina. In giro per le viuzze di questo caratteristico borgo medievale aretino potrete gustare i migliori piatti tradizionali in sapore di Toscana come il risotto alle castagne, le pappardelle all'anatra, il pollo al tegame con erba cotta, le salsicce con uva e i crostini al cavolo nero.

Tra una degustazione e l'altra potrete approfondire la conoscenza dei prodotti locali: formaggi, salumi, ortaggi, olio, vino, funghi, miele e chi più ne ha più ne metta. Un'occasione unica di confronto anche per gli addetti ai lavori che avranno la possibilità d'incontrarsi l'un l'altro per approfondire le tematiche sul mondo del turismo rurale.

MARCHE

7-10 SET

Festival del brodetto e delle zuppe di pesce

FANO (PU)

Il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, dal 7 al 10 settembre 2017 presso il Lungomare Simonetti a Fano (PU) torna, anche quest'anno, a farsi palcoscenico della cultura gastronomica internazionale e ambasciatore della tradizione marinara locale. La quindicesima edizione dell'evento si prospetta ricca di novità a partire dalle anteprime estive che hanno già visto il Festival del Brodetto viaggiare in lungo in largo per essere protagonista, prima, di una serata del Caciucco Pride livornese e, poi, di un intero weekend in Serbia alla 54° edizione dell'Apatinske Ribarske. La kermesse si aprirà, dunque, giovedì 7 settembre alle ore 18.00 con l'inaugurazione ufficiale e la serata proseguirà sul palco centrale, prima, con la presentazione del libro "Sante pietanze, tradizioni e ricette dei santi e delle loro feste" di Lydia Capasso, importante e storica giornalista de La Repubblica, e Giovanna Esposito (2017, Guido Tommasi Editore-Datanova) e poi con il divertentissimo Giorgio Barchesi ovvero "Giorgione" ai fornelli, protagonista della serie tv "Giorgione - Orto e Cucina" (Gambero Rosso Channel).

Per info: www.festivalbrodetto.it

UMBRIA

28 SET - 1 OTT

"I Primi d'Italia", il Festival Nazionale dei primi piatti

FOLIGNO (PG)

Torna a Foligno la grande kermesse gastronomica dedicata alla regina della tavola italiana: la pasta protagonista assoluta di percorsi degustativi, show cooking e tante altre iniziative che animano il centro del borgo umbro dal 28 al 1 ottobre 2017.

Oltre cento ricette di primi piatti saranno serviti con orario no-stop in suggestivi luoghi del centro storico di



Foligno trasformati per l'occasione in Villaggi dei Primi, e nei punti di degustazione dislocati in un percorso pedonale all'interno della città. Pasta, zuppe, riso, polenta, gnocchi, varianti senza glutine e condimenti, tipicità locali, ma anche innovazione e interpretazioni di grandi Chef; un universo di degustazioni continue e di cultura alimentare dove tutte le vie portano al gusto! Attraverso A tavola con le stelle Chef stellati proporranno in degustazione un menu di primi piatti in abbinamento a vini prestigiosi, mentre il format Food

experience metterà l'esperienza, l'estro, la genialità, la sapienza e la capacità delle Stelle dell'alta cucina a portata di tutti con dimostrazioni di cucina interattiva per assistere, sotto la direzione di noti Chef e testimonial d'eccezione, alla realizzazione di un primo piatto. Torna anche il villaggio Junior: spazio "formato baby" dove partecipare ad attività ludiche e di animazione per apprendere, tra gioco e didattica, informazioni utili a sviluppare sane abitudini alimentari. Per info e prenotazioni: www.iprimiditalia.it



UMBRIA

13-22 OTT

Eurochocolate 2017 – Tutta un'altra Musica!

PERUGIA

Con Eurochocolate 2017 è Tutta un'altra musica. Artemisia, 7 anni di Todi, è la testimonial scelta per questa edizione. Nel visual ufficiale, ascolta con le cuffie della linea iChoc la musica che arriva dalla tastiera di cioccolato con la quale sta suonando. Proprio la tastiera andrà ad arricchire la gamma di prodotti di Costruttori di Dolcezze e dei gadget ufficiali: ci saranno così le Note di Gusto e i pentagrammi saranno la nuova unità di misura per le tavolette di cioccolato. Con Artemisia, inoltre, si annuncia un'altra novità dell'edizione 2017: la realizzazione di uno spazio esclusivo dedicato ai bambini, dove i più piccoli saranno coinvolti in attività e giochi a tema musicale. "Il nostro obiettivo è fondere le note musicali con le note di dolcezza che sempre si diffondono a Perugia, con l'intenzione di coinvolgere ambiti musicali diversi così da raggiungere il variegato popolo di Eurochocolate – spiega il presidente, Eugenio Guarducci – Tutto questo in una città come Perugia, dove la musica e il cioccolato sono di casa".

La 24esima edizione del festival internazionale del cioccolato già ora anticipa diverse novità e nuove importanti collaborazioni. A partire da quella con il Mei, il Meeting delle Etichette Indipendenti di Faenza che da vent'anni porta alla ribalta artisti e band della nuova scena musicale italiana. Eurochocolate e Mei si fanno promotori del contest ChocoMusic, rivolto a musicisti italiani ed europei indipendenti ed emergenti, per la realizzazione del nuovo inno di Eurochocolate e per prendere parte alla compilation ufficiale. Agli artisti partecipanti anche la possibilità di essere protagonisti con la loro musica sul main stage della kermesse. Tutta un'altra musica anche con #BandaLarga, l'evento rivolto alle bande musicali. Un ponte di note per collegare una festa popolare come Eurochocolate con la cultura bandistica italiana.

Per info: www.eurochocolate.com



ABRUZZO

31 AGO - 3 SET

Fermenti d'Abruzzo, Festival delle birre artigianali

PESCARA

Grande novità quest'anno al Porto Turistico "Marina di Pescara"! Dal 31 agosto al 3 settembre 2017 appuntamento con Fermenti D'Abruzzo, il festival delle birre artigianali abruzzesi. A "presenziare" l'evento solo birrifici artigianali abruzzesi con oltre decine di spillatori allineati, pronti per spillare birre per tutti i gusti... con un appuntamento speciale da non perdere: la cotta pubblica. Ad arricchire il programma numerosi workshop a cura dei birrifici partecipanti, musica dal vivo tutte le sere, cucina mediterranea, kindergarten.

Per info: www.facebook.com/fermentidabruzzo

i numerosi banchi d'assaggio collezionando appetitose esperienze di finger food preparati in diretta da autentici salumieri salsamentari, formaggiai e casari, cuochi e "rezdore", con il prezioso aiuto di Fomal, importante istituto formativo della ristorazione. A completare il tutto la mostra mercato allestita nella Sala degli Atti, con i prodotti enogastronomici di eccellenza e artigiani di tipicità selezionati dalla Salsamentari 1876. E se a conclusione della passeggiata gastronomica desiderate rilassarvi raggiungete il loggiato del palazzo, con lounge bar e DJ set, mentre per gli appassionati la Sala Re Enzo ospita anche la Scuola di cucina, con show cooking e iniziative dedicate all'arte della salumeria e alle più note tradizioni culinarie bolognesi condotte da "A Scuola di Gusto".

Per info sul programma: www.salsamentarie.it

EMILIA ROMAGNA

SET-DIC

7 Tavole: un progetto stellato per beneficenza!

BOLOGNA

7 Chef per 7 grandi temi con cui confrontarsi e uno scopo benefico. Stiamo parlando del progetto 7 Tavole, la manifestazione enogastronomica che, da settembre a dicembre 2017 porterà a Bologna 7 grandi Chef italiani, più la presenza speciale di Joan Roca. Il progetto è imperniato intorno a 7 cene che si terranno allo Spazio Battirame di via Roveri, ognuna dedicata ad un tema particolare. Joan e tutto lo staff de El Celler de Can Roca si confronteranno con la socialità e la condivisione: il cibo parla tante lingue; Aurora Mazzucchelli - la Chef stellata che ha reso possibile l'evento - con Il cibo della madre: il gesto; Pier Giorgio Parini con la conservazione del cibo: fermare le stagioni; Il lavoro crea cibo: i nostri paesaggi naturali e agricoli sarà il tema di Entiana Osmenzeza, mentre l'arte della gastronomia: trasformare il cibo sarà quello di Cristiano Tomei; infine, Gianluca Gorini interpreterà riconoscere il cibo: l'uomo davanti alla natura e Antonia Klugmann la geografia del cibo: le stagioni s'incontrano.

Il ricavato degli eventi finanzia un corso di formazione nel settore gastronomico per 5 persone in situazioni di disagio sociale ed economico.

Per info e prenotazioni: www.7tavole.it

EMILIA ROMAGNA

22-24 SET

Le Salsamentarie: l'arte del salume e del formaggio in festa!

BOLOGNA

Un evento enogastronomico per omaggiare la Società Mutua Salsamentari 1876, la più antica associazione esistente nell'arte della salumeria e della casearia. Dal 22 al 24 settembre nel Cortile di Palazzo Re Enzo a Bologna sarà possibile passeggiare e degustare tra



WEB SOCIAL BOOKS

IN RETE

www.scattidigusto.it/2016/02/29/30-migliori-piatti-piccione

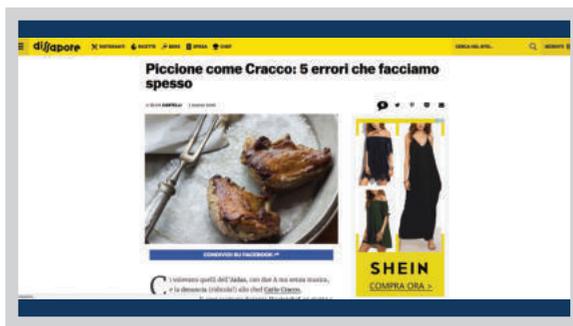
Dopo la polemica sollevata da Cracco e dal suo piatto a base di piccione una trentina di ricette di altri famosi Chef in difesa della cucina a base di piccione.



IL PICCIONE IN LIBRERIA E IN RETE

www.dissapore.com/ricette/piccione-5-errori-da-non-fare

Un vademecum per cucinare le pregiate carni del piccione nel modo migliore, senza errori!



IN LIBRERIA

LA CUCINA DI CASA DEL GAMBERO ROSSO. LE 1000 RICETTE

Annalisa Barbagli, Gambero Rosso GRH 2002

È la cucina di casa, semplice nella restituzione, ma laboriosa in termini di tempo e dedizione sul fronte della preparazione. In questo cofanetto, è raccolto il ricettario di Annalisa Barbagli che contempla fino a 200 ricette, semplici, spiegate in ogni dettaglio e realizzabili con attrezzatura di base. Il libro non presenta la divisione in primi, secondi e dolci ma una serie di capitoli dedicati a specifiche famiglie di pietanze: antipasti, zuppe, pasta, riso, pesce, carne, uova, formaggi, dolci.

RICETTE DI SELVAGGINA

Monica Del Soldato, Demetra 2002

Saper cucinare la selvaggina è il vero banco di prova di ogni cuoco. Questo è il manuale che raccoglie tutte le informazioni necessarie per conoscere e preparare le carni più pregiate, oggi riscoperte

dalla cucina di territorio e regionale, destinato ai principianti ma anche ai cuochi esperti che desiderano conoscere qualche trucco e segreto in più. All'interno del volume delle preziose sezioni: sugli accessori utili, i vari tipi di selvaggina, le tecniche di taglio e pulizia e quelle di preparazione, in gran parte corredate da numerose sequenze fotografiche, chiarite dalla presenza di didascalie esaurienti.

LE RICETTE D'ORO DELLE MIGLIORI OSTERIE E TRATTORIE ITALIANE DEL MANGIAROZZO

Carlo Cambi, Newton Compton 2010

Un'enciclopedia completa del mangiar bene ottenuta collezionando le migliori specialità delle osterie e delle trattorie citate nell'ormai storico Mangiarozzo. Attraverso i sapori che disegnano l'Italia à la carte, regione dopo regione, è possibile riscoprire i cibi poveri ma buoni che hanno fatto la storia gastronomica del nostro Paese, le pietanze locali che hanno reso celebri nel mondo le cucine d'Italia. Il libro si compone di diverse sezioni che vanno dagli antipasti ai liquori passando per i pani, i primi di pesce, le zuppe (vanto della cucina tradizionale italiana), gli arrostiti, i piatti di pescato e di caccia, per arrivare infine all'ampia rassegna di dolci: torte, biscotti secchi e crostate che profumano d'infanzia.

IL CALENDARIO DI FRATE INDOVINO



Il piccione in cucina ha una storia plurisecolare. Cacciato o allevato fin dai tempi antichi nelle piccionaie, stanze a loro dedicate e annesse ai castelli e alle ville padronali, è da sempre considerato un alimento di gran qualità per la sua carne assai pregiata e ritenuta dotata di particolari virtù, alcune delle quali citate anche dal Macchiavelli negli anni a cavallo del 1500.

Lo scrittore, gastronomo e critico letterario Pellegrino Artusi, famoso per essere stato il primo nell'Italia unita a pubblicare un libro di cucina e di ricette raccolte in Italia e all'estero dal titolo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" scritto nel 1891, tuttora in stampa e

2017 SETTEMBRE	
1 V	S. Egidio ab.
2 S	S. Elpidio ab.
3 D	S. GREGORIO MAGNO p.
4 L	S. Ida ved.
5 M	S. Teresa di Calcutta vr.
6 M	Ss. Donaziano e C. mm.
7 G	Ss. Festo e Desiderio mm.
8 V	Natività della B. V. Maria
9 S	S. Gorgonio m.
10 D	S. SALVIO v.
11 L	Ss. Proto e Giacinto mm.
12 M	SS. Nome di Maria
13 M	S. Giovanni Crisostomo
14 G	Esaltazione S. Croce
15 V	B. V. Maria Addolorata
16 S	Ss. Cornelio p. e Cipr. v.
17 D	STIMM. di S. FRANCESCO
18 L	S. Giuseppe da Copertino
19 M	S. Gennaro v. m.
20 M	Ss. Martiri Coreani
21 G	S. Matteo ap. ev.
22 V	S. Maurizio m.
23 S	S. Pio da Pietrelcina fr.
24 D	S. PACIFICO fr.
25 L	S. Cleofa
26 M	Ss. Cosma e Damiano mm.
27 M	S. Vincenzo de' Paoli
28 G	S. Venceslao m.
29 V	Ss. Mic., Gab. e Raf. Arc.
30 S	S. Girolamo dott.

Frate Indovino

Telefono: 075.5069369

PENSIERO SPIRITUALE "Il lavoro è "Grazia" perché l'uomo è dono di Dio" (Anonimo).
"Se qualcuno non vuole lavorare neppure mangi" (San Paolo).

Il liutaio



Vedo Prevedo Travedo

● Quando ci si interroga soltanto sul "come" e non sul "perché" si è spinti ad agire, si può cadere nell'abbaglio dell'auto-sufficienza della tecnica nel progresso umano. ● «Meno si ha da riflettere, più si parla. Pensare è parlare a sé stessi, e quando si parla a sé stessi, neanche viene in mente di parlare agli altri» (Montesquieu).

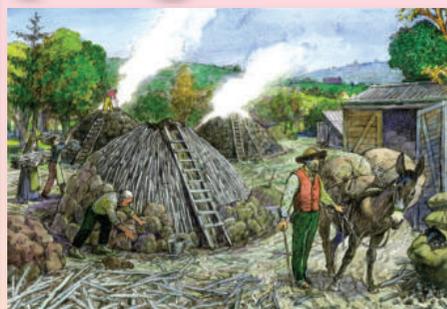
Grillo Parlante

◆ Quella dattilografa è velocissima... ma purtroppo ride ad ogni battuta.
◆ Tutti gli imprenditori italiani vorrebbero essere come le fattucchiere: fare le fatture... senza IVA.
◆ Esempio di filosofia spicciola: «Darei la vita per non morire!». ◆ «Sai quanti anni ha una persona nata nel 1960?». «Uomo o donna?». ◆ Discussioni familiari: una donna deve avere l'ultima parola. Qualsiasi cosa un uomo aggiunga è l'inizio di una nuova discussione.



Frate Indovino

www.frateindovino.eu



Il Carbonaio

Lavoro molto diffuso fino alla metà del secolo scorso nelle nostre zone boschive di collina e di montagna. Si trattava di allestire sul terreno delle piattaforme di 4-5 metri di diametro e sistemarvi delle cataste di legna che, con particolari accorgimenti, dovevano ardere lentamente, senza fiamma, e in condizioni di scarsa ossigenazione. Quando, dopo 6-7 giorni, il fumo diventava turchino e trasparente, il carbone era pronto. Si smantellava la carbonaia, si lasciava raffreddare il carbone e si portava a destinazione.

Dalla Bisaccia di Frate Indovino

CARCIOFI IN FRICASSEA. **Ingredienti:** carciofi - olio extrav. di oliva - uova - prezzemolo - aglio - parmigiano grattugiato - limone - sale - **Procedimento:** tagliate a spicchi 7-8 carciofi tuffandoli in acqua acidulata con succo di limone - sgocciolateli e metteteli in casseruola con olio, sale, prezzemolo e uno spicchio di aglio - fateli cuocere per 30 minuti - unitevi 2-3 tuorli d'uovo sbattuti, il succo di un limone ed una manciata di parmigiano grattugiato - lasciate insaporire rimstando per qualche istante e servite.

AGOSTO	
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

OTTOBRE	
L	2 9 16 23 30
M	3 10 17 24 31
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

tradotto in diverse lingue, ha proposto in questo testo ben quattro distinti modi di cucinare il piccione.
 "Curarsi a Tavola" riporta con le stesse parole usate dall'Artusi la ricetta più semplice:

PICCIONI IN UMIDO

"Guarnite i piccioni con foglie di salvia intere, poneteli in un tegame o in una casseruola sopra fettine di prosciutto grasso e magro e conditeli con olio, sale e pepe. Quando essi avranno preso colore aggiungete un pezzo di burro o tirateli a cottura con brodo. Prima di ritirarli dal fuoco spre-

meteci sopra un limone e adoperate il loro sugo per servirli con fette di pane arrostito postevi sotto. Avvertite di salarli pochissimo a motivo del prosciutto e del brodo. Al tempo dell'agresto* potete usare quest'ultimo invece del limone, seguendo il detto

Quando Sol est in leone
 Bonum vinum cum papone
 et agrestum cum pipione"

*agresto: succo acido per la presenza di acido tartarico e malico ricavato da uve non mature, è un condimento simile all'aceto balsamico, nel Medioevo protagonista assoluto della cucina di corte.

OTTOBRE

- 1 D S. TERESA del Bambin Gesù
- 2 L Ss. Angeli Custodi
- 3 M S. Fausto m.
- 4 M S. Francesco di Assisi
- 5 G S. Flora vr.
- 6 V S. Bruno ab.
- 7 S B.V. Maria del Rosario
- 8 D S. PELAGIA vr. m.
- 9 L S. Giovanni Leonardi sac.
- 10 M S. Daniele Comboni v.
- 11 M S. Giovanni XXIII p.
- 12 G S. Serafino da M. fr.
- 13 V S. Fiorenzo m.
- 14 S S. Callisto I p. m.
- 15 D S. TERESA d'Avila vr. dott.
- 16 L S. Edvige
- 17 M S. Ignazio d'Antiochia v. m.
- 18 M S. Luca ev.
- 19 G S. Paolo della Croce
- 20 V S. Cornelio
- 21 S S. Ilarione ab.
- 22 D S. GIOVANNI PAOLO II p.
- 23 L S. Giovanni da Cap. fr.
- 24 M S. Luigi Guanella sac.
- 25 M S. Miniato m.
- 26 G S. Luciano m.
- 27 V S. Gaudioso v.
- 28 S Ss. Simone e Giuda app.
- 29 D S. NARCISO v.
- 30 L S. Claudio m.
- 31 M S. Quintino m.

Frate Indovino

Telefono: 075.5069369

PENSIERO SPIRITUALE "Il Lavoro individuale fa parte del progetto di Dio; l'uomo infatti, creato ad immagine di Dio, ha ricevuto il comando di sottomettere a sé la Terra con tutto quanto essa contiene" (G. et spes, 34).
 "Il valore dell'uomo sta nelle poche cose che crea, non nelle molte cose che accumula" (Kahlil Gibran).

l'impagliatore



Il saggio dice: Se un popolo ha il governo che si merita, quando meriteremo di non averne alcuno? (Paul-Jean Toulet). ● È proprio quando si pensa che tutto sia finito, che in realtà tutto comincia (Daniel Pennac).

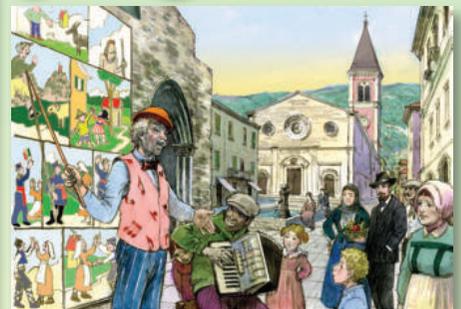
Grillo Sprolante

◆ **Incidente di percorso:** inviare un numero infinito di lettere alla fidanzata tanto da farla innamorare del postino!! ◆ **Pensiero comune nel primo giorno di ufficio dopo 20 anni di liste di collocamento:** «Un po' di lavoro non ha mai ucciso nessuno... ma perché rischiare?». ◆ **Consigli al femminile:** non lasciare che la mente del tuo uomo vaghi... è troppo piccola per stare tutta sola là fuori nel mondo!! ◆ **Se andate pazzi per i pelati, evitate di fare il barbiere!**



Frate Indovino

www.frateindovino.eu



Il Cantastorie

Artista di strada che, itinerando da paese a paese, raccontava, spesso con il canto accompagnato da strumenti musicali dell'epoca, avvenimenti o pagine della letteratura antica, storie di santi e di eroi, fatti tragici, commoventi o burleschi che portavano alle lacrime o al sorriso. E la gente si radunava nelle vie, nelle piazze, nelle aie o nelle stalle di campagna per ascoltarlo. Figura tipica e preziosa, quella del cantastorie, erede degli antichi aedi e rapsodi del mondo greco-romano, che ha contribuito a tramandare tanta parte della produzione storica ed artistica dei popoli che ci hanno preceduto.

Il saggio dice: Accontentarsi è l'altra faccia della felicità (Anonimo).

Vedo Prevedo Travedo

● Non bisogna prepararsi a fare il padre o la madre, che è un mestiere impossibile, ma semplicemente ad essere padri e madri (Turoldo). ● Noi pensiamo molto meno di quanto sappiamo, sappiamo molto meno di quanto amiamo, amiamo molto meno di quanto si possa amare: e così siamo molto meno di ciò che dovremmo essere.

SETTEMBRE	
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

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



TREND TOPICS

TREND.01

CUCINARE IL PICCIONE: LO CHAMPAGNE DELLE CARNI

Dalla tradizione medievale, che la considerava un viagra naturale, all'innovazione degli Chef stellati: la carne di piccione merita di sedere nell'olimpico della gastronomia italiana, allo spiedo, alla brace e in ogni sua variante regionale.

In Italia in una qualsiasi piazza di una qualsiasi città d'arte. Un turista guarda beatamente verso la fotocamera, tenendo la mano chiusa davanti a sé. La apre e lancia in aria una grandinata di chicchi gialli. Una flotta di ali si solleva dal selciato e lo investe. Cosa c'è di meno allettante, nell'immaginario urbano, di un piccione? Niente di meno appetitoso, se si pensa ai pennuti che popolano le nostre città. Eppure la carne di piccione – d'allevamento, sia ben chiaro – è un piatto delizioso e dalla storia antica e gustosa. Tramandata da secoli di arte gastronomica e reinterpretata dai guru della cucina italiana. Un piatto gourmet che merita i primissimi posti nell'Olimpo della buona tavola. Perché se fosse un vino sarebbe Champagne da intenditori. Perché non tutti i cuochi sanno farlo a regola d'arte. E perché di non solo pollo vive l'uomo.

TREND.02

CUCINARE IL PICCIONE: VIAGRA MACCHIAVELLICO

Probabilmente il piccione era allevato già prima della civiltà greca, in Asia Minore. Ma il suo vero exploit è stato nel Medioevo, quando il Colombo faceva bella mostra sulle ricche tavole di nobili e cortigiani. Molte città conservano ancora le colombaie dell'epoca. La plebe poteva allora approfittare dei piccioni che "ronzavano" attorno alle colombaie dei signori, e da quelle

cacce risalgono le più gustose tradizioni culinarie che ancora oggi possiamo gustare: allo spiedo, alla ghiotta, il timballo e il risotto, senza dimenticare il sugo di piccione per condire fettuccine e tagliatelle. Vera e propria prelibatezza, la carne di piccione era addirittura usata come moneta di scambio. Alla bresciana o alla todina, alla toscana o alla veneta, alla marchigiana o alla beneventana: ogni regione ha le proprie infinite varianti. Tutti innamorati del piccione. Del resto c'era un gran fiorire di leggende sulle sue doti afrodisiache: persino Macchiavelli, tra un intrigo coi Borgia e un consiglio ai de' Medici, descriveva il piccione arrosto come un Viagra naturale. Pisanelli, medico del Cinquecento, lo metteva tra i "filtri" d'amore, mentre altri consigliavano agli amanti di consumarne almeno uno a testa dopo ogni incontro: meglio di un tiramisù!

TREND.03

CUCINARE IL PICCIONE: "L'AFFAIRE" CRACCO

Il piccione non è mai passato di moda: gli stellati di tutto il mondo ne hanno esaltato il gusto e le sue carni sono assurte al Nirvana del gusto. In Francia fa parte di quegli evergreen che distinguono un signor Chef da un qualunque ristoratore. Il motivo è la difficoltà della preparazione classica, cioè senza basse temperature: ma lo sforzo è ripagato dalla sua bontà. Il piccione è tutt'ora nelle carte dei migliori Chef italiani. A riportarlo sotto i riflettori, ultimamente, il "caso Cracco". Nell'ultima puntata di quest'anno del format Sky MasterChef, il cuoco veneto ha preparato il "piccione a modo mio", accompagnandone la carne con nespole, rape bianche, succo di peperoni, barba del frate e prezzemolo. Apriti cielo. Sono fioccati insulti, sit-in e persino una denuncia dall'Aida&a, l'Associazione Italiana Difesa Animali e Ambiente, perché il volatile è considerato "fauna selvatica" e quindi protetto. Ma se è d'allevamento il problema non si pone. Caso archiviato.



THE AD STORE ITALIA



È NATURKRAFT, IL LIEVITO MADRE ESSICCATO PER UN RISULTATO SEMPRE MORBIDO E FRAGRANTE.

Facilita la lievitazione e la stesura della pizza.
Rende gli impasti più fragranti, dorati e digeribili.
Dona un sapore più ricco.
Può un lievito fare tutto questo?
Sì, se è **Naturkraft**, l'unico lievito madre per pizza prodotto da un molino italiano.
Sano, genuino e naturale, come la pizza deve essere.

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA



MEUNIER
Champagne e Pizza
www.facebook.com/meunierquasar

IN VETRINA



Armonie e contrasti per la gioia del palato

All'interno del Quasar Village di Corciano (PG), lo scorso 1 maggio ha aperto i battenti **Meunier – Champagne & Pizza**. È un'idea originale, che trae spunto dall'iniziativa di un gruppo di sommelier appassionati dei vini della Champagne che, in questo luogo, hanno avviato un progetto gastronomico giocato su un abbinamento costruito tra contrasti e concordanze di gusto e sapore. Qui il mito che vuole la pizza necessariamente maritata alla birra si sfata e il piatto bandiera della cucina italiana si affianca allo Champagne in tutte le rispettive declinazioni e varianti.

Lo stesso nome *Meunier* non è casuale, ma frutto di uno studio che interseca l'ambito viticolo e quello molitorio: il termine francese significa infatti "mugnaio" e rappresenta il *trait d'union* tra la farina dell'impasto e il vino spumante più famoso del mondo, poiché uno dei tre vitigni più coltivati in Champagne si chiama appunto Meunier a causa di una particolarità fisiologica della bacca, coperta da una sottile cera biancastra che ricorda la farina.

Nella sala del locale campeggia una vetrina aperta su quattro lati in cui sono custodite 70 etichette di Champagne provenienti da ogni zona della regione vitivinicola e ottenuti a partire da Pinot noir, Chardonnay, Meunier e vitigni meno famosi, ma altrettanto validi.

Le pizze sono prodotte da impasti di farine di frumento tenero italiano semi-integrali macinate a pietra e lievito madre, che maturano 48 ore prima di essere serviti.

Ogni versione della pizza è farcita al momento, quasi sempre dopo la cottura della base in forno, con prodotti freschissimi e selezionati attentamente a garanzia del consumatore, il quale si trova così coinvolto in un'esperienza gastronomica unica nel suo genere.

Nel rispetto della tradizione culinaria perugina e, più in generale umbra, il menu prevede l'utilizzo di carni bovine e avicole di animali allevati da aziende agricole locali. Tra le proposte, riscuote grande successo la pizza "**Due piccioni con una fava**" (in foto), nella quale il sapore del petto di piccione si fonde a quello dell'olio extra-vergine di oliva DOP Umbria, delle cipolle rosse di Cannara in agrodolce, delle fave e del cioccolato fondente Perugina, simbolo della città del Grifo.

Da non dimenticare la pizza "Trasimeno", in cui si impongono la tinca pescata nel lago omonimo dalla Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno e la fagiolina, passando per i classici reinterpretati, come per esempio la "Regina", con filetti di pomodoro biologico, mozzarella di bufala campana DOP, piccole perle di basilico e olio extra-vergine di oliva biologico a esaltarne la croccantezza.



*Ci siamo ispirati a Voi
per creare
l'abbraccio perfetto
tra la carne più tenera
e la panatura
più croccante*



*Impanati Amadori
preparati con
carne macinata
di pollo e tacchino,
senza glutammato
e olio di palma*



- ✓ CARNE MACINATA DI POLLO
- ✓ 100% CARNE ITALIANA
- NO GLUTAMMATO MONOSODICO
- ✓ NO OLIO DI PALMA

Riunione. Bontà di Mare.

A SHORT SHELF LIFE
IS BETTER*

La Boutique Creativa



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.

CELIACHIA



SAMUELE ROSSI
Presidente Associazione Italiana
Celiachia Umbria

Tutti insieme a tavola con il piccione

Come riportato nel sito dell'Associazione Italiana Celiachia: "Tutti i tipi di carne, pesce, molluschi e crostacei tal quali (freschi o congelati) non miscelati con altri ingredienti (a esclusione di solfiti, acido citrico e acido ascorbico) sono idonei e permessi al consumatore celiaco".

Con un prodotto naturalmente senza glutine e con le dovute attenzioni nella preparazione delle ricette, si possono realizzare piatti glutenfree prelibati e di grande effetto. In particolare, nel caso della carne di piccione, possiamo dare libero sfogo alla fantasia e preparare portate per celiaci ed intolleranti al glutine comunque gustose per tutti.

Come sempre, quando prepariamo piatti senza glutine, dovremo prestare attenzione innanzitutto alla scelta degli ingredienti ed alla preparazione per evitare contaminazioni che andrebbero a rendere la portata non più idonea al consumo per il celiaco.

Andremo perciò a scegliere gli ingredienti giusti magari grazie al supporto dell'ABC e del prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia (www.celiachia.it). A tal proposito si può scaricare gratuitamente sul proprio telefono o tablet l'utilissima applicazione AIC Mobile, un comodo strumento che ogni professionista dovrebbe avere sempre a disposizione. A titolo di esempio alleghiamo una ricetta di **Marta Sargeni**, segretario AIC Umbria e Chef per passione, tratta dalla prima edizione del libro di ricette glutenfree "**Senza glutine? Naturalmente**" pubblicato da AIC Umbria.

Il piccione ripieno, un piatto tipico della tradizione culinaria umbra.

Buon appetito, a tutti.



PICCIONI RIPIENI

Tempo

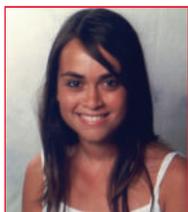
1 ora e 1/2

Ingredienti per 4 persone

120 g di polpa di manzo macinata
3 piccioni
50 g di Parmigiano grattugiato
2 spicchi di aglio
1 uovo
1 manciata di prezzemolo
sale
pepe
vino bianco 2 bicchieri
salvia
lardo

Procedimento

Tritare prezzemolo e aglio, metterli in una ciotola amalgamando con la carne tritata, il parmigiano, l'uovo e aggiustare di sale e pepe. Farcire i piccioni, precedentemente eviscerati lavati e asciugati con questo composto, chiuderli legandoli con filo di cotone. A questo punto metterli in una casseruola con il lardo, 2 spicchi di aglio e un rametto di salvia. Fare rosolare fino a quando avranno preso colore. Versare il vino e lasciarlo evaporare. Portare a cottura, aggiungendo brodo vegetale e, se necessario, salare.



ELISA MAESTRINI
Dietista, specialista in Scienze
dell'Alimentazione e della Nutrizione umana

NUTRIZIONE

La carne di piccione: tante proteine e un modesto contenuto di grassi



Il piccione è un uccello appartenente alla famiglia dei Columbidi. Dal piccione selvatico, o colombo selvatico, discendono tutte le varietà di piccioni domestici che si trovano nelle varie città. Entrambe le tipologie, sia quella selvatica che quella domestica, sono adatte al consumo: le loro carni si presentano molto scure e sono caratterizzate da un sapore intenso. La carne di piccione domestico è considerata molto pregiata, quella del piccione selvatico invece ha sapore e odore più robusti. L'ideale per il consumo alimentare umano è il piccione di 3-6 mesi, appena arrivato al completo sviluppo, in

quanto la carne risulta più tenera e saporita. Dal punto di vista nutrizionale, la carne del piccione è caratterizzata da un elevato contenuto proteico (22,1 g per 100 g) e da un modesto apporto di grassi (5,5 g per 100 g); è inoltre caratterizzata da elevate quantità di ferro (1,5 mg), fosforo (200 mg per 100 g) e da discrete quantità di vitamine del gruppo B, Tiamina (0,08 mg per 100 g), Riboflavina (0,15 mg per 100g) e Niacina (7,5 mg per 100 g).

Poiché la carne del piccione non è magrissima, si consiglia di limitarne il consumo a poche occasioni.

Composizione chimica e valore energetico del piccione per 100 g di parte edibile

Acqua (g)	71,7
Proteine (g)	22,1
Lipidi (g)	5,5
Energia (Kcal)	138
Ferro (mg)	1,5
Calcio (mg)	12
Fosforo (mg)	200
Tiamina (mg)	0,08
Riboflavina (mg)	0,15
Niacina (mg)	7,5

Tabelle di Composizione degli Alimenti - INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

clai



*In ogni fetta
una storia buonissima*

Clai è una cooperativa agricola che dal 1962 opera nel settore dell'allevamento, delle carni fresche e dei salumi, 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.



Bocconcini panati di "mozzarella di bufala campana DOP"



Facile chiamarla mozzarellina.

ARTE ITALIANA NEL MONDO

FRANCO IVAN
NUCCIARELLI
Direttore scientifico
Arte Italiana nel Mondo



I piccioni dai piatti ai dipinti

Fra gli animali che da epoche remote vivono con l'uomo c'è il piccione (*Columba livia* in termini scientifici), presente negli agglomerati umani almeno dal tempo della Bibbia. Noè ha la certezza che le acque si stanno ritirando, quando la colomba, che il patriarca ha fatto uscire dall'arca per avere segnali su quanto accade fuori, torna con un ramo di olivo nel becco: gli alberi sono riemersi. Il racconto biblico sottolinea le due funzioni del piccione: fornisce cibo e serve per comunicare a distanza. Ora che internet, e-mail e cellulari sono a disposizione di un numero di utenti in continua crescita, l'idea d'inviare messaggi con il piccione viaggiatore fa sorridere; non di meno era una realtà importante fino a tempi non lontanissimi. Quanto a fornire il cibo, l'uso risale all'antichità, ma fu nel Medio Evo che il piccione diventò un fornitore di proteine stabile e sicuro. Capitava non di rado che le città fossero assediate e il rifornimento dei prodotti della campagna interrotto. Le città sopravvivevano grazie a tre condizioni. Anche se non attraversate da fiumi erano piene di vene, pozzi e cisterne: l'approvvigionamento idrico era assicurato a tempo indeterminato. Le mura urbane difendevano ampi strati di terreno non costruito, quindi

coltivabile: per cui almeno frutta e ortaggi non mancavano. A fornire la carne c'erano gli animali da cortile, presenti all'interno delle cinte murarie fino a tempi recenti, ma accanto a loro ogni città aveva numerosi stormi di piccioni, che animavano i centri urbani e in molti casi lo fanno tuttora. Certo era una presenza non senza problemi: penne, uova rotte, carcasse e deiezioni mettevano a dura prova la pulizia e l'igiene dei centri abitati. Nel mondo attuale infatti gran parte delle città ha provveduto a liberarsi d'un elemento oggettivamente negativo, incompatibile con gli standard igienici contemporanei. Se ne continua l'allevamento in campagna e quindi, come cibo, il piccione non è uscito di scena, anzi è spesso il protagonista di sagre e feste paesane, presentato in diverse ricette, alcune fortemente radicate nelle tradizioni gastronomiche. Come spesso accade, una cosa utile finisce per caricarsi di valori simbolici. La colomba bianca già nelle religioni greca e romana è il simbolo di Venere. Per il noto fenomeno dall'allegoria e della migrazione dei simboli nella religione cristiana passa a rappresentare lo Spirito Santo, come si vede nei dipinti, il cui tema per esempio è l'Annunciazione. Per il tema cristiano valga l'inarrivabile affresco (fig. 1) a firma del Pinturicchio nella Cappella Baglioni in Santa Maria Maggiore di Spello. Per il legame fra colomba e antica Dea dell'Amore una versione di rara bellezza è Venere e Cupido (fig. 2) a firma di Guido Reni, dipinta a Bologna, ora visibile a Toledo (Ohio) nel Toledo Museum of Art.



(Fig. 1) Spello, chiesa di Santa Maria Maggiore, Cappella Baglioni: Pinturicchio, *Annunciazione*



(Fig. 2) Toledo, The Toledo Museum of Art: Guido Reni, *Venere e Cupido*

SURGELATI CGM: solo punti a favore!

Si cuociono in forno

Confezioni per freezer

Perfetti per banco gastronomia

Sicurezza delle certificazioni BRC, IFS, ISO 22000:2005

Gusti della tradizione italiana



CGM s.r.l. 62010 POLLENZA (MC) Rione Pollenza Scalo, 85
Tel. +39 0733 201025 (r.a.) · Fax +39 0733 201016 
info@cgmsurgelati.it www.cgmsurgelati.it





In occasione della tradizionale Giostra della Quintana di Foligno (PG) torna il **Gareggiare dei Convivi**, la quarantennale gara gastronomica tra i 10 Rioni della città. Quest'anno la spettacolare sfida si presenta sotto una nuova veste. Il Gal Valle Umbra ha infatti deciso di investire ancora sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio scegliendo il Gareggiare dei Convivi. Il **Gal Valle Umbra** e l'**Ente Giostra** hanno voluto realizzare questo progetto di collaborazione non solo per celebrare ancora meglio il trionfo del **Banchetto Barocco**, ma anche per esprimere concretamente la solidarietà nei confronti delle popolazioni colpite e delle tante aziende fiaccate dagli eventi sismici. Spazio dunque ai prodotti tipici della Valle Umbra, della Valnerina, dei Monti Sibillini, ai vini di Montefalco, di Spoleto, dei Colli Amerini e all'olio extravergine della fascia olivata Assisi-Spoleto. I Rioni della Quintana di Foligno, due per ogni sera, daranno vita a cinque spettacoli straordinari. Il suggestivo Auditorium di Santa Caterina sarà dunque il teatro di 5 memorabili banchetti, due nella prima settimana (5 e 6 settembre) e tre nella seconda (10, 11 e 12 settembre) durante i quali i Rioni elaboreranno le ricette della tradizione gastronomica esaltando tutti i prodotti del territorio per valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come elementi culturali e etnici. Questo è uno degli obiettivi primari di questa proposta del Gal Valle Umbra che incontra anche il lavoro della Quintana, impegnata da 40 anni nella ricerca, nella riproposizione e nella rivalutazione della gastronomia barocca. "È un progetto molto importante quello proposto dal Gal Valle Umbra e dalla Quintana – ha sottolineato **Fernanda Cecchini**, Assessore all'Agricoltura, Cultura e Ambiente della Regione Umbria – perché rafforza il legame con il territorio promuovendo cultura, bellezze architettoniche e la straordinaria qualità dei prodotti. È la caratteristica dell'Umbria quella di abbinare

la qualità del paesaggio con quella dei suoi straordinari prodotti e questo progetto lo testimonia. La Quintana, una delle manifestazioni italiane di maggior effetto, ed il Gal Valle Umbra allargano i rispettivi orizzonti svolgendo fino in fondo il loro ruolo. Questa iniziativa – ha concluso – è davvero unica perché fa dialogare tra loro manifestazioni storiche, cultura e dimensione sociale di un importante territorio". I Rioni daranno spazio a tutta la loro abilità per recuperare i sapori antichi riadattandoli al gusto contemporaneo per valorizzarne, nei loro sontuosi banchetti, la cultura e le emozioni. Il Gareggiare dei Convivi esalta anche tutte le cosiddette valenze accessorie del cibo, diverse dalla semplice nutrizione e, soprattutto, la capacità di far emergere una precisa identità territoriale. Insomma il cibo contiene e veicola cultura e tradizioni. Da sempre in ogni cultura il cibo ha scandito gli avvenimenti importanti. E proprio il tardo Rinascimento ha trasformato la semplice cucina in una grande festa per raggiungere un piacere a 360 gradi toccando tutti e cinque i sensi. I banchetti barocchi della Quintana sono spettacoli pieni di profumi, sapori, colori e continui colpi di teatro. Stupore e "maraviglia" regalano ogni anno a Foligno spettacoli indimenticabili che replicano negli apparati le caratteristiche dell'arte di quel periodo. L'arte barocca ritorna così nei trionfi delle portantine che introducono i vari servizi di cucina e di credenza, vere e proprie macchine fantastiche che esaltano la teatralità e la spettacolarizzazione del cibo. Musica, danza e teatro, dunque, trasformano il cibo in un grande momento di spettacolo che nasce da una rigorosa ricerca storica che ha fatto di Foligno la capitale della gastronomia barocca. Questo innovativo ed importante progetto, siamo sicuri, catturerà la vostra attenzione e quindi vi invitiamo a Foligno per partecipare all'indimenticabile spettacolo del banchetto.



GIOVANNI BALLARINI
Università degli Studi di Parma



L'ESPERTO

ELOGIO DEL PICCIONE IN TAVOLA

Carne democratica dei poveri e dei ricchi

COLOMBI: UNA LUNGA E ANTICA STORIA

L'addomesticamento del colombo risale a tempi antichissimi, probabilmente fra il 3000 e l'8000 a.C., quando l'uomo iniziò a edificare le città con i templi e i primi depositi per i cereali. Il colombo selvatico, allora come oggi, viveva in zone rocciose, sia sul mare sia all'interno, nidificando in grotte e anfratti. Un tempio o un palazzo di pietra simulano abbastanza bene l'ambiente originario, e la presenza di cibo dovuta alle attività dell'uomo rendeva più vantaggioso l'insediamento. Nelle prime città, i luoghi adatti per la nidificazione dei colombi non erano molti, ma già iniziava la convivenza con l'uomo e il lungo processo di adattamento con la società umana che portò all'addomesticamento dell'animale e al suo sviluppo con la costruzione delle colombaie. La presenza dei colombi in città portò dei vantaggi, essendo l'animale fonte di proteine facilmente accessibili (uova e carne). Come per molte specie oggi domestiche, l'uomo intervenne sul colombo selvatico con un lungo processo di selezione, attivo anche ai giorni nostri, che lo resero produttivo. Per meglio sfruttare il colombo come animale da carne, nei centri urbani l'uomo iniziò a costruire piccole e grandi colombaie, alle quali gli animali ritornavano regolarmente dopo i loro voli.

LA TASSA DI OTTAVIANO AUGUSTO

Come la maggior parte delle città antiche, anche Roma

SE VI È UNA CARNE "DEMOCRATICA", CHE UNISCE POVERI E RICCHI, AGRICOLTORI E CACCIATORI, CAMPAGNOLI E CITTADINI, ADATTA A OGNI TEMPO E LUOGO, NON SOGGETTA A TABÙ RELIGIOSI, BUONA PER UNA CUCINA SEMPLICE E PER UN'ALTA GASTRONOMIA, DA BRODO E DA FORNO, CHE SI ACCOMPAGNA CON ORTAGGI FAMILIARI O PREZIOSI TARTUFI, QUESTA È QUELLA DEL PICCIONE.

aveva molte colombaie. Le più grandi erano a forma di torri, all'interno delle quali erano custoditi i nidi. Erano dotate di aperture che permettevano ai colombi di uscire e volare fuori dalla città in cerca di cibo. Le deiezioni dei colombi cadute all'interno della colombaia trasformatesi in guano costituivano un prezioso concime che, soprattutto di notte, veniva trasportato con carri negli orti e campi circostanti. Fu così che l'imperatore Ottaviano Augusto, su consiglio dei suoi amministratori, decise di istituire una tassa sul guano esportato dalla città, adducendo la giustificazione che si trattava di un prodotto generato da piccioni che avevano pascolato su terreni circostanti la città, di pertinenza imperiale. Questa tassa rappresentò poi un precedente per l'imperatore Vespasiano che così "giustificò" (se mai vi fosse necessità di giustificare le tasse...) la tassa disposta sulle urine prelevate dai gabinetti pubblici e destinate alle tintorie.

QUATTRO CATEGORIE DI COLOMBI

I colombi sono sostanzialmente suddivisi in quattro categorie nettamente distinte.

- **Colombo selvatico**

È la specie che si trova in natura e attribuibile alla forma tassonomica detta *Columba livia*. In Italia è ormai assai raro e gli esemplari rimasti si trovano in alcune zone rocciose delle isole e nell'Appennino centro-meridionale. Da non confondere con i colombacci o pa-





lombe, uccelli di passo considerati selvaggina la cui caccia è regolata da apposite leggi. Il colombaccio (*Columba plumbus*) è il più grosso dei Columbidi, che comprendono anche il citato colombo selvatico, il colombo di città, la colombella, la tortora dal collare orientale (insediatasi nella nostra zona da non molti anni) e la tortora africana, che viene da sempre da noi solo nei mesi caldi, a riprodursi.

- **Colombo torraiole**

Il colombo torraiole si identifica con il colombo selvatico, dal quale è morfologicamente indistinguibile. Nelle aree urbane un tempo esistevano gruppi di colombi selvatici spontaneamente inurbati che sfruttavano le opportunità di rifugio e i siti di nidificazione che torri e campanili offrivano loro. Questi colombi, gli unici cui compete il termine di torraiole (cioè selvatici inurbati) non sono da considerare i progenitori degli attuali colombi di città, con i quali avrebbero avuto solo qualche episodico incrocio, vista la naturale interfecondità di tutte le razze di colombi, spesso estensibile anche a generi differenti. Tipico esempio di colombo torraiole era la palombella romana, oggi praticamente estinta.

- **Colombo domestico**

È il colombo allevato dall'uomo a scopo ornamentale e alimentare. È l'uomo che provvede alla sua alimentazione e incide sulla sua attività riproduttiva. Rientra in questa categoria anche il colombo viaggiatore. Molte sono le razze di colombi domestici.

- **Colombo di città o urbano**

Si rinviene usualmente negli agglomerati urbani, dove si riscontrano gruppi estesi, e deriva da colombi domestici sfuggiti al loro stato, senza legame di continuità con la specie selvatica. Lo sviluppo dei colombi urbani non consegue a un fenomeno d'inurbamento, come accade per gli altri uccelli, ma questi vi rimangono semplicemente perché da lungo tempo abituati alla vicinanza con l'uomo, con cui tendono a mantenere, se non una dipendenza totale, uno stretto rapporto di commensalismo. In altri termini si tratta di colombi domestici "rinselvatichiti" o "randagi" come avviene per altri animali domestici, ad esempio i cani.

PICCIONE IN TAVOLA

Il piccione, animale domestico, non è il colombaccio, che fa parte della selvaggina. Due categorie di animali ben diverse e quindi due differenti cucine, come differenti sono le cucine di altri animali della stessa specie, ad es. il cinghiale (selvatico) e il maiale (domestico). Per il colombaccio e il piccione si tratta inoltre di due specie diverse.

Allora ci chiediamo: il colombo domestico, quando arriva in cucina, perché diventa piccione?

Diciamo che piccione identifica l'animale giovane, piccolo, come ragazzi erano i picciotti siciliani che s'unirono a Garibaldi. Per questo anche una colomba ringiovanisce in cucina diventando una giovane piccioncella...

In passato la carne di piccione era una delle più apprezzate, soprattutto era disponibile per tutti i ceti sociali. Infatti, anche gli abitanti meno abbienti delle città potevano allevare nel sottotetto delle case qualche coppia di colombi, dai quali ottenere piccioni da mangiare. Molti gli usi e le ricette in cucina, dove venivano impiegati sia gli esemplari giovani che quelli anziani. Questi ultimi erano usati soprattutto per i lessi e il brodo, particolarmente delicato e un tempo ritenuto assai salutare. Come risulta consultando ricettari antichi, spesso i colombi erano preparati con doppie cotture (arrosto e poi in sugo) o per fare delle zuppe.

Con la carne di piccione, in modo particolare dal sugo ottenuto con una lunga cottura, si preparava anche la bomba di riso. Importante era — e lo è ancora oggi — eseguire la cottura della carne senza le ossa.

A parte il fatto che la presenza delle ossa nella bomba di riso non è certamente gradevole, vi è un altro motivo per disossare le parti dell'animale prima della cottura. Nelle ossa, infatti, risiede il sentore di selvatico, presente negli animali adulti, quindi con il disosso anche un vecchio colombo si avvicina, come gusto, a quello di un piccione giovane. Ridurre al minimo il sapore di selvatico non significa alterarne la genuinità, soltanto lo si rende più gradito al palato.



PAOLO BRACONI
Docente del corso di laurea Ecocal
Università degli Studi di Perugia

STORIA DELL' ALIMENTA ZIONE

Colombi e colombari, palombi e palombari

(fig. 1) Particolare del mosaico di Palestrina: al centro il colombario circolare - (fig. 2,3) Torri colombarie iraniane

Il colombo, di cui il piccione è il piccolo, come il pollo lo è della gallina, è specie avicola da millenni addomesticata e allevata per scopi alimentari e non solo. A tutti è noto il loro uso come aerei messaggeri, ma meno noto è l'uso del loro sterco come concime, così prezioso da condizionare in molti casi la forma stessa delle strutture destinate all'allevamento: i colombari. Una delle più famose rappresentazioni antiche è quella del mosaico a scene nilotiche da Palestrina, dove si vede un colombario a pianta circolare coperto a cupola (fig. 1).

Simili strutture sono ancora presenti nel paesaggio iraniano, splendidi esempi di architettura in terra cruda, dove le pareti interne ospitavano le nicchie per l'allevamento dei piccioni, da sempre cibo delicato e ricercato (fig. 2,3). La disposizione dei nidi con gli accessi verso l'interno e con gli appoggi aggettanti l'uno sull'altro permetteva di raccogliere sul pavimento il concime accumulato, da utilizzare direttamente o da rivendere.

Ovviamente sono esistiti anche colombari a pareti rettilinee ed è facile intuire che da queste più antiche forme di "architettura per colombi" sia nata l'idea di chiamare colombari i complessi di nicchie o loculi per inumati o incinerati. Il colombario o colombaro ha dunque nel nostro immaginario un doppio senso: quello che rimanda all'originario allevamento dei colombi e quello di ambito funerario.

Non è chiaro come e quando il termine palombo/a si sia affiancato a colombo/a per indicare in sostanza uno stesso uccello, sia pure con sfumature di significato che variano nel tempo e nello spazio. Ma se colombo e palombo sembrano sinonimi, i derivati colombaro e palombaro non hanno al nostro orecchio significato equivalente e nascondono un percorso linguistico che cerchiamo, in via ipotetica beninteso, di spiegare. Colombo (*columbus*) avrebbe a che fare col greco *kolombos* (dal verbo *kolombao*, mi immergo) e segnalerebbe una caratteristica del volo o del

comportamento osservato in questo volatile da chi lo ha così chiamato in antico.

Insomma, il latino *columbus*, pensato come derivato dal greco, richiama qualcosa o qualcuno che va sott'acqua. Quando si è posto il problema di definire in lingua italiana gli uomini attrezzati per un lavoro subacqueo, si è attinto proprio a questa sfera di significato. Ma poiché il vero derivato da colombo, cioè colombaro/io era già in uso con ben altro significato, si è ricorsi all'equivalente di colombo, cioè palombo, presupponendo analogia origine; e si è inventato il "palombaro" (che come un ipotetico "*kolumbarios*" si immerge). Perché a tutti i costi riferirsi a una matrice greca (o presunta tale) e non al tradizionale latino? Riteniamo semplicemente perché in latino gli uomini che vanno sott'acqua si chiamano *urinatores*. Pensiamo, insomma, che si sia preferita una "falsa" etimologia greca a una vera, ma poco elegante all'orecchio italiano, etimologia latina.

Me se questa nostra non è che un'ipotesi, certa invece è l'etimologia di fegato, che notoriamente viene dal latino *iecor ficatum*: fegato (il nome latino era *iecor*) di animale ingrassato/addolcito con fichi (*ficatum*). Ce lo ricorda a proposito questa ricetta dal medievale *Liber de coquina*, dove riconosciamo le origini della nostra salsa per certi crostini "neri", a base di fegatelli di colombi (o palombi).

"De salsa pro columbis: pro columbis uel pullis, accipe ficatella eorum sive iecora, quod idem est. Et assa super prunas. Et post, tere in mortario cum pipere et pane assato mollificato et distemperato cum uino et aceto. Et fac bullire, si uis."

"Salsa per colombi: per colombi o polli, prendi i loro fegatelli o iecora, che è la stessa cosa. E arrostisci sulla brace. Poi pestali nel mortaio con pepe e pane abbrustolito bagnato e stemperato con vino o aceto. E fai bollire, se vuoi."

Dove riconosciamo la passione antica per l'agrodolce: l'aceto o il vino a bilanciare il sapore dei fichi, trasmesso ai ficitella.





Walter Lacomoni



SAN SAVINO

ALTA SALUMERIA TOSCANA

scopri il gusto di una nuova eccellenza



SALUMERIA DI MONTE SAN SAVINO S.R.L. UNIPERSONALE

VIA SANTA MARIA DELLE VERTIGHE 2/X - MONTE SAN SAVINO (AR) ITALY

TEL. +39 0575 849398 FAX +39 0575 810071

WWW.SALUMERIADIMONTESANSAVINO.IT



...160°...

ANNIVERSARIO

**160 ANNI
DI STORIA
IN OGNI SINGOLO
CHICCO**



**bondolfi
boncaffè**

dal 1855

A cura di
GRUPPO COLOMBO ITALIA
MACORIT MACELLATORI ALLEVATORI
COLOMBI RIUNITI ITALIANI



La carne di piccione. Trend e consumi nel mercato ho.re.ca.

Come si muove la carne di colombo nel mercato dell'Ho.Re.Ca? quali richieste? Quali trend anche rispetto alle altre carni avicole?

La carne di piccione sta vivendo un momento di "gloria", soprattutto nel settore dell'alta ristorazione. Il settore Ho.Re.Ca è diventato sempre più esigente in termini qualitativi e di omogeneità del prodotto. Raramente ormai si trova il piccione inserito in un arrosto misto.

Nella maggior parte dei casi è il protagonista di piatti importanti, in cui le diverse parti sono preparate e presentate in modo dedicato per esaltare le peculiarità dei diversi tagli anatomici.

Il piccione è da molti ritenuto lo champagne delle carni. Ci può spiegare le ragioni di tale designazione?

Quali sono le caratteristiche salienti di questa carne dal punto di vista nutrizionale?

Si deve partire dal fatto che il piccione è l'unico animale non allevabile in batteria. Alla nascita l'animale è inetto, quindi non in grado di alimentarsi autonomamente. Per i primi giorni di vita il piccolo è imbroccato da entrambi i genitori con una sostanza altamente proteica prodotta dalle ghiandole che gli permette un rapido accrescimento. Dopo la prima settimana di vita, i genitori continuano ad ingozzare i piccoli con le granaglie. Questa caratteristica li rende completamente "immuni" dall'utilizzo di ormoni per la crescita. Il piccione è una carne estremamente pregiata, con importante apporto proteico. E' molto ricca di ferro, tanto da essere consigliata nell'alimentazione di bambini e anziani, e di vitamina B2, fosforo e magnesio, pur mantenendo un ottimo rapporto tra grassi saturi ed insaturi (< 0,5).

Quali razze di piccione sono da voi allevate e macellate? Quali caratteristiche possiedono?

La razza maggiormente utilizzata nell'allevamento da carne è il californiano bianco. Presenta una conformazione anatomica armonica, con petto rotondo ma non eccessivamente grande. È molto indicata per l'allevamento da reddito perché permette di rispondere alle varie esigenze del mercato, che richiede pezzature diverse di prodotto, in base alla clientela. La lunga esperienza dell'azienda (sviluppatasi a partire dallo spoletino sin dai primi anni '70 dello scorso secolo) permette, così, di coprire ogni settore della domanda: dal grossista alla macelleria, dalla grande distribuzione al ristorante.

Dal punto di vista della qualità e del controllo di filiera quali accorgimenti caratterizzano l'operato della vostra azienda?

La nostra azienda nasce come cooperativa di allevatori di colombi. Trattiamo esclusivamente prodotto nazionale proveniente dagli oltre 30 produttori tutti localizzati nel centro Italia. Gli allevamenti nostri fornitori sottoscrivono un disciplinare di produzione che regola modalità di allevamento e alimentazione degli animali.

In particolare, l'alimentazione è basata esclusivamente su granaglie e un pellet a base di granaglie totalmente privo di medicazioni. Periodicamente gli allevamenti sono sottoposti a controlli di qualifica, oltre ai campionamenti a rotazione inseriti nel nostro piano di autocontrollo HACCP.

Questo ci permette di presentare sul mercato un prodotto antibiotic free e con caratteristiche omogenee dal punto di vista nutrizionale.

“OGNI MENU
MERITA
CREATIVITÀ,”

ISPIRAZIONI
CULINARIE



PURÈ GOURMET ZUCCA E CAROTE

Colore intenso e consistenza ideali per tutte le preparazioni: creme e vellutate, condimenti per pasta, risotti, ripieni, contorni, flan, soufflé. In pratiche dosi da 30 grammi.



CAPPUCCINO
DI ZUCCA
CON SPUMA
AL FORMAGGIO

Bonduelle Food Service
foodserviceitalia@bonduelle.com

ENO GASTRO NOMIA

GIANLUCA GRIMANI
Delegato di Terni e Responsabile
dei degustatori ufficiali AIS Umbria



Nell'Olimpo della tavola, carne di piccione e nettare di-vino

Dalla tradizione medioevale, che la considerava un viagra naturale, all'innovazione degli Chef stellati: la carne di piccione merita di sedere nell'olimpico della tavola.

Nell'ambito della gastronomia, ci sono delle specificità culinarie che mutano anche spostandosi di pochi chilometri. Andando di città in città, i piatti tipici con il piccione sono il frutto delle usanze nelle cucine contadine, con delle caratteristiche legate alla zona di provenienza.

Nell'alta ristorazione fa parte di quegli evergreen che distinguono un signor Chef da un qualunque ristoratore. Il motivo è la difficoltà della preparazione classica, cioè senza basse temperature: ma lo sforzo è ripagato dalla sua bontà.

Fra le tradizionali preparazioni regionali alcune meritano un'attenzione particolare: la "sopa coada" veneta, si tratta di un pasticcio di piccione preparato in teglia dove vengono alternati strati di pane raffermo intriso di brodo a strati di carne di piccione disossata, stufata e ridotta in pezzetti. Il tutto viene poi rosolato in forno per un paio d'ore. Succulenza, aromaticità e ricchezza complessiva impongono l'abbinamento con un vino rosso di

ottima struttura con grande persistenza e un tannino non esuberante come un Valpolicella Ripasso.

Ma la regione italiana culla della gastronomia del piccione è l'Umbria: nel piccione alla leccarda infatti si sono concentrate e affinate le tecniche di preparazione arrivate fino ai giorni nostri. Una ricetta piuttosto complessa, in cui l'utilizzo delle interiora del volatile conferisce alle sue carni un sapore unico. Lunghissima persistenza, untuosità, sapidità e aromaticità sono le caratteristiche più evidenti.

Per l'abbinamento un grande vino rosso decisamente evoluto che coniughi potenza e decise morbidezze come un Nobile di Montepulciano riserva e un Sagrantino di Montefalco dimenticato in cantina per dieci quindici anni. Le preparazioni nell'alta ristorazione tendono a utilizzare tecniche miste in modo da mantenere il petto morbido e rosato e la coscia croccante, tutto accostato a quello che la fantasia può immaginare. Il vino in questi casi necessita di eleganza e misura, un merlot di rango o un Nebbiolo di Valtellina renderanno l'abbinamento ottimale.



Suprema di piccione dello Chef Antonino Cannavacciuolo.
Foto tratta da www.scattidigusto.it

LO CHEF

Il piccione "sostenibile" di Simone Ciccotti

SIMONE CICCOTTI
 Chef Antica Trattoria San Lorenzo
 Perugia
www.anticatrattoriasalorenzo.com



Simone Ciccotti dal 2000 è Chef e Patron dell'Antica Trattoria San Lorenzo di Perugia, locale storico del centro del capoluogo Umbro. Da oltre venti anni è portavoce della cucina Italiana all'estero, nelle compagnie alberghiere più grandi del mondo, dove partecipa alla realizzazione di Festival Gastronomici e Show Cooking. L'innovativa raffinatezza dei suoi piatti è il risultato di un lungo percorso di studi ed esperienze che lo hanno portato ai fornelli dei più prestigiosi ristoranti stellati.

Ciccotti ha realizzato uno stile culinario personale, dove qualità e semplicità vanno di pari passo. I piaceri della cucina umbra ritrovano vitalità nelle cotture studiate minuziosamente, nelle note aromatiche mai eccessive, nell'associare cotto e crudo di un unico ingrediente mostrando così due gusti diversi ed egualmente unici. Ciccotti ha la forza dell'ambizione e dell'enorme capacità lavorativa, ma anche quella di idee culinarie inedite e precise; apparente semplicità, qualità esasperata, ricerca del gusto. Molte ricette offrono l'ineguagliabile piacere dei diversi sapori di un tempo, ottenuti con gli accostamenti più umili, sapientemente nobilitati e reinventati per assecondare in maniera perfetta i gusti moderni. Membro e Chef-Euro-Toques e Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi, Ciccotti è recentemente stato proclamato vincitore della categoria Miglior Chef Sostenibile, come riconoscimento alla sua cucina moderna con un richiamo alle tradizioni Umbre, della prima edizione degli Chef Awards 2017.



Petto e coscia di piccione, brulè di animelle, bottarga di barbabietola, salsa di grano saraceno e ciliegie al vino di visciola

La Ricetta dello Chef SIMONE CICCOTTI

Preparazione raffinata, che permette di osare abbinamenti, magari dubbi sulla carta, ma che nel piatto sono assolutamente degni di nota.

È un piatto veramente gustoso con un titolo molto divertente, apprezzato anche da chi, come mio figlio Pietro, non ama questo tipo di carne. Quando lo cucino è sempre una festa. La ricetta del piccione ripieno è di per sé abbastanza semplice da realizzare, la fase più complicata è disossare il piccione.

Ingredienti per 2 persone

Per il piccione:

1 piccione da circa 400 g,
olio extravergine di oliva
rosmarino qb,
100 g di animelle di vitello
sale grosso qb
20 g di burro
20 g di olio extra vergine di oliva
2 cucchiaini di aceto
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
1 cucchiaino di zucchero di canna
50 g di barbabietola disidratata
sale e pepe di mulinello q.b.
200 ml di fondo bruno di piccione ricavato dalla carcassa e deglassato con vino rosso
25 g di burro
30 g di nocciole tostate
sale e pepe q.b.

Per la salsa di ciliegia:

25 g di farina di grano saraceno
20 g di burro
300 g buon brodo
25 g di ciliegie
vino di visciola
20 g di olio extra vergine di oliva
sale e pepe di mulinello q.b.

Tempi di esecuzione e preparazione 25 minuti

Prendere il piccione intero dopo averlo fiammato, lavarlo bene con acqua e aceto, mettere la carne del piccione disossato tra due fogli di pellicola e batterla per appiattire le parti più spesse. Salare e pepare la carne e lasciare riposare per qualche minuto.

Nel frattempo prendere le animelle, e tagliare tutto in parti uguali a piccoli tocchetti che saranno utilizzati poi per farcire il coscio del piccione. Farcire le cosce con le animelle ben saporite, cospargere esternamente lo zucchero di canna; in una padella antiaderente mettere olio e.v.o. e scaldare bene, poi immergere le cosce e il petto per 5 minuti con burro e olio ben caldo, uno spicchio d'aglio in camicia e una stecca di rosmarino, lasciar caramellizzare la pella e tutta la carne formando una crosta all'esterno e lasciando i succhi all'interno. Andare a glassare con mestoli di brodo il petto e lasciar cuocere lentamente, mentre le cosce di piccione farcite ed arrotolate alla nocciola termineranno la cottura in forno preriscaldato a 200°C per 6 minuti. Lasciare riposare qualche minuto prima di servire il tutto.

Preparare la salsa di grano saraceno, facendo un roux di burro e farina di grano saraceno, aggiungere il brodo caldo e far cuocere mescolando con il mestolo di legno come per una normale polenta, legare con vino di visciola e ciliegie a pezzetti. Scaloppare il petto ricavando 2 fette. Usando 2 piatti rettangolari: adagiare la salsa al centro dello specchio del piatto, adagiare il petto scaloppato, le cosce, lucidare con olio, spolverare barbabietola disidratata e qualche chicco di sale grosso.

Nota

Questa ricetta da me ricreata può sembrare molto complicata ma non è così. È semplice, ricca di sapori contrastanti e tiene conto della mutata qualità dei piccioni che oggi il commercio propone visto che i ruspanti sopravvivono ormai soltanto nei nostri ricordi giovanili. Le cotture attuali devono tener conto, come per tutte le carni, di quanto sia diversa la consistenza delle fibre rispetto a quelle di una volta.



Tradizione e originalità alla base di una cucina creativa

DA MONDINO RISTORANTE "AL PASSO DEL CACCIATORE"

Via Della Stazione 38
Tarquinia VT (VT)
Tel. 0766 856370

LAZIO



Il Ristorante Al Passo Del Cacciatore Da Mondino è uno dei luoghi più gustosi di tutta Tarquinia. Il locale si caratterizza per l'elevata qualità della cucina proposta: proprio per questo motivo, il ristorante è conosciuto in tutta la regione, guadagnandosi con il passare del tempo la stima e l'affetto di una vasta clientela. L'arte culinaria di cui si fanno portavoce al Ristorante Da Mondino, ha radici in un'esperienza che dura da più di cinquant'anni. Nel menu si può trovare un'ampia scelta di specialità di pesce fresco e piatti di carne, che possono essere accompagnati da una selezione di vini pregiati di provenienza nazionale. Tutti le preparazioni sono ricavate dall'uso di ingredienti freschi e genuini. Piatti semplici dall'aspetto moderno ma ricchi di quel sapore inconfondibile della cucina tradizionale. Portare in tavola i prodotti tipici della zona che mette a disposizione una vasta gamma di ingredienti: pesce fresco del litorale, carne bovina e suina, verdure e frutta maturati al sole. Il locale è costituito da due sale, di cui una particolarmente adatta a matrimoni e cerimonie. L'arredamento è curato nei minimi dettagli per offrire un ambiente elegante e di classe. Il ristorante presenta un giardino e tavoli all'aperto, ed è per questo il posto ideale per foto ricordo con uno scenario suggestivo, oppure per mangiare godendo del fresco della bella stagione. Da ormai tre generazioni si dedicano alla cucina tradizionale locale, dando maggiore rilievo alle specialità di pesce. Hanno scelto di rispettare la propria terra, nella tradizione e nei sapori. I piatti, infatti, sono realizzati con materie prime freschissime ed a chilometri zero, e dove la qualità e la cortesia non mancano mai.

WEDDING E CERIMONIE

La location, oltre ad essere un tranquillo angolo dove trascorrere il pranzo domenicale, si presta alle varie tipologie di ricorrenze, dai banchetti ai matrimoni. Due ampie sale comunicanti tra loro, un vasto giardino con fontana e panchine di pietra bianca ideale per servizi fotografici, il parcheggio interno alla struttura, vi accompagneranno nella scelta del menu adatto alla ricorrenza e ad ogni gusto, con possibilità di personalizzarlo al massimo. Su richiesta si può elaborare anche un menu di carne. Il ristorante è situato tra il suggestivo centro storico medievale di Tarquinia ed il Lido, in corrispondenza della stazione, facilissimo perciò da raggiungere.





Incontro fra desideri e saperi di un team di professionisti

RISTORANTE CATERING
LA CORTE

Via Bevilacqua 12
Rieti
Tel. 348 7457887
www.lacortecatering.it

Il Ristorante La Corte, sito nel centro storico della ridente cittadina di Rieti, è un luogo intimo e familiare dove riscoprire i sapori della cucina italiana, artistica e d'avanguardia. Molto accogliente e raccolto, è l'ideale per trascorrere piacevoli serate all'insegna del buon gusto e dell'enogastronomia. Il ristorante è in possesso di una lodevole carta dei vini e distillati di alto pregio e ricercatezza. La cucina è dinamica, interamente espressa, quasi fosse una cucina su misura atta a soddisfare tutte le richieste della vasta clientela. Il ristorante funge anche da punto di riferimento per tutte quelle coppie che si affidano al servizio catering per la celebrazione del matrimonio, per concordare menu, tipologia di servizio e numero di portate grazie all'assaggio offerto. La Corte Catering Rieti nasce dalla straordinaria passione per l'alta gastronomia dello Chef Elia Grillotti, il quale, incoraggiato dalla validissima collaborazione di tutti i membri della sua famiglia, ha dato una svolta decisiva alla già fortunata carriera decennale che lo aveva reso famoso nell'ambito della ristorazione locale.

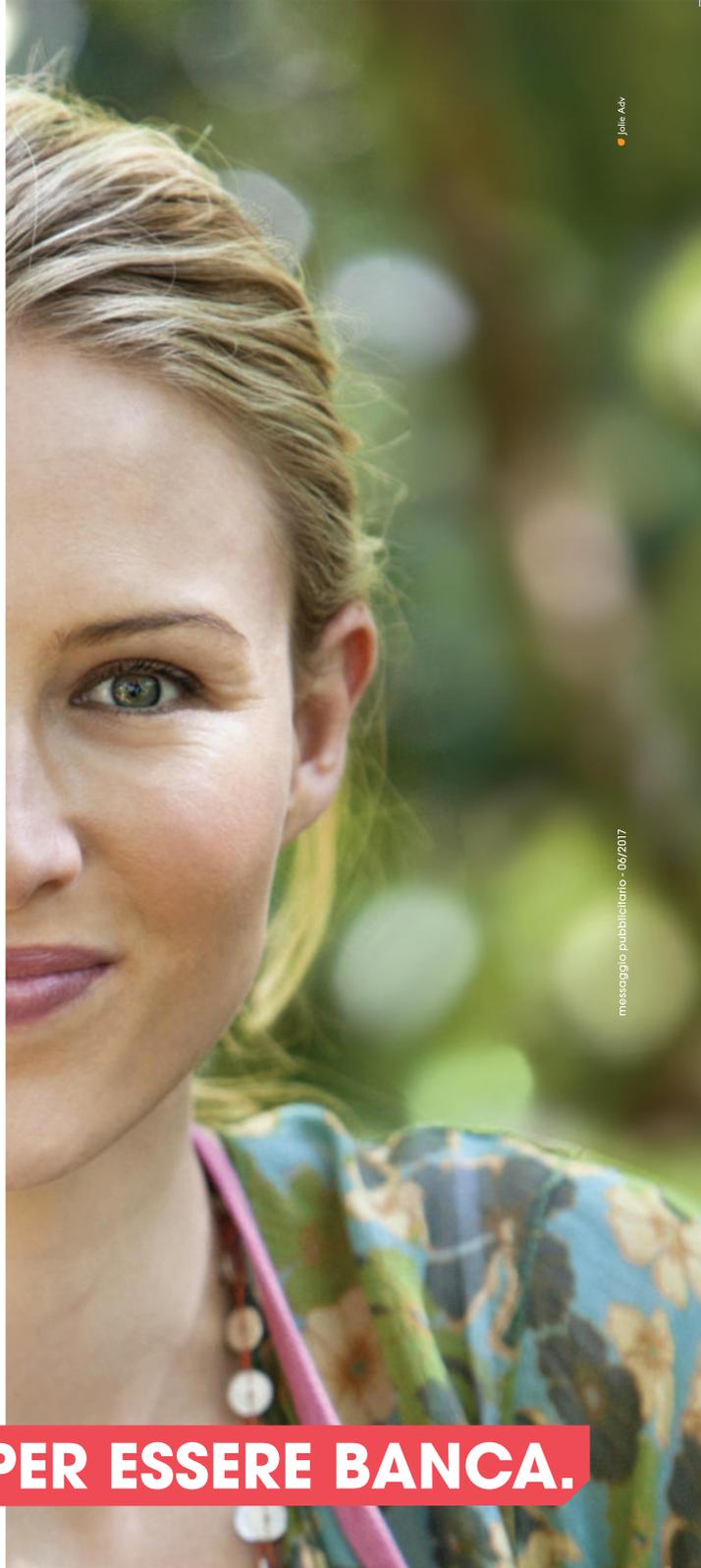
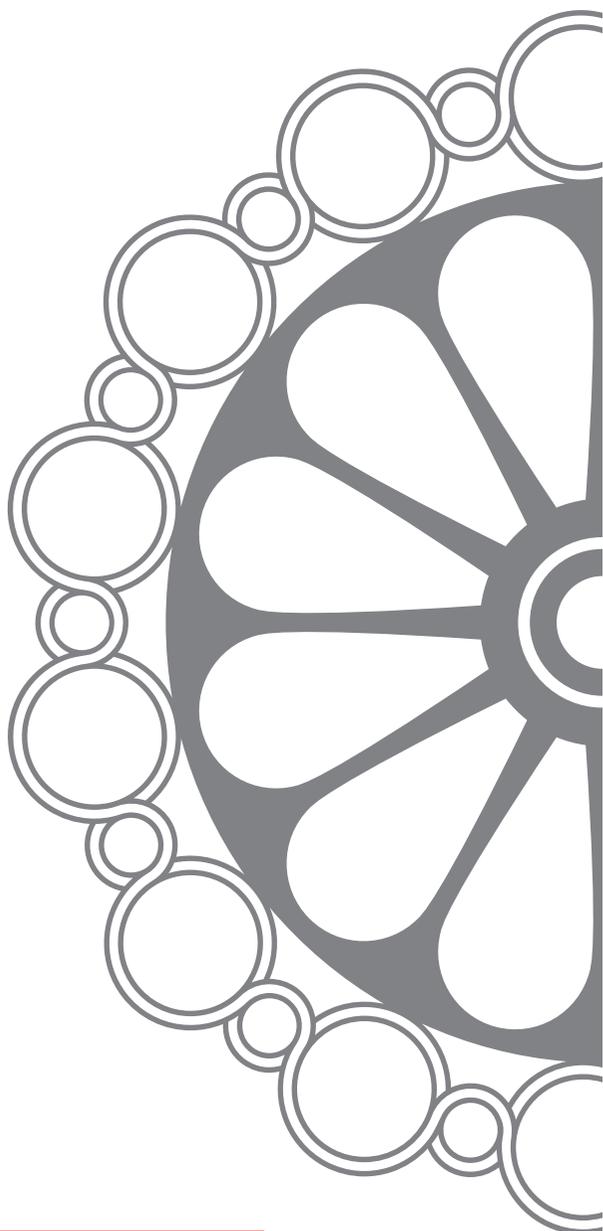
Partita come semplice ditta individuale e subito apprezzata dalla clientela per la preparazione di meravigliosi manicaretti, in pochi anni La Corte Catering Rieti si è trasformata in un'azienda leader nel settore dell'alimentazione, in grado di offrire ai suoi clienti la più ampia possibilità di scelta; dalla classica attività di ristorazione all'innovativo servizio banqueting che ha trovato nell'organizzazione di feste e banchetti nuziali la carta vincente per il raggiungimento dei suoi ambiziosi obiettivi. È stata istituita anche una e vera propria Scuola di Cucina, la **Chef School La Corte**, un Istituto di Formazione Professionale accreditato presso la Regione Lazio.

I corsi professionali promossi dalla Chef School consentono il rilascio di attestati di qualifica professionale legalmente riconosciuti validi su tutto il territorio nazionale e comunitario.

MATRIMONI E CERIMONIE

Da oltre 14 anni La Corte Catering Rieti è un'azienda leader del settore in grado di offrire alla propria clientela una vasta gamma di servizi, dal classico servizio di catering al più innovativo e completo servizio di banqueting, contraddistinti da una grande cura degli allestimenti e dei menu ma anche da una ampissima scelta di location per il giorno più bello. La Corte Catering Rieti è costantemente al fianco degli sposi in tutte le fasi della preparazione: una persona di fiducia è presente passo dopo passo per capire i desideri e trasformarli in realtà, per rispettare i gusti e dare loro la giusta veste. L'obiettivo è quello di rendere speciale ed indimenticabile ogni matrimonio. La professionalità e la serietà con cui si dedicano ai propri clienti si unisce alla complicità spontanea che nasce con loro nella preparazione del matrimonio. Il personale è sempre presente durante l'evento per assicurare che sia tutto perfetto, offrendo a sposi ed invitati, non solo un servizio impeccabile, ma la piacevolezza di un'efficiente organizzazione curata in ogni dettaglio. È inoltre loro prerogativa interpretare ed accontentare i desideri di chi vuole ricevere ospiti in casa secondo le più nobili tradizioni. In alternativa sapranno consigliare nella scelta del luogo più indicato per ogni esigenza.





Julie Act

messaggio pubblicitario - 06/2017

INSIEME A TE.
IL MIGLIOR MODO PER ESSERE BANCA.

Siamo parte di un Gruppo solido e indipendente.
Siamo parte di una comunità, al cui sviluppo
contribuiamo offrendo un dialogo costante
con famiglie e imprese.

Ti aspettiamo in filiale o su bpspoletto.it



**Banca
Popolare
di Spoleto**

Gruppo Banco Desio



Denny Méndez per Guglielmo Caffè

Protagonisti si diventa

 **GUGLIELMO**
il caffè che fa centro

www.caffeguglielmo.it





Tutti i sapori del Mar Adriatico in tavola

RISTORANTE BAHARI CAFÈ

Via Scarfiotti
Porto Recanati (MC)
Tel. 345 3917665

MARCHE



Il cambio di gestione alla vigilia dell'estate 2009 ha dato nuova linfa vitale al Bahari Cafè. Vivace stabilimento sul mare in zona Scossicci con annesso ristorante è conosciuto in tutta la provincia per le feste scatenate del sabato. Locale dallo stile etnico adatto a serate alternative, è anche una delle mete preferite dei giovani trendy dai 20 ai 35 anni. Aperto da giugno a ottobre offre la possibilità di cenare e organizzare party con dj set il sabato sera anche d'inverno. Non solo balli scatenati nell'offerta del Bahari, ma anche serate jazz (venerdì e domenica per l'aperitivo). La cucina marinara a base di pesce fresco unito ai vini doc esercitano un grande richiamo, così come la possibilità di mangiare in spiaggia su prenotazione. Tra i piatti da non perdere le ostriche, il rombo al forno e la polenta con il pesce. Tutti i dolci sono fatti in casa. A disposizione un piccolo parcheggio riservato e accessi facilitati per disabili. Tra i punti di forza l'affiatamento dello staff lasciato in eredità dalla vecchia gestione. Ristorante sul mare dunque, aperto tutto l'anno, con specialità di cucina marchigiana. Qui si respira la genuinità. Per questo si scelgono solo i migliori prodotti per i piatti proposti. Lo Chef Gilberto cucina con passione e dedizione, sempre attento alla qualità, dando sempre un tocco in più a ciò che arriva sul tavolo dei clienti. La selezione dei piatti tiene sempre conto dell'eccellenza e ciò che viene offerto è sempre il meglio. Qui al Bahari si crede che quando un piatto è fatto con passione, si sente. Ecco, proprio la passione è l'ingrediente segreto. La soddisfazione dei clienti è la loro più grande ricompensa e il suggerimento è: "Non sai cosa ordinare e vuoi una scelta sicura? Scegli di Gilberto l'amabile frittura!"

TEAM DEL BAHARI

Si lavora in sintonia, al fine di regalare agli ospiti un'esperienza unica, difficile da dimenticare. Ogni piatto che viene servito è per il team un'opportunità per far sorridere i propri clienti. In armonia, il servizio offerto non è solo quello di ottima ristorazione, ma anche quello di creare un'atmosfera leggera e informale. General Manager – Roberto. Se il sogno del Bahari Cafè è una realtà, si deve in gran parte a Roberto. Si occupa ogni giorno di rendere perfetto ogni aspetto dello chalet, dal ristorante al bar, dalla prima goccia di vino all'ultimo granello di sabbia sulla spiaggia.

Lo Chef – Gilberto. Con più di trent'anni d'esperienza in svariati ristoranti d'Italia, con questo Chef si è in una botte di ferro. Dopo la prima volta al Bahari, sarete curiosi di provare il resto della selezione di piatti.

Responsabile di sala – Pietro. Uno dei pochi veri maestri del settore, per Pietro nulla è un problema. Dall'alto della sua esperienza saprà soddisfare ogni richiesta con passione ed eleganza.

Responsabile di sala – Nicolò. 24 anni, l'anima giovane e frizzante dello staff. Malgrado la sua giovane età, Nicolò vanta grande esperienza nel settore della ristorazione.





Nel punto più panoramico e tranquillo della Riviera del Conero, in posizione suggestiva e incantevole, fra il verde dei boschi e l'azzurro del mare, sorge l'Hotel Fortino Napoleonico creato da un'antica fortezza.

Adagiato a pochi metri dalla spiaggia di ciottoli bianchi di Portonovo, insieme ai due scogli di incomparabile bellezza ("Le Due Sorelle") e alla famosa chiesa romanica di S. Maria, è uno dei gioielli artistici della baia. Queste peculiarità contribuiscono a rendere questo angolo delle Marche uno dei più amati ed esclusivi della costa adriatica. Un panorama suggestivo ed una atmosfera rilassante sono la prerogativa di questa area incontaminata. È un'autentica e spettacolare struttura militare quella dove ha sede l'albergo ed un ristorante di grande notorietà. Il menu a la carte del Fortino Napoleonico viene servito in terrazza vista mare nel periodo caldo e nelle sale interne durante il resto dell'anno. Il ristorante è indipendente rispetto all'hotel, per cui è possibile prenotare liberamente per tutti. Il menu varia spesso e non mancano i piatti della tradizione marchigiana proposti con ingredienti semplici e accostamenti delicati per assaporare al meglio quello che il mare di più buono regala. La cantina è curata dal famoso maître Lorenzo Serafini e dispone di pregiate etichette locali e famosi vini italiani e internazionali. Il ristorante del Fortino Napoleonico dispone di 2 sale banchetti di diversa grandezza e di una terrazza panoramica che si affaccia sul mare. La più antica, la sala del Caminetto, è un ambiente accogliente e di charme, presieduta al centro dal grande camino a colonna che le dà il nome. Le pareti interne sono in pietra del Conero e i lampadari, in ferro battuto, sono in stile con l'epoca napoleonica. La sala dei Marescialli è una sala vista sul mare con capienza fino a 200 persone. La caratterizza un lucernaio centrale che le conferisce molta luminosità. Anch'essa ha un grande camino che riscalda l'ambiente durante l'inverno. Il luogo più ambito e suggestivo del Fortino è la terrazza panoramica, con vista sulla baia di Portonovo, che ospita il ristorante durante la bella stagione. La vista del mare da un lato e del Conero dall'altro conferisce una suggestione unica nelle Marche.

Orizzonte



Una preziosa esperienza a pochi metri dal mare

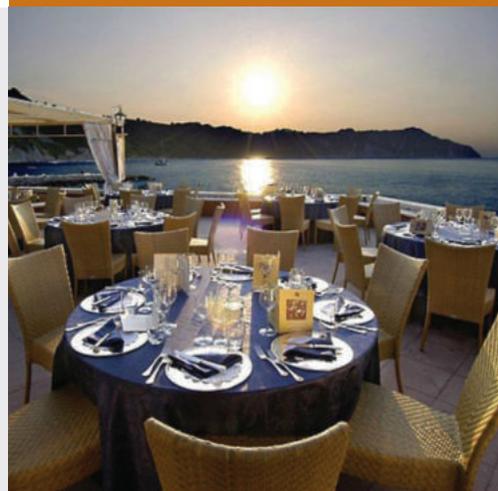
**HOTEL RISTORANTE
FORTINO NAPOLEONICO**

Via Poggio 166
Portonovo (AN)
Tel. 071 801450
www.hotelfortino.it

CONGRESSI E MEETINGS

Il Fortino Napoleonico lavora in sinergia con l'hotel Excelsior La Fonte, il centro congressi di Portonovo, offrendo così un ventaglio cumulativo di servizi che includono 90 camere, numerose sale meeting di diversa capienza, sala banchetti, ampio parcheggio, bar, piscina, tennis e calcetto.

Lo slogan "La Natura apre i lavori" riassume perfettamente lo spirito che potrà dare ad ogni convegno. Ci si troverà in un Fortino Napoleonico da una parte e in un'antica villa dall'altra, incastonate nella natura di Portonovo a ridosso del Monte Conero. Il mare della baia sarà a pochi metri e i sentieri del Conero saranno raggiungibili in pochi minuti. Uno degli angoli più suggestivi delle Marche, una location insolita e di charme, ed un'ambientazione storica per un momento cruciale e pubblico.



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

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

UFFICIO DI PASSIGNANO SUL TRASIMENO

(Perugia) Via Gramsci, 14
Tel. e Fax 075 845445

UFFICIO DI CASTEL DEL PIANO

(Perugia) Via dei Sarti, 7
Tel. e Fax 075 5140082

UFFICIO DI ELLERA DI CORCIANO

(Perugia) Via Gramsci, 151/M
Tel. e Fax 075 5181272

UFFICIO DI PERUGIA

SEDE CONFARTIGIANATO

Via Pontani - Tel. 075 5829062

UFFICIO DI PONTE SAN GIOVANNI

SEDE CONFARTIGIANATO

(Perugia) Via Colli, 5
Tel. e Fax 075 398515

UFFICIO DI CAMUCIA - CORTONA

(Arezzo) Piazza S. Pertini, 4
Tel. e Fax 0575 605111 - 0575 604530

UFFICIO DI CASTIGLION FIORENTINO

(Arezzo) Via Madonna del Rovaio, 84 - c/o
Sede Misericordia di CF Tel. 339 8739562

UFFICIO DI AREZZO

Via Don Luigi Sturzo, 19
Tel. 392 0353510

Gli attrezzi del gusto.



Tutto il necessario per realizzare piatti d'eccellenza.

Dall'unione commerciale di Demetra e Wiberg nasce una proposta unica in grado di soddisfare tutte le esigenze della ristorazione moderna di qualità. Con la scelta quotidiana dei migliori prodotti freschi e delle migliori spezie, accompagniamo la passione dei nostri chef nel ricercare e realizzare

idee sempre nuove. Eccellenza e creatività che per essere esaltati richiedono rigore: quello che applichiamo ai costanti controlli e al supporto che offriamo ai nostri clienti. È questa attenzione al dettaglio che fa nascere la gamma di prodotti di Demetra e Wiberg: varietà e genuinità per infinite creazioni.

Demetra è l'importatore esclusivo dei prodotti Wiberg nel canale Ho.Re.Ca in Italia.

WIBERG
PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.

www.demetrafood.it



*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*



La toscanità servita in tavola

RISTORANTE ALBERGO LA TORRICELLA

Loc. Torricella 14
Poppi (AR)
Tel. 0575 527045
www.latorricella.com



Immerso nel Parco delle Foreste Casentinesi, ad una manciata di passi dal bel borgo di Pioppi, si trova l'antico casale della Torricella.

Qui pietra, cotto, legno e ferro battuto sono i materiali che comunicano sin dall'inizio un attaccamento alla tradizione forte e un recupero virtuoso del passato che rivive negli ambienti quanto nei piatti.

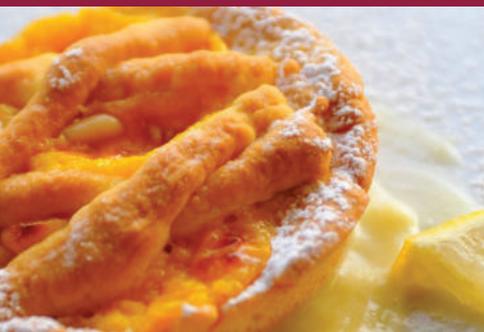
La cucina parla toscano con la schiettezza dei suoi sapori riproposti integralmente e a volte recuperati in chiave più attuale.

A governare pentole e aromi la titolare, la signora Carolina che propone piatti curati e appetitosi strizzando l'occhio alle materie prime del territorio: selvaggina toscana, carni, funghi, formaggi e salumi e meravigliosa pasta fatta a mano. A coronamento di un menu vario e appetitoso una cantina dei vini concentrata sulla possibilità di restituire il meglio dell'espressione enologica toscana di qualità, ma anche con altre etichette di differenti regioni e una carta dessert ricca di invitanti tentazioni.

Il ristorante offre inoltre una vasta gamma di piatti per celiaci in quanto aderente al circuito AIC.

DALLA CUCINA

Qui gusterete un menu tipicamente toscano dalla a alla z. Dall'immancabile antipasto con bruschette, al lardo di colonnata e una vasta selezione di formaggi e salumi passare ai primi piatti sarà una promessa di felicità: tagliatelle deliziose, ma anche polenta con porcini o ribollita. E infine altra tappa chiave è rappresentata dalle carni: tagliate di manzo che si sciolgono in bocca, saporiti filetti e l'imperdibile coniglio fritto!





Il fascino intramontabile dell' enoteca storica

**RISTORANTE ENOTECA
BERGHI DAL GRIGINO**

Via Giordano Bruno 45
Sansepolcro (AR)
Tel. 328 4871361
www.ristoranteberghi.it

Nel centro della città di Sansepolcro, vicino all'arco di Porta Fiorentina, si trova il "Ristorante Enoteca Berghi dal Grigino". Si tratta di un locale esistente già dalla metà degli anni '20, gestito dal bisnonno dell'attuale proprietario Andrea che oggi vi lavora insieme al figlio Giacomo.

Il ristorante offre la possibilità di assaporare a pieno il vero piacere della cucina toscana, in particolare della Valtiberina, con una vasta scelta di prodotti tipici. I piatti fatti con materie prime di primissima qualità, sono rivisitati sapientemente, sempre seguendo la stagionalità. Qui è infatti sempre possibile degustare funghi, tartufi e verdure di stagione.

Dal classico antipasto "Toscana con i sapori della Valtiberina", passando per deliziosi primi piatti fatti a mano, fino ad arrivare ai gustosi secondi di carne o di pesce, come la tagliata di manzo, la superba Fiorentina o il carpaccio di pesce spada con sedano e pistacchi.

DALLA CUCINA

Tutta la forza della cucina di tradizione si racconta nei piatti a cominciare dalle paste come i ravioli ricotta e spinaci al formaggio di fossa e pomodorini, gli gnocchi al lardo di colonnata e pomodorini o i ravioli ripieni di pecorino di Pienza e pinoli al tartufo. Le carni continuano su questa scia, da provare le ottime tagliate di manzo in più versioni: dal ginepro e rosmarino, ai porcini, fino all'immane balsamico. Non perdetevi anche un assaggio dei carpacci: tra le proposte spicca un delizioso carpaccio d'oca al balsamico con finocchi e pinoli. Infine per i dolci potete andare sul sicuro con i tradizionali cantucci serviti con vin santo o affondare il cucchiaino in un soffice tiramisù.





Cura e impegno in cucina e nel rispetto della campagna

BORGO DELLA MARMOTTA FARM RESORT & RESTAURANT

Frazione Poreta 7
Spoleto (PG)
Tel. 0743 274137
www.letterrediporeta.it

Il Borgo della Marmotta Farm Resort sorge alle porte del piccolo paese di Poreta situato a metà strada tra Spoleto e Trevi. Le origini del borgo risalgono al medioevo ed il suo fascino è rimasto inalterato nei secoli; un raffinato restauro estremamente attento ai particolari lo ha riportato al suo antico incanto.

È ancora ben leggibile tramite i segni architettonici recentemente riportati alla luce l'antica funzione rurale di questo borgo; la piazzetta, le stalle, l'ovile, il frantoio, il granaio e le grandi aie all'aperto un tempo erano strumento essenziale per la vita di campagna. Ora questi spazi nel tempo abbandonati hanno ripreso vita sotto una diversa forma: 11 camere, 7 appartamenti suite, un ristorante, i salotti, la zona benessere e il grande parco con la piscina. La dolcezza del paesaggio, l'eleganza ed il comfort degli interni, l'accoglienza legata ad una antica tradizione fanno del Borgo della Marmotta il luogo ideale per scoprire l'Umbria, con un'ospitalità basata sul principio del sentirsi a casa. L'ospite avvolto dalla storia e dalla spiritualità, che accomuna molti luoghi dell'"Umbria Segreta", qui riscopre l'importanza di riprendere contatto con la natura. La cucina vanta una selezione di prodotti fatti con i migliori ingredienti andando alla ricerca di produttori che condividono con i proprietari la filosofia del mangiar bene, biologico e a Km0.

La Chef Valentina Dugo ha poi coniugato questi ingredienti con la tradizione umbra e la sua ricerca gastronomica ottenendo come risultato dei piatti elaborati ma senza stravolgere il gusto e la natura di ogni elemento. Alla reception si possono acquistare vari prodotti quali olio, vini e confetture. La selezione dei vini proposta riflette la scelta della famiglia Montani Fargna di diffondere la cultura del territorio, attraverso la conoscenza delle peculiarità dei prodotti locali, selezionati per l'intrinseco carattere di "autenticità". Al contempo non poteva mancare la presentazione di vini d'eccellenza provenienti da altre regioni italiane, espressione del ricco panorama enogastronomico nazionale.

IL PROGETTO LE TERRE DI PORETA

Il progetto Le Terre di Poreta è espressione di integrazione tra agricoltura, turismo e cultura. Dopo il successo dovuto alla produzione all'avanguardia di olii monovarietali denocciolati biologici e di coltivazioni di antiche culture autoctone, nascono nel 2006 le Country Houses di Villa della Genga e nel maggio 2009 si inaugura il Borgo della Marmotta Farm Resort. Il vecchio ovile, ora adibito a ristorante e sala breakfast, è ideale per ospitare eventi di ogni genere: matrimoni, feste e concerti, degustazioni di vini e prodotti locali. Può ospitare al coperto fino a 120 persone sedute. Anche nella coltivazione dei prodotti biologici si ritrova la filosofia del progetto. Agricoltori di vecchia data, si sono posti l'obiettivo di custodire le biodiversità che un tempo erano coltivate negli stessi campi andando a ricercare antiche varietà di sementi sia di grano e farro, che di ceci, lenticchie, fagioli e cicerchia, che hanno da sempre contraddistinto le produzioni tipiche delle terre di Poreta. Fiore all'occhiello sono gli olii monocultivar denocciolati da agricoltura biologica di Villa della Genga.





L'esperienza ventennale dei proprietari, messa al servizio dei clienti, ha permesso di offrire con Uva Nera un locale unico nel suo genere, sapientemente arredato con accuratezza nei dettagli, dove l'eleganza e la raffinatezza sono il fiore all'occhiello. Sorprende la scelta dei materiali, il legno, il cuoio, il ferro battuto, il marmo, tutti di grande pregio realizzati da artisti del settore. Un vero e proprio percorso culinario immerso in ambienti dove l'arte non passa inosservata. La ricerca di sapori tipici dell'Umbria e la cura con cui vengono preparati ne esaltano il sapore. Lo Chef saprà sorprendere con piatti ricchi e con un tocco di originalità, che accompagnano l'esperienza in un ricordo unico e da ripetere. La cucina propone una vasta offerta di pietanze con prodotti della regione selezionati tra le migliori qualità. I sapori e i profumi di questa terra vengono rappresentati con originalità rispettandone la tradizione, dagli antipasti ai primi, contorni e secondi sia di carne che di pesce fino ai dolci, in un percorso culinario ricco di emozioni. All'Uva Nera vengono proposte soluzioni per ogni esigenza, che sia un pranzo, una cena o dopocena, si può scegliere l'ambiente che si preferisce. Il team di professionisti in cucina sa soddisfare ogni esigenza anche per banchetti aziendali, ricevimenti di nozze, oppure per una cena intima, in salette riservate. Locale pensato anche ai giovani che desiderano vivere emozioni attraverso gli eventi che vengono proposti. Lo stile e il design caratterizzano questo ristorante non solo come un'esperienza ricca di sapori unici ma anche per la possibilità di ammirarlo nella sua originalità e nella cura dei dettagli, che renderanno una visita un ricordo piacevole.

UVA NERA... SEMPLICEMENTE LA QUALITÀ DELL'OFFERTA

Le serate calde troveranno nel "Giardino degli ulivi" un'atmosfera ricca di eleganza e freschezza dove gustare le diverse proposte. Un ambiente unico caratterizzato da stupendi alberi di ulivo centenari, contornati da un arredamento ricercato nel suo genere che sicuramente sorprenderà.

Non solo ristorante, anche un pub fornitissimo con proposte che vanno dai vini di tutta Italia a birre selezionate. Un dopo cena accompagnato da musica in un'atmosfera accogliente e sedici marchi di birra provenienti da tutto il mondo. Il bar è fornitissimo di amari, grappe, rum, whiskey, brandy e cognac, gin, toniche, cocktails e long drinks, sapientemente preparati da barman esperti. Un ambiente unico dove poter trascorrere dei momenti piacevoli tra amici. Nessun dettaglio è stato trascurato nell'offrire un'esperienza ricca di emozioni. Seguendo Uva Nera nei canali social si è sempre informati sugli eventi, continuamente in programma durante tutto l'anno.

Orizzonte



**Arte,
design e
cucina...
semplice-
mente la
qualità!**

**RISTORANTE
UVA NERA**

Via G. Dottori 72
Sant'Andrea delle Fratte (PG)
Tel. 075 5289339





AMBROSIA[®]
NETTARE DEGLI DEI

la Soffice Veneziana

artigianale

naturale

italiano

accattivante

La Soffice Veneziana è un **hamburger gourmet** di qualità superiore: carne di scottona macinata e massaggiata con sistema tradizionale, per una digeribilità unica e un sapore irresistibile. Solo allevamenti **italiani** di filiera per una produzione **artigianale**, in cui la cura e l'attenzione alla produzione sono affidati alla competenza dei maestri macellai.


ITALBOVINI
L'eleganza del Gusto Italiano

Da una selezione di razze pregiate, una filiera di assoluta eccellenza per portare sulle vostre tavole una carne di qualità superiore, morbida e gustosa, invitante e deliziosa.

ITALBOVINI SPA Via Campagne, 10, 31024 Tempio di Ormelle (TV) - Tel. 0422 401551 - ambrosia@italbovini.it

CREME E PUREE IN GOCCE

Tutto il buono della natura in un formato unico.

Con olio extravergine e poco sale



Crema di Asparagi



Crema di Carciofi



Crema di Funghi

100% vegetali



Purea di Carote



Purea di Piselli



Purea di Zucca



Purea di Zucchine



VANTAGGI rispetto al barattolo

- ✓ 100% Naturale
- ✓ Senza glutammato
- ✓ Senza aromi artificiali
- ✓ Nessun conservante
- ✓ Massima resa, nessuno spreco
- ✓ Tecnologia esclusiva in Gocce
- ✓ Usi quello che ti serve, quando ti serve
- ✓ Surgelate in IQF, in comode buste da 1 kg
- ✓ Facili da dosare
- ✓ Prezzo più conveniente



BUSTA



LATTA



VEGAN



SENZA GLUTINE



L'essenza del Mare Adriatico

RISTORANTE LA BUCA

Corso Garibaldi 48
Porto Canale Cesenatico (FC)
Tel. 0547 1860764
www.labucaristorante.com



La Buca nasce nel 1985 sul magnifico Porto Canale di Leonardo da Vinci a Cesenatico e rappresenta per lo chef Stefano un autentico ritorno alle radici. Qui cresce, infatti, svezato nella mitica Pensione Stella Marina di mamma Angela e delle sue due sorelle. Poi, nell'adolescenza e maturità è di casa nel ristorante del padre Marcello ex pescatore che ex non si è mai sentito. Stefano dopo una laurea in economia e diversi anni passati a capire che il lavoro d'ufficio non faceva per lui, alla fine cede al richiamo delle origini e alla passione per la cucina e per il mare.

La rigenerazione di questo luogo lo è anche della cucina di mare di Stefano, nel tentativo costante di servire un prodotto che sia sempre il migliore possibile. Tutti i giorni Stefano seleziona personalmente il pesce che entrerà nella pescheria de La Buca e, facendolo, sceglie solo quello della migliore qualità, quello che ama di più! Alla Buca il Mare Adriatico si esprime in tutta la sua forza e sapidità, dalle preparazioni a crudo sino ai grandi classici della cucina marinara romagnola. Tutto nel menu è calibrato intorno ad un'unica necessità: servire il mare nella sua essenzialità, seguendo la spinta del gusto e non le mode del momento.

DALLA CUCINA

Protagoniste le grandi materie prime, quindi il pesce freschissimo, le preparazioni accattivanti, il grande equilibrio di gusto e la bellezza della preparazioni. Apertura su ostriche e crudi, dalla cucina a vista si prosegue con piatti semplici che puntano sulla qualità del pesce esposto in sala come le tradizionali cotture al sale e alla griglia, nonché i fritti. Tra le specialità che si possono assaggiare in questo tempio del gusto: il "Polpo, senape, acciughe e patate viola" e la "Pasta fresca alla chitarra, gambero rosso, bottarga e lime", dall'apparente semplicità ma dal grande equilibrio.





Delicatezza ed equilibrio per una cucina da sogno

**RISTORANTE
IL PIASTRINO**

Via Parco Begni
Pennabilli (RN)
Tel. 0541 928106
www.piastrino.it



In una bellissima casa contadina fatta di pietra e immersa in un rilassante paesaggio naturale rivive la cucina del territorio, vitalizzata e riscoperta in chiave fantasiosa ed equilibrata dallo chef Riccardo Agostini.

Riccardo è attento anche in cucina, dove segue una linea interessante e originale, mantenendo il giusto equilibrio tra tradizione, territorio, presentazione e leggerezza. Una cucina di grande carattere, misurata, mai sconfinante nell'eccesso plateale e superfluo, sempre coerente con la volontà di esaltare i cibi "poveri" ma ricchi di gusto e autenticità. Interessata e attenta anche la carta dei vini che nella sua esaustività riserva belle sorprese, anche nel settore dei biodinamici e biologici. Il manifesto della cucina si riassume in poche parole dello stesso chef Agostini: "la nostra volontà e quella di chi collabora con noi è quella di deliziarvi con proposte che rispecchiano la cultura e le risorse offerte dal territorio, non risparmiandoci di sorprendere con piacevoli particolari mantenendo immutati i veri sapori."

DALLA CUCINA

In tavola arrivano piatti stupefacenti come, solo per fare degli esempi: macedonia di finferli, cipollotto e mirtilli con uovo in camicia e crema di ricotta, cappelletti di Parmigiano, stinco e porcini, spaghetti cacio e aringa; riso Carnaroli con ortica, trota, guanciale e fumo, maialino da latte croccante, centrifuga di carote e lime con pinzimonio d'ortaggi e cumino, millefoglie di melanzane e mozzarella di bufala e crema di basilico, faraona laccata alla birra con radici croccanti, crema bruciata al kirsch con granita di ciliegie.





Cucina, mattità e Abruzzo storico

RISTORANTE TAVERNA 58

Corso Gabriele Manthone 46
Pescara
Tel. 085 690724
www.taverna58.it

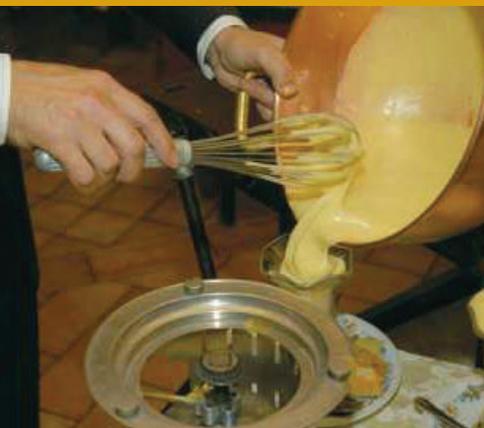


Cucina e mattità recita lo slogan di questa taverna abruzzese di lunga tradizione. Da oltre 30 anni è infatti uno dei locali più interessanti di Pescara, proprio nel cuore della città vecchia che sotto la sapiente guida di Giovanni Marrone è diventato uno dei locali imprescindibili per mangiar bene e non solo in Abruzzo.

Il locale ha uno stile inconfondibile: cucina tipica abruzzese, servizio garbato e ambiente affascinante con la saletta delle arti e dei mestieri e quella storica arricchita da una cantinetta sotterranea a vista, con reperti archeologici di Ostia Aterni. La trattoria offre piatti della migliore tradizione abruzzese spesso con specialità difficili da trovare nei ristoranti odierni come la chitarrina con funghi e tartufo dell'acquilano, le fregnacce come a Cermignano o la Fellata abruzzese, piatti storici carichi di memoria e cultura per deliziare il palato con sapori antichi e storie del passato.

DALLA CUCINA

Consigliamo di avviare questo salto nel passato con il patè di papera muta e il delizioso Pecorino Marчетto di Campo Imperatore magari accompagnati da un'insalata tiepida. Poi l'avventura nel menu diventa ancora più sostanziosa con la la Trippa alla di Sipio, la Pecora della Majella al tegame o il Cinghiale fuggiasco del Parco. Per chi ama il pesce consigliatissimo il Baccalà in cartoccio con marmellata di cipolle, la Trota del Tirino con i fagioli come a Tempera o il brodetto con la trota del Tirino in piena. E infine chiudete in bellezza: qui il cavallo di battaglia è lo zabaglione caldo al marsala (foto a sinistra), siamo certi che sarà un'esperienza sublime.





Amore e passione per la cucina d'Abruzzo



**RISTORANTE
OSTERIA DELLE SPEZIE**

Corso Giuseppe Garibaldi 44
San Salvo (CH)
Tel. 0873 341602
www.osteriadellespezie.it

In un edificio inizio 1900, ex rimessa del grano, nel centro storico di San Salvo ultimo lembo d'Abruzzo prima del Molise nasce nel 1994 l'Osteria delle Spezie di Giancarlo e Giulia.

Giancarlo studia alla scuola alberghiera di Villa Santa Maria famosa Patria dei cuochi con docenti e maestri di tutto rispetto. Dopo la scuola Giancarlo lavora e va in giro, passa per due grandi passioni la politica e la vela, che continua a praticarle insieme all'amore per la ristorazione e per la propria Osteria.

Seduti ai comodi tavoli non avrete semplicemente pranzato o cenato ma volendo potrete compiere un autentico viaggio attraverso i sapori i profumi e le delizie più vere del nostro bel territorio con i prodotti e le materie prime rigorosamente selezionate e a volte assolutamente unici.

Il pecorino dell'ultimo pastore, i salumi, le farine integrali, i formaggi freschi di produzione biologica, l'olio extravergine dell'uliveto, carni selezionati e certificate, gli ortaggi e le verdure raccolti in giornata da piccoli produttori locali e sapientemente preparati.

DALLA CUCINA

Tra le perle della cucina locale sono da assaggiare gli antipasti con salumi del territorio, la ricottina calda e vellutata di funghi con crostini, le tagliatelle al tartufo nero e gli impareggiabili pennoni della Maiella con zafferano e mandorle. Interessante anche la proposta dei raviolini dolci, ripieni di ricotta e cannella, conditi con pomodoro fresco. I secondi spaziano dalla carne (filetto di manzo, maiale, agnello) al formaggio (scamorza molisana alla fiamma) alla verdura ripiena. E anche sui dolci non esitate: gelato al cioccolato fondente su passata di pesca, tartufo al pistacchio, dadolata di pesca su crema delicata agli agrumi e tante altre proposte. Per finire con un piacevole sfizio consigliamo le meringhette e cioccolatini al peperoncino.



BIRRA FLEA. CRUDA E PURA.

NATA DALLA PASSIONE PER LA BIRRA
DI DUE UMBRI CRUDI E PURI.



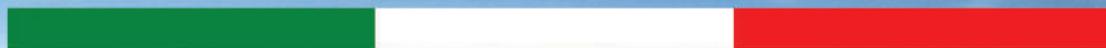
BIRRA ARTIGIANALE FATTA CON ACQUA DELLE FONTI DI GUALDO TADINO
E SOLO CON MALTO DI NOSTRA PRODUZIONE.

info e shop:
www.birraflea.com





MISSIONE COMPIUTA.



LUIGIBACCHI.IT
IVECO

**MIGLIORE
IN EFFICIENZA**

Consumi ridotti fino al 14%*

**MIGLIORE PER
CAPACITÀ DI CARICO**
Fino a 19,6 m³

**MIGLIORE
NEL COMFORT**
Nuovi interni e pianale
di carico ribassato

**MIGLIORE
PER AGILITÀ**
Diametro di sterzata
di 10,5 m



“Nell'edizione più competitiva di sempre il nuovo IVECO DAILY è stata la prima scelta dei 23 membri della Giuria, in rappresentanza delle più prestigiose testate specializzate in veicoli commerciali in Europa e Russia”

J. Sweeney, Presidente International Van of the Year.

NUOVO DAILY. L'ITALIA CHE VINCE.

 **075 39 40 46**

 **info@luigibacchi.it**

VIA DELLA VALTIERA 79 PONTE SAN GIOVANNI (PG) - VIA G. TONIOLO 5 FANO (PU)



PIERLUIGI CIARAPICA
Consulente in Cultura Aziendale
e Formatore Professionale

CULTURA AZIENDALE

UN'OCCASIONE: TALENZ EXPERIENCE



www.talenz.it

Il mio lavoro non è solamente quello di fare consulenza alle aziende e formazione professionale, ma anche quello di **scoprire il vero talento** di chi già lavora in un'organizzazione e dargli gli strumenti e le conoscenze adeguate per prendere maggiore consapevolezza di se stessi, per mettere a frutto le proprie inclinazioni naturali, contribuendo ad **apportare valore nelle aziende** presso le quali lavorano.

La mia attività non è quella di far assumere o far licenziare, ma quella di **umanizzare il linguaggio e le pratiche di business** partendo dalle persone. Nessuna azienda può crescere e distinguersi sul mercato senza l'apporto altamente professionale di chi ne fa già parte.

Ogni giorno constato che la vera differenza di valore nelle realtà aziendali si riscontra quando si riesce a creare o a ricoprire un ruolo lavorativo che permetta alla figura professionale di poter **esprimere al meglio le proprie doti e i propri talenti**, a prescindere, spesso, dalle proprie competenze o dai propri percorsi scolastici e professionali.

Sono orgoglioso di poter collaborare con un'azienda operante nel settore del food che non solo ha cominciato a sposare il concetto di umanizzazione del business e valorizzazione dei talenti, ma si è fatta portatrice di un **progetto di crescita personale** gratuito rivolto ai giovani.

"**Talenz, scopri il tuo talento**" è stato da me ideato diverso tempo fa e ne sono state realizzate varie edizioni che hanno visto partecipare molti giovani che hanno potuto cimentarsi in diversi progetti, anche a livello europeo, grazie alla collaborazione e alla disponibilità di vari partner. Mai prima d'ora però questo percorso di crescita personale era stato ospitato da un'azienda

come **Cancelloni Food Service Spa**. Ciò porterà i ragazzi che vi prenderanno parte a poter toccare con mano una **realtà leader nel proprio settore**, ad ascoltarne la storia, l'esperienza personale di coloro che l'hanno resa quella che è oggi e di chi ne fa parte. Inoltre nei vari incontri ci sarà la possibilità di apprezzare le **testimonianze** di un giovane professionista della ristorazione che è riuscito a trasformare il proprio talento e la propria passione in una professione, dei ragazzi che hanno partecipato alle precedenti edizioni di Talenz e scoprire quello che sono diventati. A conclusione di questo percorso l'azienda ospiterà e offrirà a uno stimato professionista la possibilità di dimostrare le sue abilità per vedere e apprezzare un **talento in opera**.

A chi mi chiede cos'è Talenz io rispondo che è un'occasione di riflessione e uno **strumento esperienziale** per stimolarsi, **prendere maggiore consapevolezza di se stessi** e quindi anche dei propri veri talenti ed inclinazioni naturali, oltre ad imparare ad avere un **atteggiamento proattivo** verso se stessi e gli altri. A chi chiede a coloro che hanno partecipato alle scorse edizioni cosa è stato Talenz per loro, rispondono: "*Un'occasione per uscire dalla propria comfort zone... fare un viaggio introspettivo... scoprirsi lealmente, conoscere gente nuova con cui condividere qualcosa e magari creare nuovi progetti.*"

Questa edizione di Talenz, ospitata dalla divisione **Cancelloni Experience**, si svolgerà il **2-3 e 9-10 Ottobre** dalle 17:15 alle 19:30 presso la sede di Cancelloni Food Service Spa a Magione (PG).

Per partecipare è necessario iscriversi nel sito ufficiale di talenz.it (saranno ammessi i primi 30 iscritti).

Tu conosci il tuo vero talento?



Ergon Informatica S.r.l.

Società di informatica operante dal 1988.

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

Il software gestionale ERGDIS è un E.R.P. completo che copre tutte le aree aziendali: dal controllo di gestione all'amministrazione e finanza, dalla logistica alla produzione, dall'archiviazione ottica e sostitutiva al business intelligence, dalla previsione delle vendite alle soluzioni CRM.

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 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 pesatura e
confezionamento

Archiviazione ottica
e sostitutiva

Previsione delle
vendite (forecast)

Rilevazione
presenze con
terminali in
radiofrequenza

Hosting e cloud con
realizzazione
siti WEB ed
eCommerce

Fornitura
HARDWARE



Business
Intelligence

Software per il settore alimentare
FOOD & BEVERAGE
(produzione, catering, grossisti, distributori)

Sales Mobility

Sales mobility permette ai vostri clienti di vedere dal loro smartphone, in modo semplice veloce e affidabile, lo storico vendite, le promozioni, l'assortimento e di inviarvi un ordine.

Funzioni e caratteristiche

- Gestione ordini clienti
- Catalogo interattivo
- Promozioni
- Situazioni pagamenti
- Riepilogo ordini via mail



Firma grafocerta

- Firma grafometrica per ddt e fatture accompagnatorie
- Scarico colli con lettura codici SSCC
- Gestione orari di inizio e fine scarico
- Registrazione incassi su documenti di consegna
- Inserimento annotazioni su documento/cliente
- Registrazione nominativo ricevente consegna
- Rilevazione coordinate GPS cliente



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



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

La direzione per investire.

FONDI E GESTIONI PATRIMONIALI	SERVIZI ASSICURATIVI
FONDI PENSIONE	SERVIZI BANCARI
SERVIZI FIDUCIARI	PREVIDENZA INTEGRATIVA



Scegliere l'eccellenza
è un'attitudine culturale.

L'ALTRA
METÀ
DEL PIATTO



1950
Morettini
OLEIFICIO TOSCANO

www.morettini.com

ARRICCHISCE
OGNI
PIETANZA

FORMAZIONE



UNIVERSITÀ DEI SAPORI

Qualità da oltre 20 anni

UNIVERSITÀ DEI SAPORI IN CIFRE:

64 mila ore di formazione erogate in un anno

600 allievi formati quotidianamente

600 stage attivati in un anno

850 aziende coinvolte ogni anno

130 eventi ed iniziative extraformative realizzate annualmente sia in sede che fuori

90% tasso occupazione stabile a 6 mesi dal termine del percorso formativo

Partnership attive all'estero (USA, Canada, America Latina, Cina)

1 area specialistica nel Food Design ed una riservata agli amatori con il Brand Cuochi a Puntino

www.universitadeisapori.it

www.cuochiapuntino.it

www.scuolaitalianadigelateria.it

www.serviziolavoro.eu

Università dei Sapori - Str. di Montecorneo 45, Perugia - Tel. 075 5729935

Una nuova sede, nel cuore della Lombardia, a Broni, nelle fertili terre dell'Oltrepò Pavese, cassaforte di preziosi tesori del gusto ed un ulteriore presidio in Umbria, a Terni, con uno sguardo rivolto all'Italia centro-meridionale. Università dei Sapori, autorevole Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione, con oltre venti anni di esperienza alle spalle, allarga i suoi orizzonti e da Perugia, sede storica e strategica, guarda al territorio nazionale ed internazionale con una nuova programmazione didattica nei settori dell'horeca, del turismo, del commercio e di tutte quelle attività legate al mondo del food, dell'agroalimentare e dell'enogastronomia ed un ricco calendario di eventi. Così, accanto all'identità propria della Scuola, che propone Corsi di qualifica in cucina, pasticceria e gelateria, arte bianca, barman, sala e sommelier, il Centro sarà impegnato in un'attività didattica volta ad introdurre un'offerta formativa innovativa basata sulle esigenze peculiari di un mercato della ristorazione e dell'Horeca in costante evoluzione e rispetto al quale si apprezzano sempre più competenze distintive con soluzioni a misura di impresa che favoriscano crescita e qualità. In primo piano l'inevitabile sinergia con il territorio, con tutti gli attori economici ed istituzionali, con

il quale Università dei Sapori si misura costantemente ed in modo propositivo. A Perugia, come a Broni, la Scuola punterà a distinguersi per la qualità e varietà dell'offerta formativa e per la capacità di coniugare percorsi professionalizzanti a corsi tematici e monografici che diventeranno luogo d'incontro e cultura di persone accomunate dalla stessa passione o curiosità, desiderose di scoprire le eccellenze eno-gastronomiche del Bel Paese e di abbracciare, tramite un approccio formativo coinvolgente ed entusiasmante, un nuovo modo di vivere il made in Italy. Fondamentale il ruolo di Università dei Sapori nell'area della Distribuzione Organizzata, Gdo (Grande distribuzione) e piccola distribuzione specializzata, dove è leader, con l'obiettivo di accompagnare il riposizionamento sul mercato delle aziende commerciali, oltre che formare giovani professionisti ed aggiornare gli operatori del settore. Non secondario il ruolo svolto dal Centro umbro sul fronte internazionale. Da anni Università dei Sapori accoglie studenti e professionisti provenienti da ogni parte del mondo. Ed è l'unica realtà formativa italiana ad avere l'accreditamento presso il prestigioso organismo federale americano delle scuole di cucina ACFEF - American Culinary Federation Education Foundation.

Barchette

La patatina gourmet per
nuove esperienze di gusto



NOVITÀ

PATATE SELEZIONATE
di alta qualità

OTTIMA RESA PER PORZIONE
superiore ai tagli classici

GUSTO APPAGANTE
croccantezza irresistibile



**SENZA
GLUTINE**



**SOLO OLIO
DI GIRASOLE**



Scoprite tutta la linea!



ALLA NATURA, ABBIAMO AGGIUNTO SOLO IL VAPORE.

La linea Cotti a Vapore per la ristorazione
con nuovo formato e nuove referenze.



- +GUSTO
- +GENUINITÀ
- +SCELTA
- +SERVIZIO

**NUOVO
FORMATO**
PIÙ PRATICO
E VERSATILE

Cotti a Vapore

Valfrutta Granchef ha cotto a vapore le migliori verdure per offrirti un prodotto unico: **buono, genuino e subito pronto** da utilizzare senza bisogno di scolarlo. **Un'ampia gamma** ideale per le tue preparazioni che assicura la massima riuscita anche con il nuovo formato da 1 kg circa.



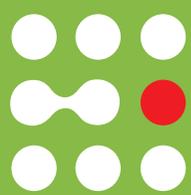
Numero Verde
800-885030

www.valfruttagranchef.it



la scelta
energetica
vincente



 **ecosuntek**[®] s.p.a.
sistemi energetici da fonti rinnovabili

Via Madre Teresa di Calcutta snc
06023 Gualdo Tadino (Pg)
T +39 075 9141817
F +39 075 8501777

www.ecosuntek.it info@ecosuntek.it



RITA ROSSETTI
Console TCI

Il recupero delle Ferrovie abbandonate

TOURING CLUB ITALIANO

La legge 9 agosto 2017 n.128 sulle Ferrovie turistiche è stata approvata dalla Commissione lavori pubblici del Senato alla unanimità. Prevede l'istituzione di ferrovie turistiche con l'obiettivo di conciliare il recupero di linee dimenticate con lo sviluppo di itinerari turistici e la valorizzazione del patrimonio ambientale e archeologico e delle stesse stazioni ferroviarie risalenti al XX o al XIX secolo che vengono, in questo modo, valorizzate e qualificate. In Italia, infatti, sono migliaia i chilometri di ferrovie poco utilizzate o addirittura dismesse i cui binari si snodano in contesti storici e paesaggistici che sarebbe fondamentale recuperare in chiave turistico-economica. La legge **"Disposizioni per l'istituzione di ferrovie turistiche mediante il reimpiego di linee in disuso o in corso di dismissione situate in aree di particolare pregio naturalistico o archeologico"** si compone di 11 articoli di cui l'1 recita: *La presente legge ha come finalità la salvaguardia e la valorizzazione delle tratte ferroviarie di particolare pregio culturale, paesaggistico e turistico, che comprendono i tracciati ferroviari, le stazioni e le relative opere d'arte e pertinenze, e dei mezzi rotabili storici e turistici abilitati a percorrerle, nonché la disciplina dell'utilizzo dei ferrocicli.* Questi ultimi sono simpatici veicoli a pedalata naturale o assistita su rotaia denominati Velorail, draisine, railbike o carrelli o comunque mezzi di trasporto a pedali riadattati per circolare sulle rotaie pedali sulle rotaie che sono già in uso in Francia da diversi anni e in Finlandia vengono utilizzati per corse competitive. In fase di prima applicazione, a cui si potranno aggiungere altre in futuro, sono 18 le tratte ferroviarie e in particolare: **Sulmona - Castel di Sangro** (Abruzzo), **Cosenza - San Giovanni in Fiore** (Calabria), **Avellino - Lioni - Rocchetta Sant'Antonio** (Campania), **Sacile - Gemona** (Friuli Venezia Giulia), **Palazzolo - Paratico** (Lombardia), **Castel di Sangro - Carpinone** (Abruzzo/Molise), **Ceva - Ormea** (Piemonte), **Mandas - Arbatax** (Sardegna), **Isili - Sorgono** (Sardegna), **Sassari - Palau Marina** (Sardegna), **Macomer - Bosa** (Sardegna), **Alcantara - Randazzo** (Sicilia), **Castelvetrano - Porto Palo di Menfi** (Sicilia), **Agrigento Bassa - Porto Empedocle** (Sicilia), **Noto - Pachino** (Sicilia),

Asciano - Monte Antico (Toscana), **Civitavecchia - Capranica - Orte** (Lazio) e **Fano - Urbino** (Marche). Per quanto riguarda l'affidamento dei servizi di trasporto turistico e delle attività commerciali connesse, ivi compresi l'allestimento di spazi museali e le iniziative di promozione turistico-ricreativa, sia a bordo che nelle stazioni, le relative amministrazioni procederanno, previa pubblicazione, al ricevimento di candidature, che vedranno interessate associazioni e organizzazioni di volontariato operanti nei settori ferroviario, turistico, culturale e ambientale.

Grande soddisfazione per il provvedimento hanno espresso la Federazione Italiana delle Ferrovie Turistiche e Museali e la nuova Alleanza per la Mobilità Dolce (Amod). Associazione alla cui fondazione il Touring Club Italiano ha contribuito per realizzare il comune obiettivo di fondo è la pratica della mobilità dolce. Il 28 giugno 2017 presso il palazzo di Corso Italia si è tenuta la riunione costitutiva della nuova alleanza. Sabato 16 settembre a Pesaro all'interno dell'iniziativa "Verso gli Stati Generali della Mobilità Nuova" dal titolo "L'Italia cambia strada" la presentazione ufficiale.

Il Touring manifesta da sempre grande sensibilità per questo mezzo di trasporto. Bandì, infatti nei primi decenni del Novecento il concorso dal titolo "Quando le stazioni erano fiorite", che si basa sulla raccolta fotografica concepito per abbellire le stazioni ferroviarie considerate fino ad allora fredde, inospitali e anonime. L'iniziativa, realizzata in collaborazione con la Federazione italiana dei Consorzi agrari e le Ferrovie dello Stato voleva invogliare i capistazione e il personale ferroviario a conferire alle stazioni un aspetto maggiormente gradevole con giardini, piante e aiuole verdi e fiorite. Si cominciò nel 1911 (solo per le stazioni sulle linee che portavano alle città di Torino, Firenze e Roma), il concorso si ripeté fino al 1913 prendendo in considerazione le stazioni minori di tutta Italia e, dopo l'interruzione dovuta al periodo bellico, riprese nel 1925 in occasione dell'anno del Giubileo concludendosi nel 1933 (nel 1929 ci fu un'edizione speciale anche per le stazioni delle Ferrovie Nord Milano).

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!**

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



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.



Agrifood
ABRUZZO



FLORIANA PUCCI
Istituto Italiano Design

DESIGN

Il kitsch e il sublime delle scarpe piccione!



Nel rutilante universo del fashion design la bizzarria è una modalità esistenziale come tante altre. Ma come dimostra l'operato di stilisti quali Martin Margiela, Jeremy Scott o John Galiano nessuna stranezza nasce dal caso, e anche quando il caso rappresenta una scintilla per accendere un progetto, la ricerca, la sperimentazione e l'analisi restano le coordinate utili a dargli sostanza e a permettergli di acquisire uno statuto ontologico.

Così dopo un primo e legittimo smarrimento generato dal più recente progetto della designer Keiko Otsuhata conviene approfondire l'estro creativo della stessa, mettendone in controluce le ragioni e i nessi che probabilmente, più del progetto in sé, l'hanno resa la donna del momento. Keiko è l'autrice delle tanto "chiacchierate" **hato-heels**, cioè scarpe (*heels* in inglese) a forma appunto di piccione (*hato* in giapponese). Feltro e colla sono gli ingredienti che le hanno permesso di tramutare delle normali calzature in una perfetta riproduzione del volatile urbano. Un progetto che la stilista nipponica dichiara di aver realizzato con l'intento di "amalgamarsi" in mezzo alla folla di piccioni che puntualmente incontra passeggiando nel parco. Eppure al di là di questa motivazione "ingenua" il progetto ha un suo fascino riconducibile a due aspetti chiave del pensiero di moda: l'individuazione di un nesso incisivo su cui fare leva e che implicitamente tutti riusciamo a sentire e riconoscere di pancia e la capacità di avvalersi del kitsch e delle sue regole per imprimere al progetto uno slancio originale.

Il nesso cavalcato dall'autrice affonda le sue radici in una cultura di riferimento antica e per lei straniera. Hermes messaggero degli dei, una sorta di postino dell'Olimpo, riceve in regalo da Zeus due accessori che finiranno per creare uno dei cortocircuiti più amati dalla moda: la sovrapposizione tra outfit e "essere". Gli accessori in questione sono: il copricapo alato (il petaso) e dei preziosissimi calzari alati (i talari) tutto per velocizzare le sue commissioni. Ma del resto che le scarpe "giuste" abbiano il potere di condurci lontano e soprattutto nel posto ideale è ormai dato comprovato, basti pensare al Gatto con gli stivali o all'intramontabile Cenerentola!

Sempre sul fronte del messaggio e quindi della comunicazione non può sfuggirci un altro nesso, quello con la biografia storica del pennuto grigio. Tutti conosciamo il passato del piccione, grande viaggiatore e forse tra i primi strumenti di comunicazione impiegati dagli uomini per scambiarsi messaggi. L'utilizzo dei piccioni viaggiatori risale agli Egizi e ai Persiani, 3 mila anni fa, ed è rimasto un efficiente mezzo di comunicazione fino all'avvento del telegrafo, del telefono e della radio nel XIX secolo. In più l'importanza dei piccioni in ambito militare addirittura si è estesa anche al XX secolo: in entrambe le guerre mondiali furono utilizzate migliaia di piccioni per spedire messaggi strategici, scritti su carta leggera o in microfilm e inseriti in un tubicino legato a una zampa. A queste correlazioni va aggiunta la capacità di Keiko di avvalersi in misura brillante di un altro potente ed efficace strumento di comunicazione: il **kitsch**! Innegabile che le scarpe-piccione siano un oggetto che risponde a tutti a crisi del miglior kitsch ma prima di tutto siamo di fronte ad un palese caso di zoomorfismo: l'oggetto prende la forma di un animale, in più ci confrontiamo con una spregiudicata ricerca dell'eccesso fine a se stesso a scopo puramente provocatorio e per concludere, siamo dinanzi ad un oggetto "brutto" di una bruttezza divertente, ironica, piacevolmente ridicola che come tutte le operazioni kitsch ha l'intento di ribaltare in modo pruriginoso la nostra consolidata visione del mondo e dei suoi canoni interpretativi. Allora le scarpe-piccione che inizialmente possono apparirci come l'ennesima futilità di una moda che non sa più inventarsi nulla, potremmo invece rileggerle come una frizzante operazione comunicativa in un certo senso anche "sublime" poiché come giustamente afferma Mario Andrea Rigoni *"Il sublime e il Kitsch non sono lontani tra loro: quando lo splendore di un paesaggio diventa quasi insostenibile, a che cosa mai si può pensare se non a una cartolina?"*

P.S. Le calzature pennute non sono attualmente in vendita ma potete togliervi lo sfizio e provare a realizzarle seguendo il tutorial della stilista:

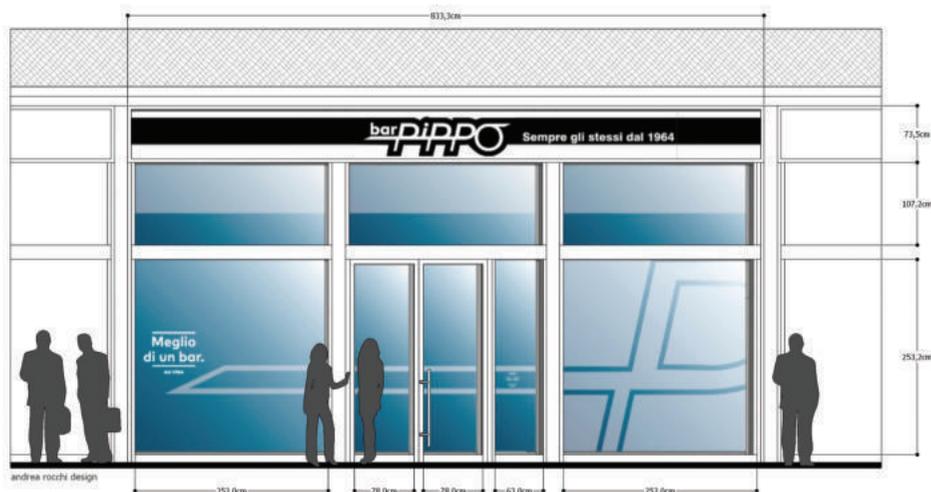
http://portal.nifty.com/kiji/170523199689_1.htm

ARCHI+FOOD



L'insegna, e il vestito è perfetto!

ANDREA ROCCHI
Interior Designer



L'insegna è uno dei principali veicoli per catturare l'attenzione del potenziale cliente, uno strumento di comunicazione imprescindibile per aiutare gli imprenditori a dare maggiore visibilità alla propria attività.

Con l'avvento del web si è messo un po' da parte il marketing tradizionale, quello delle radio, tv, giornali e affissioni, ma la realtà è un'altra: i due strumenti possono tranquillamente coesistere e integrarsi tra di loro dando ottimi risultati.

Esistono diversi tipi di insegne luminose, da quelle monofacciali a quelle bifacciali, passando per le insegne al led o quelle a filo neon. Ogni insegna, luminosa o non, serve a raggiungere un obiettivo e la scelta della tipologia da adottare è un percorso che deve essere fatto seguendo anche i consigli di professionisti che si occupano della parte grafica e di comunicazione nonché della produzione delle stesse.

È importante sapere che, oltre al lato comunicativo ed estetico, realizzare una nuova insegna comporta anche degli oneri di tipo tecnico/burocratico e, se di nuova realizzazione o modifica in forma e dimensioni della vecchia insegna, bisogna calcolare anche i costi d'imposta comunale sulla stessa.

L'installazione di insegne e targhe professionali è soggetta alla presentazione di Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) completa della documentazione indicata nella relativa modulistica, quali planimetria con indicata l'esatta ubicazione dell'immobile oggetto

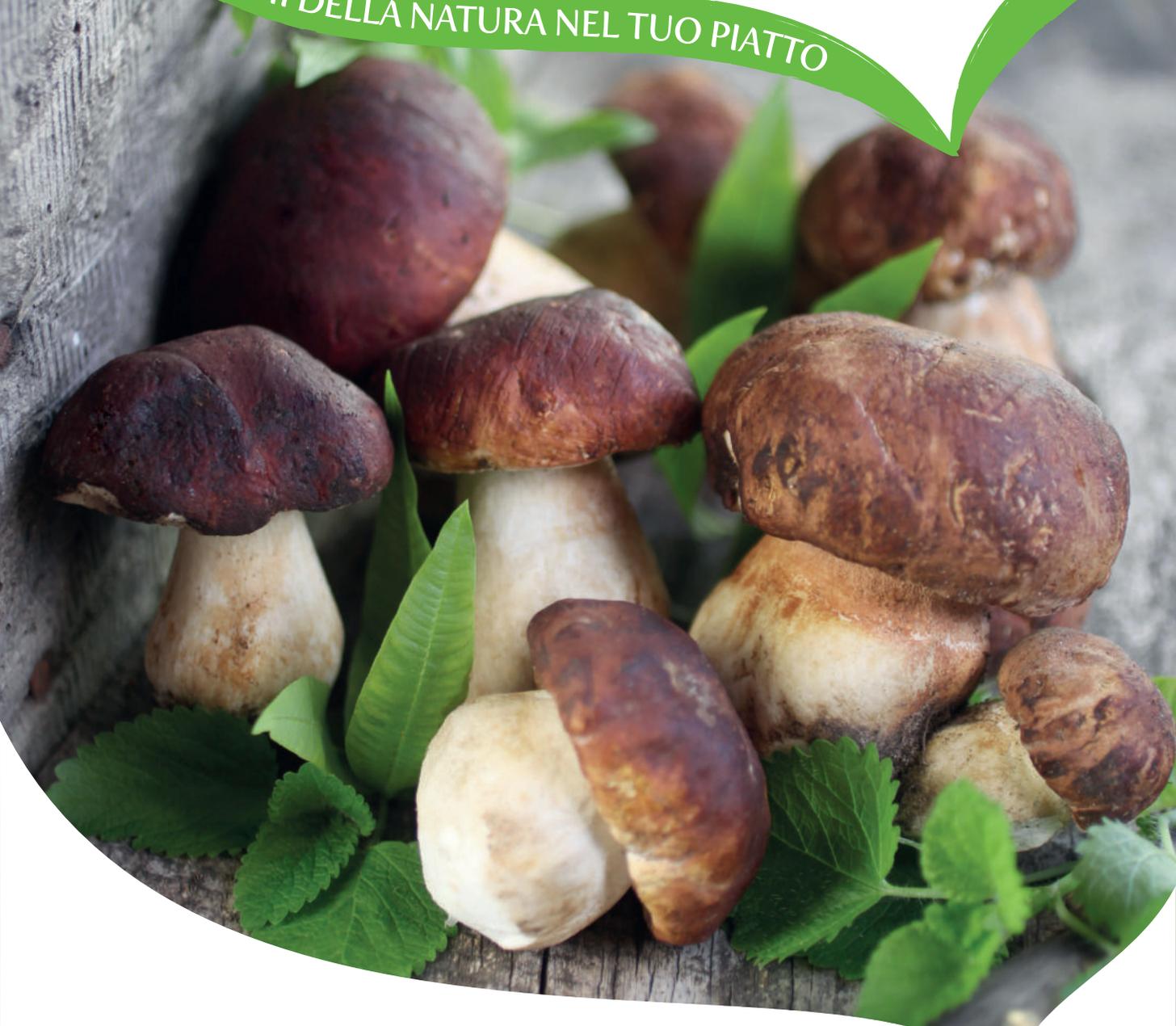
di intervento, un progetto che riporti adeguata rappresentazione grafica dei manufatti da installare quotato in scala 1:50 e sottoscritto da un tecnico abilitato, fototestimonianza, ovvero fotografie dello stato di fatto e fototestimonianza dello stato di progetto, relazione tecnica con dimensioni, forma, colori, particolarità costruttive e materiali utilizzati.

Come dicevamo, a seguire va fatto un calcolo dell'imposta sulla superficie dell'insegna ed è necessario ricordare che l'imposta si determina in base alla superficie della minima figura piana geometrica nella quale è circoscritto il mezzo pubblicitario, indipendentemente dal numero dei messaggi in esso contenuti. Le superfici inferiori a un metro quadrato si arrotondano per eccesso al metro quadrato e le frazioni di esso, oltre il primo, a mezzo metro quadrato; non si applica l'imposta per superfici inferiori a trecento centimetri quadrati. In ogni caso consiglio vivamente di interpellare sempre un tecnico di fiducia che sicuramente sarà in grado di aggiornarvi sulle leggi vigenti nel comparto comunale di competenza, valutando al meglio il caso specifico e dando corso alla realizzazione finale dell'insegna come immaginata.

Non preoccupatevi se sarà necessario prendersi un po' di tempo per scegliere l'insegna ideale per il vostro negozio. Se seguirete i suddetti consigli avrete con semplicità realizzato qualcosa che valorizzerà, insieme alle strategie di comunicazione che metterete in atto, il vostro punto vendita.

PRELIBATEZZE DEL SOTTOBOSCO

I PROFUMI DELLA NATURA NEL TUO PIATTO



DAL BOSCO LE MIGLIORI SELEZIONI.

DEDICATA AI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE,
LA SELEZIONE DI FUNGHI PORCINI SURGELATI
DA FILIERA CONTROLLATA.

Scopri di più su: www.asiagofood.it • blog.asiagofood.it

Seguici su:



Oggi ho conosciuto una nuova amica,
...non vedevo l'ora di morderla!

PAFFUTELLA

ricca farcitura alla nocciola in fragrante sfoglia



Calendario del Contribuente

SETTEMBRE 2017

LUNEDÌ 18 SETTEMBRE 2017

COMUNICAZIONE DATI LIQUIDAZIONI PERIODICHE IVA

Trasmissione telematica dei dati contabili riepilogativi delle liquidazioni periodiche IVA relative al I semestre 2017.

COMUNICAZIONE DATI FATTURE EMESSE E RICEVUTE

Trasmissione telematica dei dati delle fatture emesse e ricevute relative al II trimestre 2017.

OCTOBRE 2017

LUNEDÌ 2 OTTOBRE 2017

ASSEGNAZIONE/CESSIONE AGEVOLATA BENI AI SOCI

Termine entro il quale effettuare l'assegnazione/cessione agevolata ai soci di beni immobili e beni mobili iscritti in pubblici registri o trasformazione in società semplice delle società.

CHIUSURA LITI PENDENTI

Termine entro il quale presentare l'istanza per la definizione delle liti fiscali pendenti e pagamento dell'intera somma dovuta o della prima rata.

GIOVEDÌ 16 OTTOBRE 2017

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 2017.

IVA - CONTRIBUENTI MENSILI

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Settembre 2017.

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 2017.

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI

Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Settembre 2017.

MARTEDÌ 31 OTTOBRE 2017

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.

MODELLO 770

Termine come da proroga, per la presentazione in via telematica della dichiarazione 770 per le ritenute versate nel 2016.

CERTIFICAZIONE UNICA 2017

Termine come da proroga, per l'invio telematico all'Agenzia delle Entrate da parte dei sostituti d'imposta della Certificazione Unica 2017 contenente esclusivamente redditi 2016 non dichiarabili tramite Mod. 730/2017 (ad esempio, compensi corrisposti a lavoratori autonomi titolari di partita IVA).

IVA RIMBORSO/COMPENSAZIONE TRIMESTRALE

Termine per la richiesta di rimborso/compensazione dell'IVA a credito del trimestre precedente (Luglio-Settembre 2017)

NOVEMBRE 2017

GIOVEDÌ 16 NOVEMBRE 2017

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 Ottobre 2017.

IVA - CONTRIBUENTI MENSILI

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Ottobre 2017.

CONTRIBUTI INPS MENSILI

Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di Ottobre 2017.

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI

Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Ottobre 2017.

FISCO & PREVIDENZA

Ecobonus maggiorato

I chiarimenti dell'ENEA

MASSIMO VALERI - COMMERCIALISTA

valerimassimo@tin.it

Arrivano le indicazioni dell'Enea in merito alle detrazioni per interventi di efficientamento energetico in versione maggiorata, 70% e 75%, introdotte dalla Legge di bilancio 2017 e riguardano i lavori sulle parti comuni condominiali, prevedendo una detrazione spettante per le spese sostenute dal 1° gennaio 2017 al 31 dicembre 2021 nella misura del 70%, se relative ad interventi condominiali che interessino l'involucro dell'edificio con un'incidenza superiore al 25% della superficie disperdente lorda dell'edificio medesimo e nella misura del 75%, se relative ad interventi finalizzati a migliorare la prestazione energetica invernale ed estiva. La detrazione si applica su un ammontare delle spese non superiore a euro 40.000 moltiplicato il numero delle unità immobiliari che compongono l'edificio e deve essere ripartita in dieci quote annuali di pari importo. La sussistenza delle condizioni che danno diritto alle maggiori detrazioni è asseverata da professionisti abilitati mediante l'attestazione della prestazione energetica degli edifici.

L'Enea effettuerà dei controlli a campione sulle attestazioni che danno diritto alle maggiori detrazioni; la non veridicità dell'attestazione comporta la decadenza dal beneficio, ferma restando la responsabilità del professionista ai sensi delle disposizioni vigenti.

È ammessa la possibilità, per i condomini, in alternativa alla maggiore detrazione, di cedere il credito fiscale ai fornitori che hanno effettuato gli interventi, nonché ai soggetti privati con possibilità di ulteriore cessione per gli stessi.

I chiarimenti dell'Enea – L'Enea è intervenuta in materia poche settimane fa rendendo disponibile sul proprio sito un vademecum circa le indicazioni da seguire a livello operativo ai fini dell'ottenimento delle maggiori aliquote detratte sopra in commento.

Previsti specifici requisiti che l'immobile oggetto di intervento deve possedere ai fini dell'ottenimento delle maggiori detrazioni: alla data della richiesta di detrazione, deve essere "esistente", ossia accatastato o con richiesta di accatastamento in corso; deve essere dotato di impianto di riscaldamento centralizzato o impianti autonomi. L'intervento può comprendere, se i lavori sono eseguiti contestualmente, anche la sostituzione degli infissi e l'installazione delle schermature solari purché inseriti nei lavori previsti nella stessa relazione tecnica ed insistenti sulle stesse strutture esterne oggetto dell'intervento.

Adempimenti successivi all'intervento – Entro i 90 giorni successivi alla fine dei lavori, come da collaudo delle opere, esclusivamente attraverso l'apposito sito web relativo all'anno in cui essi sono terminati (per il 2017: <http://finanziaria2017.enea.it>) è necessario inoltrare: la scheda tecnica redatta da un tecnico abilitato, con i dati di cui all'Allegato A al "decreto edifici" opportunamente modificato e integrato; nonché la scheda descrittiva dell'intervento (Allegato E" del Decreto edifici).

L'Enea nel vademecum pubblicato di recente pone l'accento anche sulla documentazione da conservare ai fini della richiesta dei benefici fiscali e per porsi al riparo da eventuali controlli successivi; in particolare il contribuente è tenuto a conservare anche: la copia degli attestati di prestazione energetica (APE) dell'intero edificio, ante e post intervento redatti esclusivamente ai fini della richiesta delle detrazioni fiscali, prendendo in considerazione l'edificio nella sua interezza, al fine di valutare le qualità delle prestazioni invernale ed estiva dell'involucro edilizio; copia degli attestati di prestazione energetica (APE) di ogni singola unità immobiliare per cui si richiedono le detrazioni fiscali e infine copia delle relazioni tecniche.

LEGGE

Responsabilità per rumore di bar, ristoranti, pub

AVV. ALESSANDRO SORCI - STUDIO INTEGRA

www.integraassociati.it



Come è ripartita la responsabilità tra proprietario del locale e gestore di un esercizio nel caso in cui i vicini si lamentino per i rumori (musica alta, voci dei clienti) all'interno del locale e fuori dall'esercizio?

Se ne è occupata la Corte di Cassazione che con la sentenza 16407 del 2017 ha stabilito che il proprietario non può essere considerato responsabile per le immissioni rumorose, anche se non ha formalmente affidato i gestori dal far cessare i rumori molesti.

Nel caso specifico, il ricorso era stato avanzato dai vicini che si lamentavano per la musica troppo alta e per la "confusione" provocata dai clienti di un pub in orario notturno.

L'azione legale era stata indirizzata sia contro il proprietario del locale che contro il gestore con richiesta di risarcimento dei danni sia biologici che morali.

Ebbene, per la Suprema Corte il proprietario dei locali è esente da responsabilità a meno che non abbia in qualche modo concorso, con la sua condotta, a provocare il danno lamentato. È stata del tutto esclusa la responsabilità del proprietario per gli schiamazzi. La Corte ha invece confermato la responsabilità del gestore.

La decisione è interessante anche perché nello stabilire la misura del risarcimento, la Corte ha precisato che occorre guardare come "parametro" per la determinazione della entità la durata dell'apertura dell'esercizio che, nel caso specifico, era stata breve poiché il locale aveva chiuso dopo poco tempo.

Non rileva, invece, la idoneità o meno del locale se i rumori non dipendono dalle caratteristiche del locale ma da un suo "scorretto" utilizzo imputato al gestore.

Le condotte ritenute meritevoli di valutazione e censura, infatti, erano state la musica troppo alta e le voci dei clienti al di fuori del locale. Condotte che non potevano essere addebitate al proprietario ma al solo gestore della birreria. Responsabilità del gestore incentrata sulla circostanza di non aver adottato condotte atte a dissuadere i clienti all'esterno dell'esercizio.

Dal punto di vista del proprietario, si segnala l'opportunità di inserire nel contratto di locazione dell'immobile il divieto di esercitare attività rumorose che possano disturbare i condomini. Non solo, il proprietario per evitare il "concorso" nel fatto dannoso potrebbe tutelarsi diffidando per iscritto il gestore. La Cassazione infatti ricorda che la responsabilità del proprietario sussiste «per aver omesso di rivolgere al conduttore una formale diffida ad adottare gli interventi necessari per impedire il pregiudizio a carico di terzi».

Agrifood Abruzzo Srl

Via S. Bernardino, 196
25018 Montichiari (BS)
Tel. 030 9981530
www.agrifood.it

Agugiaro&Figna Molino Spa

Strada dei Notari, 25/27
43044 Collecchio (PR)
Tel. 0521 301701
www.agugiarofigna.com

Asiago Food Spa

Via S. Maria, 7
35030 Veggiano (PD)
Tel. 049 5082260
www.asiagofood.it

Azienda Agricola Minelli

Via F.lli Cairoli - Zona Ind.le sud
06023 Gualdo Tadino (PG)
Tel. 075 9108159
www.birrafflea.com

Azimut Holding Spa

Via Cusani, 4
20121 Milano
Tel. 320 4550542
www.azimut.it

Baron

Via del Boscon, 424
32100 Belluno
Tel. 0437 855411
www.baronprofessional.com

Banca Popolare di Spoleto

Spa - Gruppo Banco Desio
Piazza Pinciani, 5
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 2151
www.bpspoleto.it

Bayernland Srl

Via Giovo, 23
39049 Vipiteno (BZ)
T. 0472 723111
www.bayernland.it

Bernardini Gastone Srl

Via di Lavarina, 83/85
56040 Cenaja (PI)
Tel. 050 644100
www.bernardinigastone.it

Bondolfi Caffè - 1855 Srl

Via Galileo Galilei, 9
00015 Monterotondo (RM)
Tel. 06 90060610
www.bondolfi.it

Bonduelle Italia Srl

Via Quintino Sella, 1
20121 Milano (MI)
Tel. 035 4252411
www.bonduelle.com

Canuti Tradizione Italiana Srl

Via Sassonia, 16
47922 Rimini (RN)
Tel. 0541 740102
www.canuti.com

Centro Italia Veicoli Industriali Spa

Conc. Iveco (Luigi Bacchi)
Via della Valhiera, 79
06087 Perugia
Tel. 075 394046
www.luigibacchi.it

CGM Srl

Rione Pollenza Scala, 85
62010 Pollenza (MC)
Tel. 0733 201025
www.cgmsurgelati.it

Clai soc. coop. agricola Srl

Via Gambellara, 62/A
40020 Sasso Morelli Imola (Bo)
Tel. 0542 55711
www.clai.it

Consorve Italia Soc. Coop. Agricola

Via Poggi, 11
40068 S. Lazzaro di Savena (BO)
Tel. 051 6228311
www.valfruttogranChef.it

Demetra Srl

Via Roma, 41/B
23018 Talamona (So)
Tel. 0342 674011
www.demetrasrl.it

Ecosuntek Spa

Via Madre Teresa di Calcutta snc
06023 Gualdo Tadino (PG)
Tel. 075 9141817
www.ecosuntek.com

Ergon Informatica Srl

Via Per Salvaronda, 21
31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423 4247
www.ergon.it

Fresystem spa

Via Riviera di Chiaio, 215
80121 Napoli (NA)
Tel. 081 400816
www.fresystem.com

Friesland Campina Italy Srl

Via Piave, 12
37060 Nogarole Rocca (Vi)
Tel. 045 6395234
www.frieslandcampina.com

GESCO Società Cooperativa Agricola

Via Del Rio, 400
47522 San Vittore di Cesena (FC)
www.amadori.it

Guglielmo Spa

Via Nazionale
88069 Copanello (CZ)
Tel. 0961 911063
www.caffeguglielmo.it

Italbovini Srl

Via Campagne, 10
31024 Tempio di Ormelle (TV)
Tel. 0422 401551
www.italbovini.it

Lainox Ali Spa

Via Schiaparelli, 15
31029 Z.I. S. Giacomo di Veglia
Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 9110
www.lainox.it

La Malisano Spa

C.da Calle delle Api, 100/A
86100 Campobasso
Tel. 0874 4981
www.lamalisano.it

Oleificio Toscano Moretini Srl

Via XXV Aprile, 121
52048 Monte San Savino (AR)
Tel. 0575 810040
www.moretini.it

Olitalia Srl

Via A. Meucci, 22 A
47122 Forlì (FC)
Tel. 0543 794811
www.olitalia.it

Orogel Spa Consortile

Via Dismano, 2600
47522 Cesena (FC)
Tel. 0547 3771
www.orojel.it

Pizzoli Spa

Via Zenzalino Nord, 1
40054 Budrio (BO)
Tel. 051 6924511
www.pizzoli.it

Rispo s.r.l. Alimenti Surgelati

Via Lima, 48
81024 Maddaloni (CE)
Tel. 0823 204141
www.risposurgelati.it

Riunione Industrie Alimentari Srl

Via Marconi, 2
16030 Avegno (GE)
Tel. 0185 79043
www.larionione.it

Salumeria di Monte San Savino srl

Via Santa Maria delle Vertighe, 2/x
52048 Monte San Savino (AR)
Tel. 0575 849398
www.salumeriadimontesansavino.it

Urban Tartufi Srl

SS. Valnerina Km. 31 + 250
06040 S. Anatalia di Narco (PG)
Tel. 0743 613171
www.urbanitartufi.it

Vittoria Assicurazioni Spa

Marchesi Rag. Moreno - Ag. Gen.
Via Sacca e Vanzetti, 13
06063 Magione (PG)
Tel. 075 841693
www.vittoriaassicurazioni.com

Naboo Stressless Kitchen

Naboo è il device di cottura di ultima generazione firmato LAINOX.

La sua caratteristica assolutamente unica si chiama *Cloud*.

Le ricette, il processo, il sistema di preparazione, il programma di cottura e la presentazione di ogni singolo piatto sono sul *Cloud*. Ricette sempre nuove si aggiungono a quelle già disponibili oltre a quelle precaricate.



Il collegamento consente un costante aggiornamento anche attraverso la condivisione dei contenuti con professionisti di tutto il mondo: una fonte di nuove idee per accrescere la tua professionalità.

Naboo è il partner in cucina che facilita il business.



LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING
lainox.it



le Delizie di Canuti

Disegnate per essere riempite di gusto!

Nuovo formato

Fino al 65% di ripieno

Sfoglia sottile

Tempi di cottura brevi

Cod. CD3009

*Delizie Pesce Spada,
Uvetta e Pinoli Tostati
(antica ricetta Beccafico)*

Cod. CD3011

*Delizie
"Burrata di Puglia"*

Cod. CD3010

*Delizie Crema Ricotta
di Romagna e
Pomodori Secchi*

Scopri tutta la linea "le Delizie" di Canuti

Preparate con ripieni gourmet e sfoglia trafilata lentamente al bronzo, tradizionale o con farina macinata a pietra.



www.canuti/le-delizie



CANUTI TRADIZIONE ITALIANA

Via Sassonia 16, 47922 - Rimini (RN) Italy | Tel. +39 0541 740102 | www.canuti.com | info@canuti.com | Facebook

canuti.com





baron[®]
kitchens for professionals

Dai Vostri desideri nascono le Nostre idee.
Talent e Barbecue



Via Del Boscon, 424
32100 Belluno - Italy
T +39 0437 855411

W baronprofessional.com

M info@baronprofessional.com