

SETTEMBRE/OTTOBRE 2008

# Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL **FOOD SERVICE**

**“ESEMPLARI FUORI COMMERCIO  
PER IL DEPOSITO LEGALE AGLI EFFETTI  
DELLA LEGGE 15 APRILE 2004 N. 106**

## SELVAGGINA

**RITORNANO  
I SAPORI  
DELLA STORIA**



### **FISCO E DINTORNI**

• *I “buoni pasto” mettono d'accordo aziende, lavoratori e ristoratori*

### **LO SPECIALISTA DEL FOOD SERVICE**

• *Salumi di cacciagione, la tendenza si fa strada*



*L'Alta Ristorazione Cucina Italiano*



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



**Agrifood**  
ABRUZZO



GONNELLA ASSOCIATI

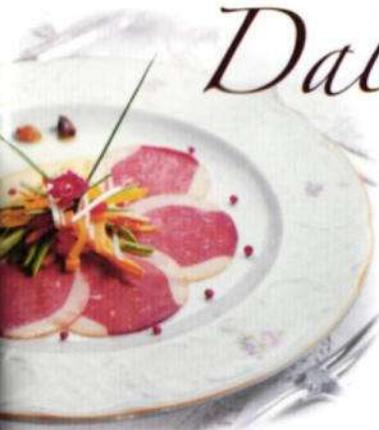
# *Dalla tradizione i sapori di oggi*

Il piacere speciale, non solo in occasioni speciali.

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

Il nostro chef suggerisce fette sottili abbinare a creme di verdure e burri aromatizzati.

Sarà un piacere invitarle a tavola tutti i giorni, protagoniste di antipasti, primi e secondi piatti che convincono per grazia, sapore ed eleganza.



# S O M M A R I O



## Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL FOOD SERVICE

anno 3 • numero 5 • settembre/ottobre 2008

www.rivistaorizzonte.com  
redazione@rivistaorizzonte.com

### Editoriale • 7

### PRODOTTI

#### Primo piano • 8

Selvaggina, a tavola con la Storia

#### Il mondo del fresco • 11

Piante aromatiche e selvaggina dal bosco alla cucina

#### Sapori dal mondo • 12

Soia, il "maiale" vegetale che viene dall'Oriente

#### Buongusto italiano • 13

Riduttivo chiamarlo aceto...

#### Beverage • 15

Selvaggina e vini, un'unione a prova di gusto

#### Complementi e design • 17

Ascolto, dunque sono

#### Lo specialista del food service • 18

Salumi di cacciagione, la tendenza si fa strada

### CURIOSITÀ

#### Eventi • 20

- Tradizione e innovazione con i Primi d'Italia
- La pasticceria dei Paesi europei, ma non solo, protagonista al Pa.bo.gel.

#### L'alimentazione nel tempo • 22

La caccia col falcone, arte della nobiltà

#### Wellness • 30

Carne di selvaggina, chi la conosce l'apprezza

#### L'intervista • 33

Sole, aria, cultura e cibo rigorosamente made in Umbria contro ogni rischio di crisi

### INSERTO

#### SPAZIO ALLE REGIONI • 25

### RUBRICHE

#### Sicurezza alimentare • 34

Sicurezza sul lavoro, sanzioni più aspre e tutela estesa a tutti

#### Assicurazioni • 37

La migliore garanzia di prevenzione e cura

#### Finanza e dintorni • 38

Mutui bancari, una spada di Damocle su milioni di famiglie

#### L'avvocato ti orienta • 40

Pagamenti in contanti ed emissione di assegni, si ritorna all'antico

#### Fisco e dintorni • 43

I "buoni pasto" mettono d'accordo aziende, lavoratori e ristoratori

### VARIETÀ

#### Dall'antipasto al dolce • 47

Le ricette di Nicola Baiocco

#### Divertimento • 49

#### Inserzionisti • 50

#### Offro&Scambio • 50

#### Casa Editrice

Innovazione srl

Via Garibaldi, 93

06063 Magione (PG)

Tel. 075-8472263 - fax 075-8478170

www.innovazione2006.com

#### Direttore Editoriale e Responsabile

Daniilo Nardoni

#### Segretaria di Redazione

Valentina Rizzo

#### Redazione

Anna Santilli • Antonio Boco • Cristina Panico

#### Collaboratori

Alessandro Sorci • Augusto Tocci

Ennio Baccianella • Giovanna Casagrande

Giuliana Spaterna • Leonardo Tacchi

Marco Chiesa • Massimo De Propriis

Massimo Valeri • Moreno Marchesi

Nicola Baiocco • Roberto Coli

#### Progetto Grafico

 publisan  
advertising & promotion

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

#### Ufficio Grafico

Director: Vania Zuccherini

Executive: Alessandro Sbugia

#### Stampa

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

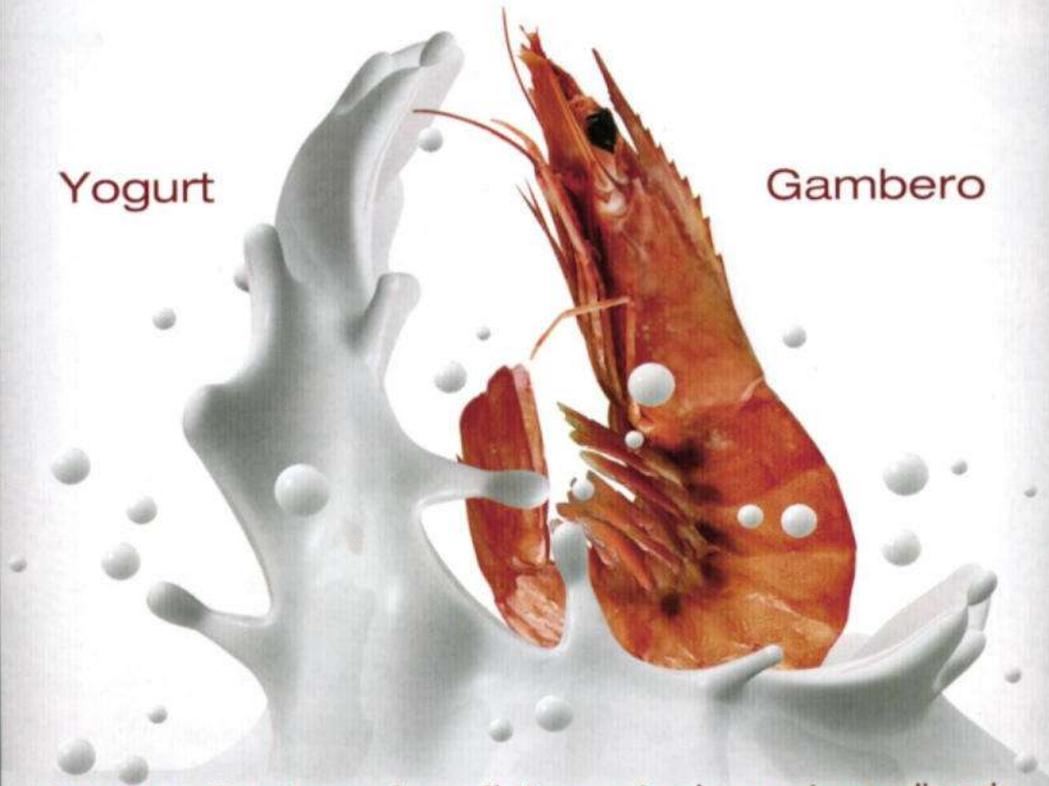
Canuti Production

presenta

# L'insolito incontro

Yogurt

Gambero



Yogurt e Gambero in un'interpretazione straordinaria.

Prossimamente nelle migliori **SALE**.

**Canuti presenta Gemme Yogurt e Gamberi.** Gamberi saltati e Yogurt delicato s'incontrano nel ripieno di un primo mai visto, in una pasta dai contorni originali. Un'interpretazione ricercata, impreziosita dalla partecipazione straordinaria di aneto e coriandolo. Presentate ai vostri clienti un vero e proprio spettacolo del gusto: ve lo chiederanno in replica tutte le sere.



[www.canuti.com](http://www.canuti.com)

**Canuti**<sup>TM</sup>  
TRADIZIONE ITALIANA

# San Benedetto Elite

Bella come il vetro  
Pratica come il PET

www.sanbenedetto.it

claim Italy



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

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



**SAN BENEDETTO**

Acqua Oligominerale

*Sei proprio la nostra acqua!*



DANILO NARDONI

direttore@rivistaorizzonte.com

**CON LA RISCOPERTA DELLE RICETTE A BASE DI SELVAGGINA TORNANO, PER I PALATI PIÙ ESIGENTI E NON SOLO, GLI ANTICHI SAPORI DELL'AUTUNNO. DA GUSTARE, INSIEME AD ALTRE PRELIBATEZZE, IN ACCREDITATE LOCATION COME GLI AGRITURISMI, I QUALI COSTITUISCONO UN MICROCOSMO SEMPRE PIÙ DIFFUSO NELL'ITALIA CENTRALE**

**P**assata un'altra estate in "compagnia" di pietanze adatte al clima del periodo, cosa c'è di meglio adesso che iniziare a mettere i sapori dell'autunno nei propri piatti? Il consiglio che vi diamo è di preparare, ad esempio, ricette a base di selvaggina. Lepri, fagiani, quaglie, beccacce, cinghiali... sono tanti i sapori da riscoprire.

Dopo aver messo sotto i riflettori, nel precedente numero di **Orizzonte**, la carne ovina, bovina, di maiale e i tagli meno nobili, ora tocca alla selvaggina... e pur sempre di carne si tratta, si potrebbe obiettare. La redazione della rivista però è voluta andare ad approfondire questo "universo a parte" ovvero la carne proveniente da tutti quegli animali di interesse faunistico-venatorio.

Abbiamo infatti riscontrato una tendenza che sta portando queste pietanze a ricomparire nei menu di molti ristoranti. Leccornie che legano l'uomo al suo passato più antico, visto che prima di essere agricoltori siamo stati cacciatori. Su **Primo Piano**, oltre ad un primo approccio sull'argomento di copertina, troverete anche una speciale ricetta, il fagiano alla fiorentina.

Di non facile preparazione, quelli con la selvaggina sono solitamente dei piatti, pur nel più diffuso spezzatino di cinghiale, in cui è fondamentale usare odori particolari per "cavare il selvatico", ingentilendo una carne dal sapore forte e deciso. La rubrica **Mondo del Fresco** va a scoprire tutte quelle piante aromatiche che il bosco ci offre per cucinare la cacciagione. La scelta è ampia, a seconda del tipo di carne da preparare: rosmarino, alloro, mirto, timo, gineprella, bacche di mirtillo, ribes nero, corniola.

Anche il vino, usato nella fondamentale pratica culinaria della "marinatura", è utilizzato in cucina per aiutare a togliere il "selvatico" dall'animale. Ma non può certo mancare il vino giusto pure sulla tavola, per l'abbinamento ottimale con la carne di selvaggina preparata. La buona regola che si può trovare spiegata in dettaglio su **Beverage** è che "bisogna far riferimento a bottiglie della regione da cui provengono le carni". Carni, in molti casi come nel daino, con proprietà nutritive di grande pregio (**Wellness**).

Questa volta **Lo Specialista del Food Service** da ospitare non poteva che essere Mauro Bernardini, titolare della Bernardini Gastone, ottocentesca azienda toscana con un portafoglio prodotti a base di selvaggina (in particolare salumi e insaccati di cacciagione) che ha pochi eguali. Un costante sguardo ad una nicchia di mercato in crescita e un gran lavoro di filiera sono gli aspetti messi in evidenza da Bernardini.

Inoltre, un tuffo nel passato più antico viene fatto in **Alimentazione nel Tempo** per affrontare le tecniche della caccia con i rapaci, in particolare quella con il falcone, vera e propria arte della nobiltà che si afferma in Occidente dal XII secolo diventando emblema dei ceti aristocratici.

Parlavamo all'inizio di sapori da riscoprire. Perché no, magari in compagnia di amici davanti a un camino di qualche agriturismo. Ormai queste strutture ricettive offrono ospitalità in ogni periodo dell'anno. Un microcosmo sempre più diffuso nell'Italia Centrale. Siamo andati a trovare i proprietari di alcune suggestive realtà, parlando delle loro esperienze in questo settore e naturalmente delle loro "creature". Negli **Inseri Regionali** troverete per l'Umbria il "Posto delle More", per la Toscana il "Relais La Solaia", per le Marche "La Marchigiana" e "La Monaldesca" per il Lazio.

Aziende agricole, casali, country house, relais. Un'offerta variegata che nel settore dell'ospitalità sta facendo registrare una crescita quantitativa e qualitativa molto importante. La consueta **Intervista** questa volta è con Maria Zappelli Cardarelli, responsabile Donne Impresa Coldiretti Umbria e titolare, insieme alle sorelle, dell'Agriturismo "I Mandorli" a Bovara di Trevi. Gli argomenti toccati durante l'incontro vanno dalle trasformazioni del settore agro-alimentare alle prospettive dell'imprenditoria femminile, dal marketing territoriale all'assistenza offerta alle imprese agrituristiche.

Tra le altre numerose rubriche di questo numero segnaliamo le consuete **Buongusto Italiano**, con in primo piano le mille virtù dell'aceto balsamico ovvero il tradizionale "elisir" emiliano, e **Sapori dal Mondo**, con in evidenza la soia, una salsa orientale di derivazione vegetale. In **Complementi e Design** affrontiamo il problema dell'acustica nei ristoranti, spiegando come si può intervenire con trattamenti di correzione e accorgimenti tecnici per migliorare delle situazioni che molto spesso lasciano a desiderare. Puntuali, infine, gli aggiornamenti in materia di **Avvocato, Fisco**, e **(R)assicurazioni**. Anche per questa volta non ci resta che augurarvi buona lettura...

Orizzonte

PRIMO PIANO

Tornano i sapori autentici  
che hanno segnato  
i grandi banchetti  
di ieri



ANTONIO BOCO

antonio.boco@rivistaorizzonte.com

# SELVA



GENFRUIT



**Limoncino**  
liquore  
di limoni.



**100% succo  
di limone**



**Sorbetto**  
limone, mandarino,  
mela verde.



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



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



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



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



General Fruit S.r.l.

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



BAR  
RISTORANTI  
ALBERGHI  
MENSE  
FAST FOOD

**GENERAL  
FRUIT  
IL PARTNER  
IDEALE  
NEL MONDO  
DELLA  
RISTORAZIONE**

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

**P**ranzi e cene a base di selvaggina, magari accompagnati da un clima che si fa via via più fresco e frizzante, lontano dalla canicola estiva e in linea con la nuova stagione. Piatti e prodotti che erano caduti nel

# SELVAGGINA A TAVOLA CON LA STORIA

dimenticatoio, tutt'al più preparati in casa da mani sapienti, a seguire con scrupolo ricette classiche tramandate di madre in figlia; praticamente scomparsi, però, dai menu dei risto-

ranti. Un po' per moda, un po' per le difficoltà a reperire la materia prima, costretta sulla difensiva da norme e leggi piuttosto restrittive e più o meno sensate.

È successo così che alcune delle pietanze, che legano l'uomo al suo passato più antico, risultassero quasi introvabili "fuori casa", privando tanti appassionati di sapori autentici, decisamente identitari e difficilmente imitabili. Una tendenza che pare, seppure timidamente, tornare a fare capolino sulle tavole di molti ristoranti, dalle semplici osterie a quelli che fanno della ricerca la loro ragion d'essere.

Anatre e fagiani, cinghiali e caprioli, lepri e beccacce di nuovo protagonisti, insomma, quasi a riannodare e ritessere i fili del passato. La selvaggina, del resto, ha accompagnato da sempre l'alimentazione umana e le civiltà che si sono succedute sulla faccia della terra: dagli albori dell'uomo alla Grecia pre-ellenica, da Sparta alle imperiali scorpacciate romane, passando ovviamente per il medioevo e trovando picchi di assoluto splendore nella Francia di Antelme Brillat Savarin.

Qui nascono le prime manipolazioni con

salse e aromi che porteranno alla nascita di celeberrimi patè, ancor oggi vanto della grande cucina d'oltralpe. Tornando in Italia, ecco una ricetta degna dei migliori libri di cucina e degna di essere assaporata, almeno una volta...

**Il fagiano alla fiorentina, questo il nome della leccornia, si prepara dopo alcuni giorni di frollatura necessari alla carne e richiede circa due ore di lavoro. Per quattro persone bisognerà procurarsi un fagiano, un etto e mezzo di prosciutto crudo, mezzo etto di pancetta, mezzo etto di burro, qualche foglia di salvia, sale e pepe. C'è da tritare il prosciutto (tenendo da parte due o tre fette) con la pancetta e le foglie di salvia, farcire con il composto il fagiano già salato e pepato, cucirne l'apertura, avvolgerlo nelle fette di prosciutto tenute da parte e legarlo. Quindi c'è da mettere il fagiano in una pirofila imburata, cospargerlo con il rimanente burro fatto a pezzetti e cuocerlo in forno cospargendolo ogni tanto con il sughetto raccolto sul fondo del recipiente. Accompagnatelo con un Chianti Classico Riserva o un Rosso di Montefalco e divertitevi.**

# PIZZA PER TUTTI

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

**"Le 5 Stagioni"**

autentiche  
farine  
per  
pizze



le  
**5**  
Stagioni

Stanno presenti a **PA.BO.GEL.**  
**FIERA DI ROMA**  
25-28 OTTOBRE 2008

Padiglione 14 Stand D26 / E25  
Padiglione 13 Stand A6 / B5

Des. Francesca Bonelli

I nostri prodotti sono distribuiti da



www.cuoredetruria.it



Il sapore della salute

# LA CARNE DI STRUZZO

## IL NUOVO GUSTO DEL MANGIARE SANO

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

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

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

### La Carne di Struzzo contiene:

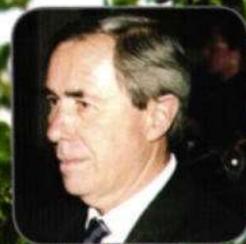
- Omega 3 e tantissimo Ferro
- meno del 2% di Grassi
- pochissimo Colesterolo



la qualità del 100%  
"made in Italy"

# PIANTE AROMATICHE E SELVAGGINA

## DAL BOSCO ALLA CUCINA



▶ AUGUSTO TOCCI

La storia ci insegna che l'uomo è nato cacciatore per cui si è cibato essenzialmente di selvaggina prima di diventare agricoltore. Dopo aver mangiato gli animali selvatici crudi, scoprì che con il fuoco si poteva fare l'arrosto e quando questo fuoco scaldò l'acqua negli anfratti della terra scoprì che la carne degli animali poteva essere mangiata anche lessa.

Dalla cucina etrusca, alla medioevale, a quella rinascimentale risulta quanta importanza ebbe la selvaggina per sfamare, anche se in modo diversificato, signori e povera gente. Ma la selvaggina trova interesse gastronomico anche successivamente e fino ai giorni nostri quando, per l'incontrollato aumento degli animali che vivono indisturbati nei nostri boschi, possiamo usufruire di daini, cinghiali, caprioli, lepri, fagiani, colombacci e via dicendo.

La selvaggina è sicuramente carne da gourmet e basta sfogliare l'Artusi per incontrare detti che hanno fatto la storia della gastronomia: "Se vuoi sentire le delizie della caccia, petto di starna e culo di beccaccia".

Tuttavia siamo di fronte a carni che vanno in qualche modo ingentilite perché caratterizzate da sapori forti che, come si usa dire, "sanno di selvatico". E non può essere diversamente perché si tratta di animali che vivono proprio nel bosco, nella selva (da cui il detto) dove si cibano di bacche, di radici, di germogli e di altro ancora che conferiscono alla carne un sapore ben diverso da quello derivante da una alimentazione domestica.

E lo stesso bosco ci torna in aiuto quando dobbiamo cucinare questa selvaggina dal gusto forte e deciso con tanti prodotti che a volte mitigano sapori ed odori e, a volte, li accentuano per certi palati più esigenti.

Nel bosco della macchia mediterranea troviamo il rosmarino e l'alloro ma anche il mirto per ingentilire l'arrosto di ungulati di vario genere; nei boschi di media montagna si trovano il timo e la gineprella per aromatizzare la carne dei fagiani e per arricchire di profumo l'arrosto girato di tordi; e poi le bacche di mirtillo e di ribes nero nei boschi di montagna per preparare salse agro-dolci da accompagnare allo stufato di cervo o di camoscio.

*È importante far uso di odori particolari per "cavare il selvatico", ingentilendo così questa carne dal sapore forte e deciso*

Tanti sono dunque gli aromi che il bosco ci regala e a noi piace ricordarne uno in particolare che si presta un po' per tutte le carni selvatiche derivate da una bacca agro-dolce che matura appunto a caccia aperta: la corniola.

Se ci si collega al sito internet [www.selviturismo.it](http://www.selviturismo.it) si potrà trovare la ricetta per preparare questa meravigliosa salsa oggetto di una delle pillole televisive che abitualmente vanno in onda su RaiUno Linea Verde.

Per la selvaggina dunque il problema resta quello di "cavare il selvatico" e molte volte per rimediare a questo inconveniente si ricorre alla marinata, che consiste nel tenere in infusione la carne nel vino e in acqua e aceto, con aggiunta di aromi diversi sempre derivanti dal bosco.

Un suggerimento che ci sembra interessante e che apprendemmo da una suora piuttosto brava a preparare pranzi monastici, potrebbe essere quello molto utile per la preparazione dello spezzatino di cinghiale, oggi ormai alla portata di tutti data la grande diffusione dell'animale.

Facciamo cuocere la carne ridotta in piccoli pezzi con olio, vino bianco, sale, aglio e cipolla, un rametto di rosmarino, uno di salvia, del timo, bacche di ginepro ed una foglia di alloro. Quando la carne è cotta togliamo tutti gli odori per lasciare il posto ad una salsa ottenuta pestando nel mortaio gli aromi descritti con l'aggiunta di capperi, acciuga e succo di limone in abbondanza. Il pesto si aggiunge a poca farina per addensare e si passa, come una crema, direttamente sopra lo spezzatino continuando la cottura per pochi altri minuti.





La salsa  
che deriva da questa  
straordinaria pianta è  
un ingrediente versatile  
e salutare

# SOIA

IL "MAIALE"  
VEGETALE  
CHE VIENE DALL'ORIENTE

**M**ai sentito parlare di papilionacee? Siete perdonati solo se conoscete i prodotti a base di soia, che di questa famiglia di erbacee fa parte a pieno titolo. Proveniente dalla Cina e dal Giappone, molto diffusa e coltivata per il foraggio e per l'estrazione dell'olio, la pianta della soia è composta da foglie, grappoli di fiori violetti o bianchi e baccelli con semi oleosi, ed è molto importante per le sue proprietà proteiche e per i pre-

giati grassi, di cui vanta una quantità ben superiore rispetto ai nostri legumi (fagioli, ceci e lenticchie su tutti).

Tra i suoi derivati più comuni, la salsa di soia è particolarmente usata nella cucina macrobiotica e non solo; anche la cucina orientale in genere e giapponese in particolare ne fa un uso abbondante, così come compare in qualche elaborato occidentale come la celebre e britannica salsa Worcester che spesso l'aggiunge durante la cottura per rendere il cibo più digeribile.

Le salse di origine cinese si dividono in leggere (meno dense, vengono principalmente utilizzate come condimento da aggiungere a piatti già cucinati; possiedono colorazione meno marcata, sono più salate e saporite) e scure (la colorazione più scura è dovuta a un invecchiamento più prolungato e all'aggiunta di melassa; vengono principalmente aggiunte ai cibi in cottura, sono leggermente più dolci e meno salate delle salse leggere); la **Kecap asin**

(salata) e la **Kecap manis** (dolce) sono le più note indonesiane; mentre quelle giapponesi utilizzano il grano come ingrediente principale e questo tende a conferire loro un gusto leggermente più dolce rispetto alle salse cinesi (possiedono anche un certo gusto alcolico simile all'aroma di sherry). Le più famose sono: **Usukuchi**, **Shiro**, **Saishikomi** e **Tamari**, quest'ultima considerata la salsa di soia giapponese originale, in quanto strettamente correlata con quella originariamente introdotta dalla Cina.

A parte in cottura (indispensabile per quella di molte alghe), questa splendida salsa è ottima con i cereali e nelle minestre e zuppe di ogni tipo. Qualcosa di più sostanzioso? Provate gli **straccetti di manzo con salsa di soia e aceto balsamico**. basta tagliare la carne in piccoli fazzoletti e farla marinare con la salsa di soia e l'aceto balsamico per almeno trenta minuti. Al momento di cuocere la carne si versa il liquido della marinata in una padella antiaderente e si aggiunge il pepe rosa. Fatta restringere la salsa per almeno la metà, è necessario scottare la carne con l'olio d'oliva per un paio di minuti in una padella antiaderente. Quindi si unisce la salsa alla carne, si aggiunge sale e si serve. *(Ingredienti: un cucchiaino d'olio, un cucchiaino di grani di pepe rosa, tre cucchiaini di aceto balsamico, tre cucchiaini di salsa di soia dolce, mezzo chilo di manzo per carpaccio, sale).*



Così buono che, se ne cade qualche goccia su un prato, viene voglia di mangiarsi anche l'erba! Ricordate la nota pubblicità sulle virtù dell'aceto balsamico? Già, purtroppo però non era certo quello il balsamico di cui vogliamo parlare, lontanissimo parente del denso e pregiato nettare nero emiliano, neppure paragonabile ai tanti prodotti più o meno commerciali che ormai affollano le tavole di bar e ristoranti di ogni tipo. Perché una cosa è l'aceto balsamico e un'altra è quello "tradizionale", con la doppia capitale Modena - Reggio Emilia.

Un prodotto dalle mille virtù e dalla storia antica, tanto che il termine balsamico, accanto alla parola aceto, apparve per la prima volta più di duecentocinquanta anni or sono, come fedelmente riportato dal "registro delle vendemmie e vendite dei vini per conto delle Cantine segrete ducali per l'anno 1747". E non vi è dubbio che la tradizione risalisse già al '500, almeno presso le corti modenesi.

Uve (in genere trebbiani e lambruschi) trasformate in mosti cotti, questi gli ingredienti base di quest'aceto tutto speciale, capace di concentrare gli zuccheri del

frutto ed assumere il caratteristico colore brunastro. Dopo la bollitura si procede al travaso nella prima botte, di norma la più grande, dove comincia il processo chimico di maturazione. Le botti non si trovano in cantina ma nell'acetaia, tradizionalmente posta nel sottotetto: un luogo ideale per la maturazione dell'aceto balsamico tradizionale che necessita di una forte escursione termica tra inverno ed estate.

Periodicamente parte del contenuto di ogni botte viene travasato in un'altra, secondo una precisa sequenza, fino ad arrivare nell'ultima botte (tutte le botti sono fatte con legni pregiati della zona di origine come castagno, rovere, gelso, frassino, ciliegio e ginepro).

Il periodo di affinamento varia da tipologia a tipologia e una volta terminato il processo, l'aceto balsamico tradizionale ha un aspetto ed un aroma inconfondibili, un gusto morbido e dolce, non necessariamente troppo acido. Da provare su bolliti, formaggi come il parmigiano reggiano e frutta (in particolare sulle fragole, pesche e frutti tropicali). È ottimo con le preparazioni a base di uova e come digestivo a fine pasto.

*Le mille virtù  
del "tradizionale"  
elisir emiliano*

RIDUTTIVO CHIAMARLO

ACETO



QUANTO **QB** BASTA



Piccolo formato,  
grande stile



## QB, Quanto Basta.

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

distribuito nei migliori bar e ristoranti



▶▶▶ ENNIO BACCIANELLA

# SELVAGGINA E VINI

## UN'UNIONE A PROVA DI GUSTO

*Si preferiscono rossi importanti e di forte struttura, ma è buona regola fare riferimento a quelli della regione da cui provengono le carni*

**S**i ricomincia! È trascorsa un'altra estate e ci avviamo ad un autunno che ci riporta i profumi di sottobosco, di castagne, ma soprattutto di mosto e cantina. Con la stagione calda, il nostro piacere a tavola è stato limitato a piatti leggeri, accompagnati da vini di moderata gradazione alcolica, preferibilmente bianchi, poco strutturati.

L'arrivo dell'autunno che ci preannuncia la stagione fredda, invoglia a cercare pietanze di corpo, con sughi di ragù e secondi di carne. In alcuni casi, ci ritroviamo a tavola con il desiderio di gustare la cosiddetta selvaggina. Ottima, ricercata, ma dal gusto un po' particolare, la scelta deve essere mirata.

Intanto, la prima cosa da sapere è che la selvaggina si distingue in selvaggina (o cacciagione) da piuma, da pelo e acquatica. La prima riguarda fagiani, quaglie, piccioni, nel Centro Italia molto utilizzati, ed altre tipologie di volatili, mentre la cacciagione da pelo è relativa a cinghiali, camosci, cervi, conigli selvatici, lepri e così via. Per quella acquatica l'esempio è l'anatra.

La cacciagione non piace a tutti. La carne è di colore generalmente scuro, dal sapore forte e persistente, caratteristiche dovute all'habitat in cui vivono e crescono gli animali. Infatti, per alleggerirne le caratteristiche selvatiche, le carni sono sottoposte a quella pratica culinaria chiamata "marinatura" dove le stesse vengono immerse in un composto di vino o aceto e spezie, oltre ad aromi, acquistando proprio per questa procedura un gusto deciso.

In particolare, la carne di selvaggina da piuma, viene utilizzata anche per i paté, dove trova la sua massima espressione su gustose tartine o in comode terrine. La carne della selvaggina, se cucinata al forno o arrosto, non va cotta moltissimo e va lasciata molto succulenta.

Il vino da abbinare a questi piatti deve tenere conto di tutte le caratteristiche che ha la carne, ma soprattutto della sua preparazione. La

speziatura e marinatura devono essere contrastate da vini ad alta intensità gusto olfattiva e la succulenza da una buona tannicità.

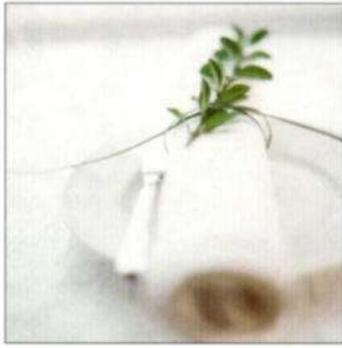
Le carni non sono particolarmente grasse, in quanto la cacciagione vive in ambienti aperti, quindi usiamo vini di moderata acidità. Si preferiscono, pertanto, rossi importanti e di buona struttura. Per la selvaggina da pelo, quale cinghiale arrosto ad esempio, un buon Chianti Classico Riserva di non giovane età va bene, da unire anche se la carne è in salmi. Bene anche un Sangiovese di Romagna o un Cabernet Sauvignon. Se parliamo di selvaggina da piuma, abbiniamo vini più intensi di quella da pelo, quindi uniamo del Barolo, Sagrantino di Montefalco o Carmignano.

Discorso a parte per il paté di fegato d'oca o altre preparazioni simili, in quanto vanno unite a dei vini passiti o "muffati", perché hanno una persistenza e grassezza tale che solo dei vini di alta gradazione alcolica (per la grassezza) e di alta intensità e durata aromatica, possono abbinarsi a questi gustosi piatti. La selvaggina acquatica viene di solito preparata insieme a salse o farcite, quindi possiamo unire un Lagrein dell'Alto Adige, come un Torgiano Rosso o un Merlot corposo.

Nell'"Orizzonte" dei vini, è difficile districarsi, ma è buona regola adeguarsi alla regione da cui provengono le carni. Ad esempio, per il cinghiale della zona del Montalcino, un buon Brunello di età avanzata è sicuramente un compagno ideale, specie se fa parte della preparazione gastronomica.

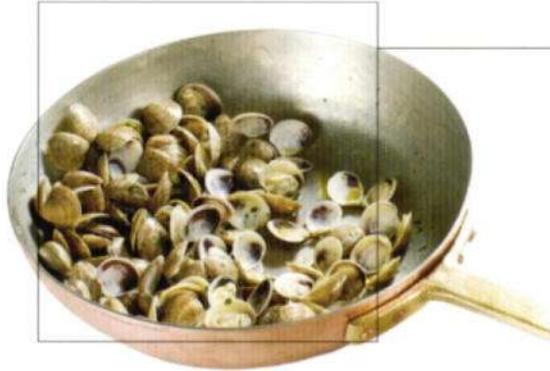
Dunque, alla selvaggina va dedicata in cucina particolare cura ed attenzione, e all'abbinamento del vino deve essere rivolta pari considerazione. Sbagliare questa unione di gusto, viste le forti sensazioni organolettiche a confronto, può portare dall'esaltazione della preparazione gastronomica alla sua rovina!

Ore 20,00



Ordinazione.

Ore 20,05



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

Ore 20,15



Servite.

Vongole fresche, pronte così.

Un prodotto rivoluzionario pensato per i professionisti della ristorazione.



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



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



LEONARDO TACCHI



# ASCOLTO DUNQUE SONO

*L'acustica nei ristoranti lascia spesso a desiderare.  
Bisogna allora intervenire con un trattamento di correzione e altri accorgimenti tecnici*

I requisiti acustici che dovrebbe avere un ristorante consistono nella facile comunicazione verbale tra i commensali e con gli inservienti (cosa importante per un servizio di qualità), oltre che nella privacy e nella possibilità per gli ospiti di instaurare rapporti d'affari o interpersonali.

Se le caratteristiche architettoniche dell'ambiente ostacolano tutto questo, bisogna intervenire: è un classico di molti locali pubblici frequentati da un gran numero di persone (ristoranti, pizzerie, paninoteche, disco-bar), dove all'esigenza di proteggere l'ambiente dai rumori esterni si associa quella di ottenere un buon comfort sonoro interno.

L'applicazione della legge quadro 447/1995 sull'inquinamento acustico ha finalmente imposto più attenzione per proteggere la vita e le orecchie dei cittadini, ma è solo negli ultimi tempi che se ne sta iniziando l'applicazione nelle costruzioni civili e nell'arredo d'interni.

Anche in Italia la figura del consulente e del progettista acustico comincia ad affiancare gli architetti e gli ingegneri civili o impiantistici per ottenere il meglio dalla fase di progettazione o di ristrutturazione.

Il "chiacchiericcio" di un gran numero di persone genera facilmente livelli sonori elevati. In ambienti medio grandi il riverbero sonoro peggiora la situazione. Purtroppo molto spesso le sale dei ristoranti italiani sono spoglie e ricche di superfici lisce e dure (mura intonacate, pietre, vetri, legno) non trattate, né

concepite acusticamente, così da avere un forte riverbero che amplifica il rumore.

Molte volte le pareti stesse non contrastano il disturbo diretto tra zone vicine: forme sbagliate creano la situazione imbarazzante che consente di sentire esattamente cosa si sta dicendo a un tavolo neanche molto vicino, in altri casi il rumore è così fastidioso da convincere certi clienti ad evitare il locale.

La soluzione al problema è intervenire con un trattamento di correzione acustica e con alcuni accorgimenti nella disposizione dei divisori, dell'arredo, della forma delle pareti.

Ma che cosa è il riverbero? Ogni volta che il suono colpisce una superficie nasce una riflessione sonora, che inizia un suo percorso all'interno della stanza; questa riflessione a sua volta colpirà altre superfici e darà vita ad altre riflessioni e così via. Tutto l'insieme di queste riflessioni viene chiamato riverbero. Questo è facilmente percepibile sbattendo le mani in un ambiente silenzioso: è quella "coda" sonora che si sente decadere dopo il forte "rumore" iniziale. Un esperimento pratico da provare nel quotidiano è quello di notare le differenze che ci sono nei vari ambienti, in particolare le scale e i corridoi. Si comprende così come gli arredi, ad esempio, incidano notevolmente sul riverbero.

La correzione acustica consente di migliorare la qualità dei suoni che si propagano all'interno di un ambiente chiuso o semi-chiuso. Ciò si ottiene scegliendo con attenzione i materiali di finiture, quelli posti sulle

pareti, soffitti e pavimenti, con un'attenzione particolare alla forma degli spazi e senza dimenticare l'arredo presente. La correzione viene comunque progettata secondo le leggi dell'acustica nel contesto dello studio dell'estetica interna; ogni stanza, infatti, modifica il suono che si propaga al suo interno. Quali materiali si possono usare per la correzione acustica?

I materiali fonoassorbenti più conosciuti sono le spugne poliuretatiche, melaminiche o le fibre naturali; essi agiscono per resistenza al suono e lo convertono in calore. Il legno, opportunamente dimensionato, tagliato e montato, è tra i pochi materiali fonoassorbenti utilizzati fin dai tempi dei teatri classici (3000 anni!); esso permette di creare elementi che sottraggono energia sonora alla stanza per risonanza (pannelli diaframmati).

Spesso è opportuno avere dei riflettori in punti chiave della stanza, e il legno può essere d'aiuto per la sua facilità di lavorazione, così come la plastica.

Molti altri materiali comuni come il cartongesso, i pannelli di sughero, il vetro, la muratura di qualsiasi tipo, possono contribuire, se collocati nelle posizioni e nelle quantità opportune, a migliorare la qualità del suono.

Il progetto di correzione acustica decide quindi quali materiali usare, in che quantità, dove e come vanno collocati nella stanza; il mercato oggi propone una scelta assai vasta in forme, colori e tipologie per tutte le tasche.

# SALUMI DI CACCIAGIONE

## LA TENDENZA SI FA STRADA

*A tu per tu con Mauro Bernardini, titolare della Bernardini Gastone di Pisa, specialista in prosciutti e salumi a base di selvaggina*

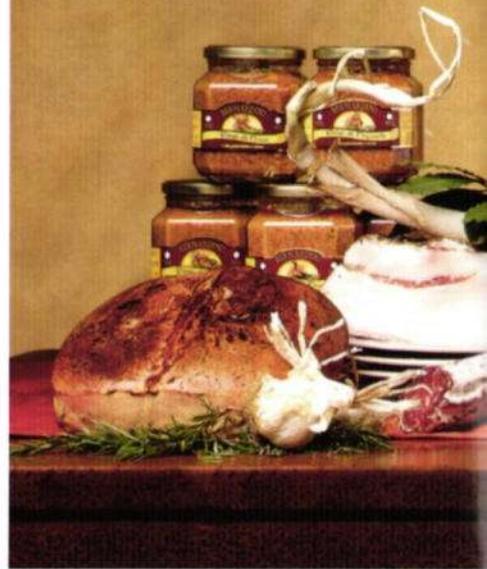


Dal cervo al daino, dal capriolo alla renna, passando per struzzi, oche, anatre, fagiani e tacchini. La Bernardini Gastone, ottocentesca azienda pisana con più di centocinquanta anni di esperienza alle spalle, sa garantire davvero una scelta ampissima ai suoi numerosi clienti, con un portafoglio di prodotti a base di selvaggina che ha pochi eguali.

Uno dei segreti della qualità è certamente la provenienza delle materie prime, visto che gli animali sono spesso selezionati tra quelli nati e cresciuti allo stato brado, nelle foreste o nei pascoli, a garanzia di un prodotto finale dalle mille virtù, tra le quali un basso contenuto di grassi e colesterolo.

"Il nostro core business è quello dei salumi e degli insac-

cati di cacciagione – attacca il titolare Mauro Bernardini – una nicchia di mercato in crescita, almeno per quanto ci riguarda. In particolare è in aumento la richiesta da parte di una certa ristorazione, da quella classica a locali come birrerie e wine bar, attenta a differenziare la propria



## Soluzioni di qualità per la ristorazione

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

**Demetra,  
una scelta di qualità!**



*Aggiungi valore ai tuoi piatti*

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

offerta con prodotti diversi dal solito e di alta qualità".

Prodotti non solo buoni ma anche semplici da preparare, con un ottimo valore aggiunto

e pochissimi scarti. "In pochi minuti è possibile realizzare piatti gustosi, specialmente aperitivi e antipasti ma anche secondi, capaci di stuzzicare il cliente con prelibatezze meno usuali e più fantasiose del solito. Ma-

gari abbinando qualche fetta di prosciutto, ad esempio di cervo, con delle semplici verdure o una crema di asparagi e un po' di formaggio asiago".

Un classico esempio di tagliere? Prosciutto, salsiccia e salame di cervo, di capriolo e di daino, oltre al cervo affumicato, il tutto accompagnato da un carpaccio di porcini freschi e un'insalata di asparagi lessati, conditi con burro fuso e parmigiano: c'è davvero di che sbizzarrirsi.

"Sono prodotti splendidi, sui quali facciamo un gran lavoro di filiera - conclude Bernardini - anche perché la cacciagione ha una stagionalità da gestire che ci impegna molto nella ricerca della miglior qualità possibile e nel mantenimento di una certa disponibilità durante l'arco di tutto l'anno".



ElleEsse  
ITALIAN TRUFFLES  
SINCE 1948

ElleEsse  
ITALIAN TRUFFLES  
SINCE 1948

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

**FOLIGNO** CENTRO STORICO  
IL FESTIVAL TUTTO  
DA GUSTARE  
**25-28 SETTEMBRE**  
LA CUCINA D'AUTORE  
PER TUTTI **2008**



## TRADIZIONE E INNOVAZIONE CON I PRIMI D'ITALIA

*Dal 25 al 28 settembre  
Foligno festeggia  
la X edizione del Festival  
dei primi piatti nazionali*

Un festival tutto da gustare, con la cucina d'autore protagonista di numerosi eventi. E in evidenza, naturalmente, i primi piatti. Pasta, riso, zuppe, gnocchi, polenta e antichi cereali saranno messi sul podio del gu-

sto per una quattro giorni culinaria senza rivali.

Dal 25 al 28 settembre 2008 torna a Foligno Primi d'Italia, il Festival Nazionale dei Primi Piatti giunto alla X edizione e organizzato dalla Società Epta-Confcommercio di Perugia. L'appetitosa rassegna, capace di promuovere a tutto tondo la cultura del primo piatto in tavola, coinvolgerà come al solito l'intero centro storico della città umbra che ospiterà nelle taverne storiche, nei chiostrini, nei palazzi barocchi i numerosi eventi di questa rassegna davvero unica nel suo genere.

Non mancheranno degusta-

zioni, lezioni di cucina, dimostrazioni di grandi chef, percorsi formativi e di approfondimento, momenti di cultura e di spettacolo, i quali celebreranno agnolotti, bucatini, capelli d'angelo, spaghetti, eliche, farfalle, ravioli, conchiglie, penne e orecchiette, ma anche i prodotti agroalimentari indispensabili per la creazione di un primo d'eccellenza. Eventi ed incontri pensati per pubblici diversi che vanno dai semplici curiosi, ai bambini, agli incontri didattici per appassionati: i primi incontri con lo chef, le accademie del gusto e i master in primi piatti.

Il tema di questa edizione della rassegna è "tradizione e in-

novazione". In quella dello scorso anno, visitata da 200.000 persone, 1.000 bambini hanno partecipato ai laboratori, 1.900 sono stati gli iscritti alle scuole di cucina, 23 location del centro storico hanno servito 180.000 degustazioni utilizzando 13.000 kg di pasta, 2.500 kg di riso, 3.500 kg di zuppe, 3.500 kg di gnocchi e 2.500 kg di polenta per la preparazione di circa 300 ricette.

Un'iniziativa davvero trasversale, rivolta a tutti i cultori dell'alimentazione, ma anche ad appassionati e curiosi. Un'opportunità unica di trascorrere un gustoso weekend con una maratona culinaria che coniuga perfettamente gusto e buongusto.



CLAI: L'ARTE DELLA SALUMERIA.

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

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

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

Solo  
Carni  
Italiane

Senza  
fonti di  
Glutine



**clai**  
CARNI E SALUMI

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

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

www.clai.it

# LAPASTICCERIADEIPAESIEUROPEI,MANONSOLO,PROTAGONISTAal

**A Roma, dal 25 al 28 ottobre, troveranno spazio tutte le soluzioni concrete per il mondo della ristorazione**

**P**er conoscere l'evoluzione della ristorazione e le opportunità commerciali che i vari comparti del settore offrono, un posto di rilievo lo ha assunto negli ultimi anni Pa.bo.gel. Quest'ultimo è infatti un salone a 360° gradi dove trovano spazio nuovi format commerciali, soluzioni concrete di tecnologie, allestimenti, attrezzature, macchinari e materie prime.

Dal 25 al 28 ottobre 2008, presso il centro fieristico "Fiera Roma" della Capitale d'Italia, la 15esima edizione del Pa.bo.gel. expo offrirà agli operatori del settore numerosi stand per una superficie impegnata di 28.000 mq. Quest'anno gli organizzatori puntano a superare l'affluenza dell'edizione precedente quando i visitatori sono stati 25.000 con 361 espositori, soprattutto italiani, ma anche provenienti da molte parti del mondo.

Il salone sarà suddiviso per macro settori. Dalla panificazione, pasticceria e pasta fresca alla gelateria e bar, dalla ristorazione-pizzeria

agli hotel. Ci saranno macchinari, attrezzature, forni, materie prime, semilavorati, prodotti finiti, arredamenti, accessori, condizionamento, abiti da lavoro, confezionamento, informatica, decorazioni, imballaggi, caffè, liquori e bevande alcoliche, grandi impianti, sistemi di cottura, hotellerie, sanificazione e complementi di arredo.

Da segnalare, infine, un'interessante gara internazionale a squadre che riguarderà la pasticceria. Il Pa.bo.gel., infatti, in collaborazione con la Confederazione Pasticceri Italiani, nei giorni 27 e 28 ottobre, ospiterà un concorso riservato ai pasticceri della comunità Europea nell'intento di valorizzare la produzione di pasticceria artigianale di ogni Paese e la professionalità di ogni concorrente.

Questa "Coppa Europa di Pasticceria" è arrivata alla terza edizione. Tema del concorso sarà "Il tuo Paese: storia, arte, cultura, monumenti, musica, spettacolo e tradizioni". I concorrenti dovranno realizzare una torta collocata in apposito elaborato in zucchero, cinque tipi di cioccolatini da presentare insieme ad un composto di cioccolato, un gelato e una specialità

della propria Nazione. Sono ammessi per ogni squadra prodotti da forno già cotti, bagne già preparate, zucchero fondente, gelatine, cioccolato plastico. Creme, panna, ripieni, glasse e guarnizioni dovranno essere realizzati sul posto.

## APPUNTAMENTI da non perdere SETTEMBRE/OTTOBRE 2008

- 25-28 SETTEMBRE - I PRIMI D'ITALIA - (primi piatti) - Foligno (PG)
- 3-5 OTTOBRE - VITAE - (turismo del benessere) - Bastia Umbra (PG)
- 10-12 OTTOBRE - SALONE NAZIONALE DELL'INDUSTRIA CASEARIA - Vallo della Lucania (SA)
- 11-14 OTTOBRE - AGRO.GE.PA.CIOK - (gelateria, pasticceria, cioccolateria e artigianato agroalimentare) Galatina (LE)
- 16-19 OTTOBRE - SEVICOL - (vita collettiva) - Roma
- 17-20 OTTOBRE - WELLNESS WORLD EXHIBITION (fitness e benessere) - Milano
- 18-26 OTTOBRE - EUROCHOCOLATE (cioccolato) - Perugia
- 20-30 OTTOBRE - HOTEL - (alberghi e gastronomia) - Bolzano
- 24-27 OTTOBRE HOTEL EMOTION - (industria alberghiera) - Roma
- 25-28 OTTOBRE - PA.BOGEL (panificazione, pasticceria, gelateria, pizzeria e pasta all'uovo) - Roma



# COOPERLAT





GIOVANNA CASAGRANDE



# LA CACCIA COL FALCONE ARTE DELLA NOBILTÀ

*Già molto diffusa in Oriente, si afferma in Occidente dal XII secolo diventando emblema dei ceti aristocratici*



Nell'Alto Medioevo la pratica venatoria – come "altro" aspetto della guerra – era consuetudine dei ceti aristocratici, dei re e di tutti i nobili in genere.

La si esercitava a cavallo, con cani, archi, frecce, armi da guerra (spade, pugnali) e si trattava di

caccia ad animali di grossa taglia che all'epoca abbondavano, ad esempio, in boschi e foreste.

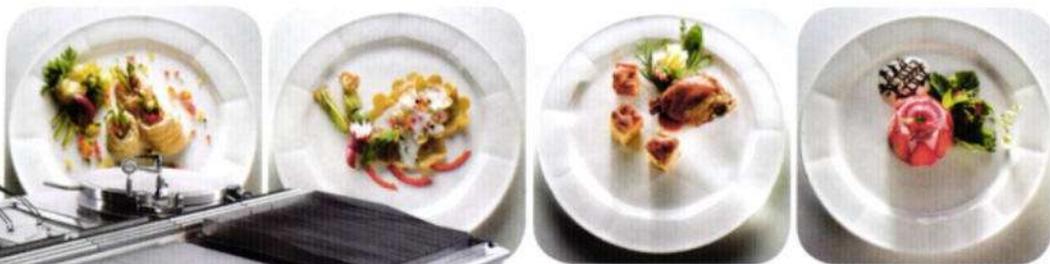
I rustici privilegiavano lacci, reti, trappole, bastoni, strumenti considerati vili dai ceti nobili, e catturavano animali più piccoli, anche se nell'Alto Medioevo non era loro preclusa anche la caccia di quelli grossi. Con l'avanzare del Medioevo – dal IX-X secolo in poi – i ceti aristocratico-signorili mirarono a riservare a sé il diritto di caccia.

La caccia con i rapaci, cioè

la caccia al volo e la falconeria, andò affermandosi a partire dal XII secolo e segna il passaggio ad un modo più raffinato di praticarla. Si ritiene che essa abbia avuto origine nelle culture delle popolazioni dei cavalieri delle steppe sud-asiatiche nel corso del II millennio a.C.

Tale pratica venatoria si diffuse celermente nel mondo islamico, sia orientale che occidentale, coinvolgendo tutti i ceti sociali, cittadini e rurali. Diversi trattati fiorirono in lingua araba tra cui

## Creative Cuisine



## Serie 900A

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

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





quello noto come *Moamin* del medico Abou Zayd del sec. IX. Questo testo raggiunge la corte di Federico II (imperatore dal 1220 al 1250) per il tramite del filosofo Teodoro di Antiochia che ne curò, insieme allo stesso Imperatore, la traduzione in lingua latina. Quanto fosse diffusa in Oriente la caccia con i rapaci lo prova Marco Polo che non mancò di descriverla praticata dal Gran Khan.

In Occidente tale costume probabilmente fu introdotto attraverso i contatti con i Sarmati e i Germani ed adottato dai Germani invasori con prevalente ruolo di caccia a scopo alimentare. Le prime sicure attestazioni datano al V sec. d. C. Nel VII secolo, ad esempio, l'Editto del Re longobardo Rotari vi fa indirettamente riferimento.

Come già accennato, è dal XII secolo che la caccia con i rapaci – e con il falco in particolare – si afferma e diviene emblema di nobiltà al punto che cavallo, cane e falco divengono gli animali simbolo del nobile. Proprio l'imperatore Federico II, in pieno sec. XIII, è autore del trattato *De arte venandi cum avibus* (Dell'arte del cacciare con gli uccelli), opera frutto della confluenza tra la pratica germanica e la trattatistica islamico-mediterranea.

Il lavoro dell'Imperatore s'impone per la sua vastità e, si potrebbe dire, monumentalità. Nulla è trascurato: dalle varie specie di falchi (girifalco per la caccia alla gru; falco sacro per quella all'airone; falco pellegrino per quella alle anatre) al comportamento degli uccelli, siano essi prede o predatori e, ovviamente, attenzione è dedicata alla figura del perfetto falconiere che deve nutrire i falchi, custodirli, addomesticarli, portarli sul pugno, addestrarli alla caccia, farli cacciare, curarli.

Nel Prologo del suo grande trattato l'Imperatore sottolinea l'utilità di tale arte di caccia: "I nobili e i potenti, travagliati dall'amministrazione delle cose del mondo, grazie alla pratica di quest'arte potranno alternare molti momenti piacevoli alle preoccupazioni quotidiane". E detto da lui, impegnato a tenere sotto controllo un impero composto dai regni di Germania, Italia e Sicilia, con tutti i problemi annessi e connessi, c'è davvero da crederci!

Nell'ottica dell'Imperatore il tipo di caccia oggetto della sua opera è decisamente il più nobile: "I mezzi che si utilizzano negli altri tipi di caccia... sono meno nobili di quelli che si usano nella caccia di cui trattiamo, in quanto, negli altri tipi di caccia, si utilizzano mezzi artificiali e manufatti, come reti, lacci, trappole, spiedi, giavellotti, archi, balestre e simili, oppure quadrupedi domestici e selvatici: cioè varie specie di cani, ghepardi, linci, lontre, furetti e molti altri. Questo tipo di caccia, invece, non utilizza né gli attrezzi né i quadrupedi suddetti, ma, per raggiungere l'obiettivo, utilizza gli uccelli rapaci, che sono più nobili degli strumenti inanimati e dei quadrupedi". L'Imperatore non trascura inoltre l'importanza dei cani, specie levrieri, ma come supporto all'impiego dei falchi.

Per l'eccezionalità dell'opera e del personaggio, è ovvio che l'attenzione si sia soffermata di più sul trattato federiciano, ma la letteratura sulla caccia, sia in latino che in volgare, ebbe diffusione in tutta l'Europa medievale e per l'Italia basta ricordare, ad esempio, Pier de' Crescenzi (1233-1320) che nel suo trattato sull'agricoltura (1307) non trascurò di dedicare un capitolo alla caccia ed in particolare alla falconeria.

La Donatella

## ARTE PASTICCIERA dal 1946

SCOPRI LA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI  
- CERTIFICATA BRC E IFS -  
E LE ULTIME NOVITÀ!

PER PRIMI IN ITALIA NON UTILIZZIAMO  
**GRASSI VEGETALI IDROGENATI**  
E DA OGGI AI GOLOSI ATTENTI ALLA LINEA  
DEDICHIAMO LA MAGIA LIGHT AI FRUTTI ROSSI,  
CON **SOLO 168 CALORIE PER 100 g.**

CITROVERAI ANCHE AL **SIAL 2008**  
A PARIGI, DAL 19 AL 23 OTTOBRE,  
PAD. 6 - STAND P040.



[www.ladonatella.com](http://www.ladonatella.com)

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

# SCOPRI I 3 SUPERPOTERI DEL SACCHETTO FRESCHEZZA

1

## SuperPRATICO!

migliore utilizzo del magazzino, smaltimento rifiuti più facile.

+70% di prodotto

-90% di volume



2

## SuperSICURO!

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

100% sicurezza



3

## SuperVELOCE!

subito pronto in due mosse

Strappa e utilizza



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

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

Tutto questo senza rinunciare alla qualità: le caratteristiche organolettiche delle verdure sono infatti rispettate al 100% grazie ad un processo di sterilizzazione esclusivo e delicato.

Il Sacchetto Freschezza inoltre si può stoccare nel magazzino a temperatura ambiente.

### UN VERO SUPER RISPARMIO

Con il Sacchetto Freschezza puoi **RISPARMIARE IL 25%**

rispetto alla tua materia prima attuale. Vuoi sapere come? Contattaci!

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

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

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

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

COMPILA E INVIA / COMPILA E INVIA

Nel 1999, dopo un lungo periodo di ricerca tra le colline umbre, Paolo e Nicoletta Galletti rimasero colpiti da un antico casale immerso fra cespugli di rovi da cui pendevano meravigliose more. È da questo contatto profondo con il luogo e con la natura che è nato il progetto di acquistare quell'antico casale per crearvi una struttura ricettiva che potesse diventare luogo di accoglienza, benessere e spiritualità.

Ecco così che nel 2006 è iniziata l'attività della Country House Posto delle More a Civitella dei Conti di San Venanzo, in provincia di Terni, ma in prossimità di Marsciano di Perugia. Nelle immediate vicinanze della struttura è possibile trovare risposte per chi apprezza attività sportive all'aria aperta: maneggio, campo da golf e numerosi sentieri. In questi luoghi si possono fare trekking e passeggiate con cavalli di proprietà della Country House, o semplicemente rilassarsi ai bordi della piscina leggendo un libro o degustando un buon vino umbro. La piscina, infatti, gode di una bellissima vista sulla vallata; il bosco e gli olivi che fanno da contorno, creano l'ambiente ideale per trascorrere vacanze rilassanti senza rinunciare a tutti i comfort.

"Per noi l'estate è il top – spiega Nicoletta Galletti – sia per quanto riguarda la prenotazione delle camere che la ristorazione, con la nostra osteria che è aperta sempre al pubblico anche durante l'inverno. La maggiore affluenza si ha nel periodo che va dal 15 luglio al 15 agosto quando riusciamo a coprire tutte e sette le stanze a disposizione. Ma la struttura è viva anche nei periodi di festa durante tutto l'anno con i nostri clienti che sono maggiormente italiani".

Le camere sono tutte curate con il massimo del comfort, della raffinatezza, secondo stili perfettamente coerenti con il contesto in cui sorge il Posto Delle More. In ognuna, aprire la finestra significa affacciarsi su una vista di incomparabile bellezza. Gli ospiti possono scegliere fra sette esclusive camere, diverse fra loro, ciascuna con il suo "odo-

re", ispirate dai fiori della natura circostante. Le camere Orchidea, Girasole, Glicine e Rosa, sono indicate per chi desidera trascorrere una vacanza con la propria famiglia e i bambini, mentre per coloro che cercano un luogo romantico, le camere Tulipano, Fiordaliso e Margherita, sono le più adatte.

La mattina, immersi nella suggestione del panorama, si possono gustare le delizie della ricca colazione a buffet con le specialità locali come il prosciutto e il miele umbri, i dolci preparati sul posto tra cui la torta della nonna e le crostate con le marmellate di produzione della casa. Non manca naturalmente quella di more. Essendo una Country House e non un'azienda agricola, non ha l'obbligo di utilizzare prodotti di produzione propria; l'atten-

*La Country House, in provincia di Terni, offre cibi genuini, sport e relax. Speciali le camere con i nomi dei fiori*

## AL POSTO DELLE MORE

LA MAGIA SI DIFFONDE TRA IL BOSCO E GLI OLIVI



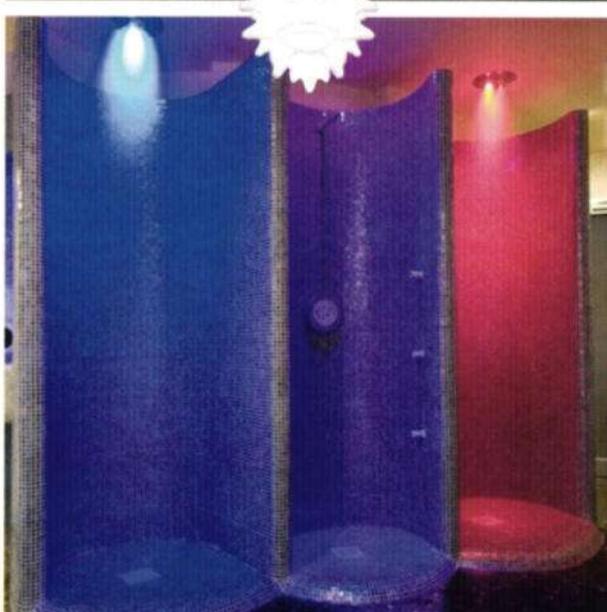
zione per i prodotti di produzione locale e propria è comunque costante. Soprattutto nell'Osteria della struttura ricettiva, che sorge in un ambiente caldo, intimo e rustico. D'inverno è riscaldata dal calore del camino mentre d'estate si pranza o si cena all'aperto da dove si gode un fantastico panorama sui colli Perugini. Nella scelta dei piatti la cuoca Leonetta segue le ricette della tradizione umbra, ma anche la sua personale sensibilità e manualità, per portare in tavola i profumi e i sapori veri di ogni stagione. In cantina, poi, vengono custoditi i vini di maggior pregio della regione.

Il Posto delle More, infine, organizza degustazioni guidate di olio e vino, con la cuoca della Country House a disposizione per corsi di cucina personalizzati, e mette a disposizione i suoi spazi per matrimoni, feste di compleanno, ricorrenze ed anniversari.

*Una grande semplicità unita al massimo comfort è la "cifra" dell'accogliente borgo che propone agli ospiti anche un percorso benessere*

# RELAI LA SOLAIA

IL TEMPO SI È FERMATO NEL VERDE DELLA CAMPAGNA TOSCANA



Un'oasi d'altri tempi. Un borgo raccolto sulla cima di un colle panoramico, baciato dal sole sia da levante che da ponente. Siamo al Relais La Solaia, dove si può riscoprire il sapore del rustico, passeggiare e fermarsi ad ammirare il panorama e perdersi nella valle sottostante. Immerso nel verde della campagna toscana, presso Civitella in Val di Chiana in provincia di Arezzo, il Relais La Solaia regala all'ospite un attimo di pace, lontano dalla città e dai rumori.

I tre fratelli Stefano, Luca e Andrea Maci, gli attuali proprietari, recuperandolo, hanno riportato alla vita dal 2003 un luogo dalle spiccate vocazioni ambientali, paesaggistiche, storiche ed architettoniche. Le origini de La Solaia, infatti, risalgono al periodo medievale, con una posizione che rivela immediatamente la sua particolare ubicazione di dominio su due antichi tracciati come la Vecchia strada Aretino-Senese e la via dei procacciatori di commerci, e che lascia trasparire la sua antica funzione di avamposto fortificato del Castello della Cornia. La seconda guerra mondiale ebbe conseguenze devastanti sul borgo e anche qui si consumarono storici eventi di cui oggi un monumento ricorda la tragicità.

"Lo abbiamo prima restaurato e recuperato - afferma Stefano Maci - e poi aperto al pubblico. Dal 2003 abbiamo sempre avuto un'evoluzione per quanto riguarda la presenza di turisti, anche se quest'anno dobbiamo evidenziare un calo di presenze, specialmente ad ago-

sto, un mese su cui puntavamo molto per affluenza".

Il Relais dispone di 12 camere doppie "de Luxe", tutte arredate in antico stile toscano, dove il massimo comfort si fonde con una grande semplicità. Inoltre, offre 12 suite che possono ospitare da due fino a sei persone. Arredate anch'esse in antico stile toscano con travi in legno a vista e pavimento in mattoni, caminetto in pietra serena e piccola cucina.

E poi c'è il ristorante "L'Archetto", aperto anche al pubblico e non solo agli ospiti della struttura, situato all'interno del borgo. In linea con il tradizionale stile del Relais offre una selezione dei più gustosi piatti tipici toscani cucinati sapientemente "alla vecchia maniera" e rivisitati dalla fantasia dello chef Vivenz, tra cui la rinomata bistecca Chianina cotta alla brace.

D'inverno l'ospite viene accolto nel calore di un locale reso più suggestivo dalla calda fiamma che arde nel caminetto, dove ottima cucina, tradizione e familiarità lo fanno sentire veramente a casa sua. D'estate la splendida terrazza panoramica di fronte alla vallata di Monte San Savino non manca di offrire momenti indimenticabili.

La Solaia è anche modernissima Spa con percorso benessere: "Offriamo - spiega Maci - tutto ciò che serve per regalarsi un momento di puro relax dopo passeggiate, immersi nelle verdi colline, sulle caratteristiche stradine bianche toscane. La Spa è un servizio ormai indispensabile e molto apprezzato dai nostri clienti".

All'interno della Riserva Naturale Monte Rufeno, in località Trevinano in provincia di Viterbo, si trova La Monaldesca, una struttura convenzionata Touring Club e la principale tra i casali ricettivi gestiti dalla Cooperativa Sociale Radici. Il casale, attivo ormai da 25 anni, è infatti condotto dal 2001 dalla società presieduta da Angelo Vitali.

Radici, anche attraverso La Monaldesca, persegue progetti di cooperazione sociale soprattutto per la valorizzazione del territorio e opera nell'ottica di favorire l'inserimento di persone svantaggiate e di fornire servizi socio-sanitari ed educativi. Le attività che vengono svolte nella struttura sono dunque, principalmente, rivolte al turismo sociale.

"Lavoriamo molto con gruppi di ragazzi per soggiorni anche di 15 giorni - spiega Stefania Testino, collaboratrice della cooperativa - ma gestiamo anche molti tipi di ospitalità, con la classica clientela dell'agriturismo, perlopiù italiana. Da quando gestiamo la struttura il 2003 è stato l'anno che ha fatto registrare la maggior affluenza, poi c'è stato un calo e quest'anno siamo tornati al livello di quel periodo se non di più".

La posizione "strategica" ha fatto del casale il punto di ac-

coglienza e di riferimento per gli ospiti della cooperativa. Da questa zona partono pure vari sentieri di interesse naturalistico che vanno alla scoperta degli incantevoli boschi circostanti. Dal casale è facile raggiungere varie località di interesse naturalistico (Monte Amiata, terme di San Casciano, Bagni Vignone e Saturnia) e storico artistico (Orvieto, Assisi, Viterbo, Perugia, Siena, Sovana, Pienza).

La costruzione del casale sembra risalire all'epoca medievale, anche se la sua architettura a pianta quadrata testimonia una riedificazione risalente all'Ottocento. La Monaldesca è strutturata su due piani. Al piano superiore ci sono cinque comode stanze in grado di ospitare complessivamente da 15 a 18 persone. Gli ambienti, arredati in modo semplice ed essenziale, sono disposti intorno a una sala dove un grande camino a legna crea un'atmosfera calda e familiare. Al piano terra è invece situata l'Osteria della Montagna, dove si possono gustare i piatti tipici della locale tradizione contadina e i migliori vini della zona. In epoca medievale c'era infatti in questa località un'osteria, come risulta da antichi documenti e mappe. Il territorio apparteneva alla famiglia dei Monal-

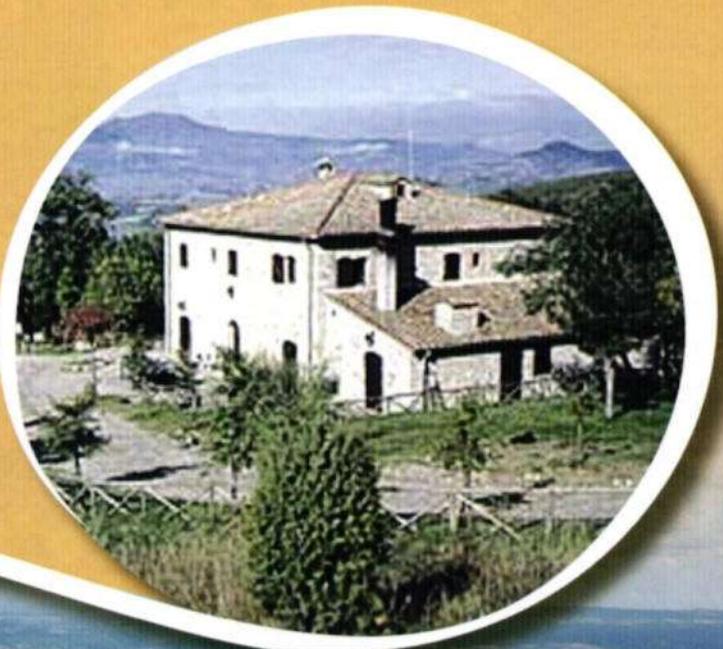
deschi di Orvieto, da qui probabilmente il nome di Monaldesca; ma per la gente del posto questa località era semplicemente "la Montagna". È la tradizione enogastronomica tramandata dai contadini del luogo che vuole riproporre l'Osteria della Montagna, un patrimonio culturale da conservare e valorizzare.

In un ambiente volutamente informale, in grado di accogliere fino a 70 persone, si possono riscoprire i sapori dell'autentica cucina popolare: i picci, le taglia-

telle, i ravioli, gli gnocchi, tutto rigorosamente fatto a mano, le zuppe di legumi, le carni arrosto e alla brace, il cinghiale, i funghi, le verdure di stagione. Circa il 70% dei prodotti che vengono utilizzati nella preparazione dei pasti provengono da coltivazioni biologiche e dal circuito del commercio equo e solidale. Oltre ai migliori vini del territorio si può trovare un assortimento di quelli provenienti da tutta Italia e da uve prodotte con agricoltura biologica.

*Valorizzazione del territorio e servizi socio-sanitari ed educativi tra le attività della cooperativa che gestisce il casale presso Monte Rufeno*

## UNA RISERVA NATURALE PER LA MONALDESCA DOVE IL TURISMO SOCIALE È DI CASA



La Marchigiana è una struttura ricettiva ormai veterana del settore turistico della regione Marche. Da oltre 40 anni è sinonimo di ospitalità e qualità. Il ristorante, in particolare, ha esordito prima come un piccolo luogo di ristoro degli appassionati dello sci e successivamente si è sviluppato, con considerevole successo, cercando di esaudire al meglio le esigenze dei turisti.

La gestione dell'intera struttura, situata a Sarnano in provincia di Macerata, nel corso degli anni non è mai mutata e si è trasmessa di generazione in generazione mantenendo ben salda la passione e la professionalità caratteristiche dei titolari.

L'hotel si compone di cinque mini appartamenti e di due camere matri-

moniali. I locali, dotati di ogni comfort, hanno tutti ingresso privato ed in particolare i mini appartamenti dispongono di un angolo cucina, terrazzo a vista e possono ospitare, secondo la grandezza, fino a sei persone.

Il ristorante, inoltre, si presta per qualsiasi esigenza: tre ampi saloni dall'inconfondibile stile rustico possono accogliere fino a 200 persone. La Sala Rosa, realizzata nel 1999, è organizzata per ricevere cerimonie e banchetti, può infatti ospitare fino a 350 persone. Il menu de La Marchigiana si compone di varie portate, preparate tutte con ingredienti semplici e naturali. Il cliente può decidere un menu personale, su prenotazione, oppure quello "alla carta" affidarsi ai consigli dello chef e del maitre.

Il menu caratteristico comprende

sempre un antipasto misto all'italiana con prodotti tipici locali (salumi e formaggi marchigiani, verdure miste, crostini) e due primi (tagliatelle o ravioli ai porcini e tartufo, pappardelle al cinghiale o alla lepre, vincisgrassi maceratesi, cannelloni allo speck, lasagne tartufate, gnocchi fatti in casa, crêpes rosè, polentone bianco e rosso al forno).

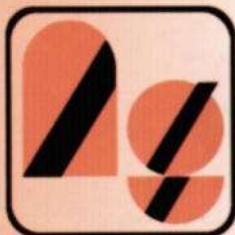
Anche i secondi proposti sono di diverso tipo: carni rosse e bianche come l'intramontabile agnello scottadito e alla cacciatora, le bistecchine di vitellino, le costate di maiale, i fegatini alla brace, il coniglio in porchetta, i polli ruspanti al forno, il piccione ripieno ecc... Senza dimenticare la selvaggina, preparata in diverse "salse": cinghiale in salmi, capriolo alle mele, fagiano alle olive e pernice al cartoccio.

# LA MARCHIGIANA

*L'hotel e il ristorante di Sarnano, vicino Macerata, soddisfano le più diverse esigenze dei clienti*

## DA QUASI MEZZO SECOLO LA QUALITÀ ABITA QUI





**ennegi** S.r.l.

GRANDI CUCINE  
REFRIGERAZIONE  
ARREDAMENTO

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

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



**MODULAR**  
CATERING EQUIPMENT  
Specialisti nelle cucine industriali



**RATIONAL**

Specialisti nei forni professionali



**winterhalter**  
Gastronom

Specialisti del lavaggio



**ORVED**

Specialisti del sottovuoto



**SIRMAN**

Specialisti nelle attrezzature da banco



**friulinox**  
Specialisti nel freddo



**GR**  
system

Specialisti nelle lavaggetti ad Immersione

**MORETTI FORNI** S.p.A.  
Specialisti nei forni pizza



Visitate il nostro Cash & Carry!



**Prossimi eventi cucina tecnologica:**

29 e 30 Ottobre: Corso di abbattimento e macellazione delle carni

17 Novembre: Corso di sottovuoto di primo livello

Info e prenotazioni: 334.5478096



**Spoleto:** Loc. Madonna di Lugo 18 - tel: 0743.225171 - fax: 0743.225179 - email: [ennegisrl@libero.it](mailto:ennegisrl@libero.it)

**Perugia:** - Via Pievaiola 53 - tel e fax: 075.5055050 - email: [ennegisrl.pg@libero.it](mailto:ennegisrl.pg@libero.it)



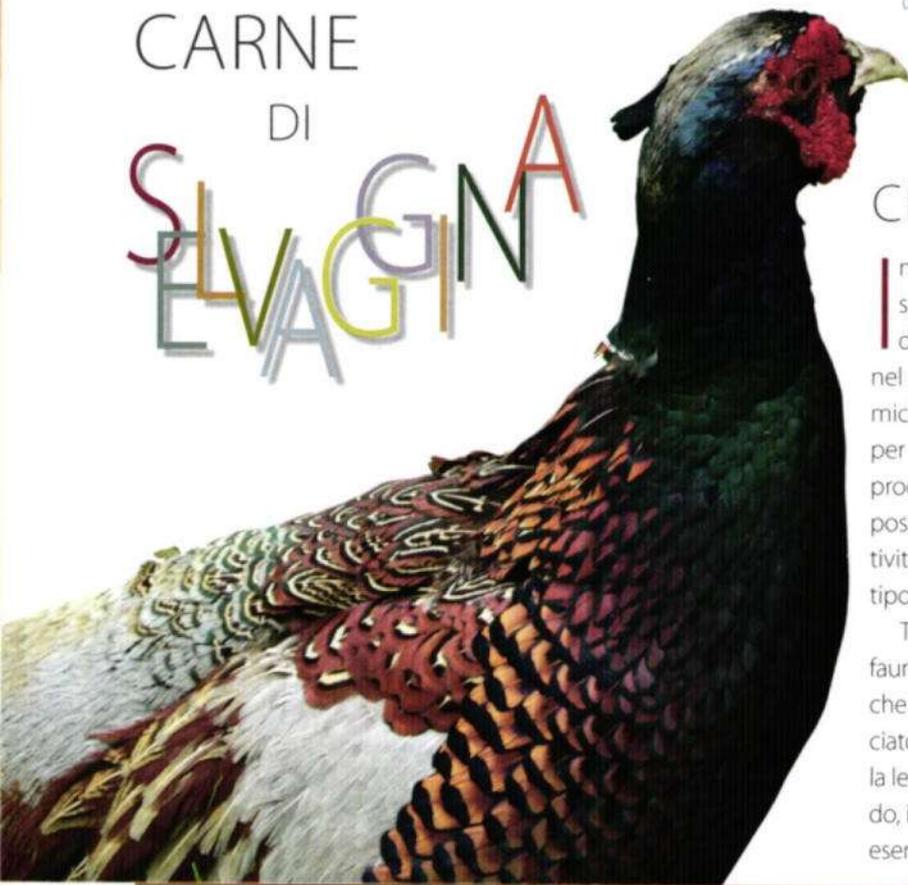
ROBERTO COLI

*Ricerca e delicata con proprietà nutritive di grande pregio, è minacciata purtroppo dagli ostacoli che l'uomo frappone alla sopravvivenza della fauna selvatica*

CARNE

DI

SELVAGGINA



## CHI LA CONOSCE L'APPREZZA

In Italia, l'allevamento delle specie selvatiche per la produzione di carne rientra ormai nel quadro delle attività economiche come valido strumento per il recupero di quelle aree a produttività marginale che non possono essere destinate ad attività agricole o zootecniche di tipo tradizionale.

Tra le specie più comuni della fauna selvatica nazionale, oltre che essere tra le preferite dai cacciatori italiani, rientrano il fagiano, la lepre, la quaglia, la starna, il tordo, il daino, etc.. Esaminando, per esempio, la composizione della

carne di daino con quella di altre specie, emerge come certe peculiarità, quali la quota proteica (tra le più elevate) e quelle lipidica ed energetica (le più basse in assoluto) rendano questa carne estremamente competitiva. Il contenuto in aminoacidi essenziali, che determina e caratterizza la qualità nutrizionale di una proteina, risulta buono e molto simile a quello che si osserva in carni di altre specie. Anche la frazione lipidica risulta di rilevante importanza per il contenuto in acidi grassi polinsaturi che, anche per la presenza dei due acidi grassi essenziali, li-

### SMALTIRLI IN MODO IMPROPRIO è ILLEGALE.

Il "Testo Unico Ambientale" decreto legislativo n.152/2006 stabilisce che le **CARTUCCE E I TONER esausti SONO RIFIUTI SPECIALI, NON PERICOLOSI, MA INQUINANTI**, non possono essere assimilabili ai rifiuti urbani, pertanto, si deve provvedere al loro smaltimento o recupero attraverso l'intervento di **imprese legalmente autorizzate**.

STOP

RIGENERAZIONE CARTUCCE E TONER

RECUPERO RIFIUTI SPECIALI



Sede legale e stabilimento:

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

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



UNI EN ISO 14001:2004  
UNI EN ISO 9001:2000

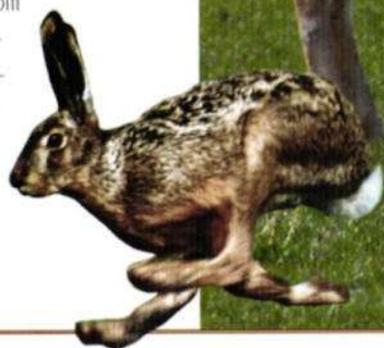
per maggiori  
informazioni

800-015502

## Orizzonte

noleico e linolenico (capostipiti, rispettivamente, della serie  $\omega$ -6 ed  $\omega$ -3), rivestono un importante ruolo per la salute umana, per la capacità di contrastare l'insorgenza delle patologie cardiovascolari. Tra i minerali risulta molto elevato, soprattutto nel fagiano, nella lepre e nel tordo, il contenuto di ferro, molto buono quello del potassio e del fosforo, presente, nel daino, in quantità circa doppie rispetto alla carne bovina. Il sodio è invece contenuto in quantità leggermente inferiore rispetto alla carne bovina, aspetto non trascurabile, considerando che l'apporto giornaliero di tale nutriente supera di gran lunga le raccomandazioni. Il contenuto in vitamine costituisce un'ulteriore importante caratteristica nutrizionale della carne di daino: 100 g di carne di daino, infatti, riescono a soddisfare circa il 50% dei bisogni giornalieri di niacina e di riboflavi-

na (vit.B<sub>3</sub>) e circa il 30% di tiamina (vit.B<sub>1</sub>) dell'adulto. Concludendo, si può affermare che la selvaggina in generale, per tutte le proprietà nutritive elencate, offre una tipologia di carne di rilevante pregio. Purtroppo la sopravvivenza di molte specie è compromessa da ostacoli provocati dalle abitudini della civiltà moderna, come disboscamenti, inquinamenti, uso indiscriminato di erbicidi ed insetticidi, capaci di degradare i sempre più scarsi ambienti di sosta rendendoli inospitali e spesso letali. La salvaguardia e l'uso intelligente delle aree "marginali", meno appetibili per lo sfruttamento economico, rappresentano la speranza per il mantenimento di questa preziosa carne.



# TRiNiTÀ



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

**Il cotto che sa di bontà**

# PRONTE A TUTTO



Continua ad offrire il meglio ai tuoi Clienti ma con più praticità per te: scegli la nuova gamma di polpe da estruso Valfrutta Granchef, con meno fatica, hai lo stesso risultato di gusto e di freschezza che nasce dalle mani esperte di uno chef. Eccellente per tutti i tipi di pizza e di cucina, la gamma è composta da **Polpafine**, pomodoro fresco e polposo, e **Rossopizza**, nelle due varianti:

- **Rossopizza denso**, la stessa cremosa ricetta che ha fatto il successo di Pomopizza
- **Rossopizza**, la nuova ricetta per chi chiede un prodotto cremoso ma anche fresco come Polpafine.

**Polpe da estruso Valfrutta Granchef, pronte a tutto per darti il massimo del rendimento nel minimo del tempo.**



**Pomodoro Pronto Valfrutta Granchef:**  
provato e approvato dall'Associazione Pizzaioli A.P.E.S.

Prova la freschezza,  
chiama **Numero Verde**  
**800-822822**



FATEVI SERVIRE

# SOLE, ARIA, CULTURA E CIBO

## RIGOROSAMENTE MADE IN UMBRIA CONTRO OGNI RISCHIO DI CRISI

“I miei trisavoli giunsero in Umbria dalla Toscana ai primi dell'Ottocento per effettuare un'opera di bonifica del territorio tra Trevi e Foligno e come ricompensa gli fu donata una parte del Borgo di Bovara, Località Fondaccio, dove negli anni la mia famiglia ha concentrato le sue attività: in origine solo azienda agricola ed oggi anche struttura agrituristica”.

Così racconta, a proposito delle radici aziendali, Maria Zappelli Cardarelli, responsabile regionale Donne Impresa Coldiretti e titolare, insieme alle sorelle, Alessandra e Sara, dell'agriturismo “I Mandorli” a Bovara di Trevi. La produzione agricola consiste in olio, cereali, legumi, ortaggi e frutta da cui si ricavano ottime marmellate. Vengono effettuati corsi di cucina oltre ad un corso più tecnico per imparare a riconoscere le differenze tra i vari oli.

Nell'agriturismo la parola d'ordine è soprattutto compartecipazione, con gli ospiti che partecipano direttamente alle varie attività avendo modo così di apprezzare usanze e stili di vita locali, ma anche di far conoscere quelli dei propri paesi in uno scambio reciproco tra le diverse realtà.

**C'è in atto ormai da alcuni anni un processo di cambiamento nel settore agro-alimentare: quali sono, a suo parere, le linee più importanti di questo percorso da mettere in evidenza?**

“Sicuramente il discorso dei prodotti tipici locali, oltre che la tipicità del made in Italy. Perché noi abbiamo tantissimi prodotti buoni e sani, veramente superiori a qualsiasi altro paese europeo. L'utilizzo del prodotto tipico locale è anche una buona fonte di economia ed ecologia, perché, rivolgendosi direttamente al produttore, si accorcia la filiera, si favorisce una riduzione dei costi e si offre la garanzia di un prodotto non ancora trasformato. Noi crediamo molto in questa filosofia sia come agriturismo che come associazione, ed anche nei ristoranti sta iniziando a farsi strada questa tendenza”.

**Quanto è importante un'associazione di categoria come la Coldiretti e quale tipo di servizi offre ai suoi associati?**

*Intervista a Maria Zappelli Cardarelli responsabile regionale Donne Impresa Coldiretti e titolare, insieme alle sorelle, dell'agriturismo “I Mandorli” a Bovara di Trevi*

“Sicuramente è importantissima, in questo settore ci sono cambiamenti quasi giornalieri a tutti i livelli ad una velocità impressionante, per cui l'associazione diventa fondamentale perché è quell'anello che ti permette di collegarti e avere delle celeri risposte. Inoltre, Coldiretti sta attuando un servizio di informazione attraverso la posta elettronica, soprattutto per le aziende agrituristiche, per cui veniamo informati in tempo reale di tutti i cambiamenti di leggi e delle problematiche che si possono avere all'interno della regione per quello che riguarda il settore”.

**Come responsabile Donne Impresa della Coldiretti Umbria, coordinamento cui aderiscono le donne socie, come valuta il ruolo attuale e le prospettive dell'imprenditoria femminile in Umbria in particolare all'interno del settore agro-alimentare?**

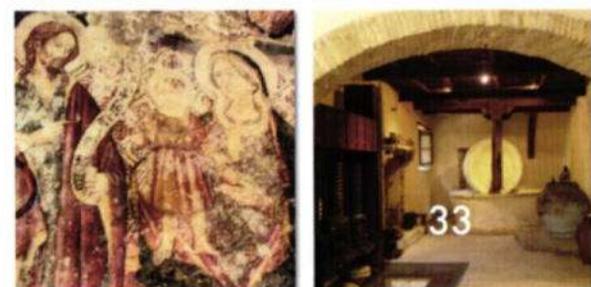
“Secondo i dati forniti dalla Camera di Commercio sulle imprese al femminile presenti nel territorio, le aziende agricole condotte da donne sono quasi il 50% del totale. Siamo intorno alle 6.000 aziende. Devo dire anche che queste, in genere, sono molto dinamiche e attive perché le titolari, tra gli altri pregi naturali, hanno voglia di apprendere e quindi frequentano anche corsi di formazione. Le imprese al femminile, pertanto, favoriscono la vivacità e lo sviluppo del settore, in un momento abbastanza difficile e complesso, non solo per l'agro-alimentare. Siamo in una fase direi di transizione, secondo qualcuno di crisi. Effettivamente l'economia è ferma, lo vediamo quotidianamente all'interno delle nostre strutture che accusano un calo di prenotazioni oltre che di introiti derivanti dalla vendita diretta. C'è però il fatto che molte più persone fanno attenzione a quello che mangiano, per cui sono privilegiate quelle aziende che offrono prodotti di alta qualità, magari biologici come il nostro olio”.

**Quanto è importante oggi il marketing territoriale?**

“Bisogna puntare molto su progetti di marketing territoriale, perché il connubio prodotto-territorio-persona che lavora nel territorio, è sicuramente un valore aggiunto. Ciò si riscontra soprattutto nel momento in cui ci troviamo a vendere al cliente estero che è particolarmente attento all'impatto territoriale. Gli stranieri è proprio questo che cercano: quando acquistano un “pacchetto” italiano - sia il soggiorno che prodotti quali vino ed olio - non acquistano solo un prodotto in sé ma una filosofia rappresentata dal nostro modo di vivere. In Umbria abbiamo la fortuna di avere territori ancora salubri, un'aria respirabile, una campagna vivibile appena fuori dalla città. Gli stranieri possono usufruire sempre meno di tutto questo nel proprio paese, soprattutto nel Nord Europa, e sentono la necessità di venire in Italia per il sole, per l'aria e per il cibo, oltre che per le varie testimonianze culturali, gli eventi e le numerose occasioni di svago”.

**Per fornire assistenza alle imprese agrituristiche che la Coldiretti ha creato Terranostra. In cosa è impegnata questa sezione dell'associazione?**

“Inizialmente Terranostra curava solo aspetti sindacali all'interno delle varie regioni e in minima parte la pubblicità. Ora la sua attività si sta un po' trasformando e in un certo senso rinnovando; Coldiretti infatti ha dato vita alla Fondazione Campagna Amica, nata sotto il patrocinio della Presidenza della Repubblica, un'associazione che si occupa di tutto quello che riguarda non solo l'agriturismo, ma anche i prodotti tipici e alla quale ogni consumatore si può iscrivere. Essa recepisce le richieste che arrivano dai consumatori e le trasmette alle aziende che a loro volta hanno possibilità di risposta. C'è proprio uno scambio di notizie importantissimo per potenziare il canale vendita-acquisto”.





## SICUREZZA SUL LAVORO

SANZIONI  
PIÙ ASPRE  
E TUTELA  
ESTESA  
A TUTTI

## SICUREZZA ALIMENTARE

*Con il Testo Unico si cambia regime.  
Prevista anche la sospensione dell'attività  
in caso di gravi e reiterate violazioni  
delle norme antinfortunistiche*

I D.Lgs del 09 aprile 2008 N. 81, entrato in vigore lo scorso 15 maggio 2008, ha riordinato tutta la normativa previgente e apportato significative novità per il mondo imprenditoriale mediante un vero e proprio riassetto della regolazione in materia di tutela e sicurezza sul lavoro.

La finalità perseguita dal legislatore è stata, pertanto, quella di realizzare un complesso di norme stabili ed armonizzate, espressione di un assestamento della materia che possa offrire agli operatori e agli utenti in genere certezza di regole e una chiara strumentazione normativa.

Il Testo Unico prevede una tutela del lavoro a 360° gradi, per tutti i settori produttivi e per

tutte le tipologie di lavoro, subordinato, autonomo e parasubordinato. Per il raggiungimento di tale obiettivo è stato previsto un potenziamento della partecipazione dei lavoratori, attraverso il rappresentante per la sicurezza (RLS) e un inasprimento delle sanzioni previste a carico del datore di lavoro.

In particolare il Decreto Legislativo ha esteso l'applicazione della normativa per la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro a tutti i settori di attività e a tutti i lavoratori e le lavoratrici, non solo dipendenti, ma anche autonomi e parasubordinati.

Sui datori di lavoro incombe l'obbligo, come già previsto nel D.Lgs 626/94, di effettuare la va-

lutazione dei rischi, di adottare tutti i provvedimenti necessari per la loro eliminazione o riduzione, di informare e formare i lavoratori. Procedure speciali sono previste per le piccole aziende; in particolare, quelle sino a 10 addetti, potranno avvalersi di procedure standardizzate che saranno messe a punto da una commissione consultiva tenendo conto dei profili di rischio e degli indici infortunistici del settore. Sino ad un anno dalla loro adozione e comunque non oltre il 30 giugno 2012 per queste aziende sarà possibile continuare ad autocertificare la valutazione dei rischi, tranne nei casi in cui l'impresa svolga attività con particolari rischi specifici.



▶▶ GIULIANA SPATERNA



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

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

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

Grande risalto viene dato poi al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza - RLS, che deve essere presente in tutte le aziende o unità produttive. Nelle imprese sotto i 15 addetti, il rappre-

sentante può essere individuato per più aziende nell'ambito territoriale - RLST e del comparto produttivo, mentre in quelle con un numero superiore di lavoratori il rappresentante viene

eletto dai lavoratori al proprio interno.

Anche sul fronte delle sanzioni diverse sono le novità e, soprattutto, è stato previsto un inasprimento delle stesse. Si ri-

corda inoltre che il Testo Unico introduce per tutte le tipologie d'impresa la sospensione dell'attività in caso di gravi e reiterate violazioni delle norme antinfortunistiche.

## UNA SINTESI DELLE PRINCIPALI NOVITÀ

### IMPRESE CON DIPENDENTI O RAPPORTI DI LAVORO EQUIPARATI

Obbligo per il datore di lavoro, qualora vi siano rapporti di lavoro dipendente o equiparati, di eseguire la valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute di tutti i lavoratori (a prescindere dalla diversa tipologia contrattuale) con l'individuazione delle procedure per l'attuazione delle misure da realizzare ai fini preventivi.

La valutazione va effettuata al momento dell'avvio dell'attività (non sono più previsti i 90 gg. di tempo così come prevedeva il D.Lgs 626/94), inoltre, va fatta per ogni singola unità operativa e va custodita in loco.

La valutazione dei rischi deve avere **data certa**.

Il datore di lavoro ha l'obbligo di aggiornare la valutazione dei rischi sulla base di quanto stabilito dal nuovo Testo Unico **entro il primo gennaio 2009**.

Obbligo per il datore di lavoro di rielaborare il documento di valutazione in occasione di modifiche del processo produttivo o a seguito di infortuni significativi o quando i risultati della sorveglianza sanitaria ne evidenzino la necessità.

Nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) e relativa formazione.

Nomina degli addetti al primo soccorso e relativa formazione (base e aggiornamento).

Nomina degli addetti all'emergenza incendio e relativa formazione.

Nomina del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) in

tutte le aziende e obbligo di comunicare annualmente all'INAIL il relativo nominativo.

**La formazione diventa un elemento fondamentale ai fini della prevenzione:** accanto ai corsi base per RSPP (responsabile del servizio di prevenzione e protezione) sono previsti degli aggiornamenti periodici. Resta fermo l'obbligo per il datore di lavoro di formare gli addetti all'emergenza incendi e di primo soccorso e viene previsto l'obbligo di formare **tutti** gli addetti sugli aspetti generali e specifici delle problematiche relative alla sicurezza.

**Sanzioni:** è previsto un sistema sanzionatorio, in caso di inadempienze, particolarmente gravoso, che può portare anche alla chiusura dell'attività (es. mancanza di documento di valutazione del rischio).

### LAVORATORI AUTONOMI E IMPRESE FAMILIARI

Il D.Lgs 81/2008 ha ampliato il campo di applicazione della normativa anche ai lavoratori autonomi, alle ditte individuali senza dipendenti e alle imprese familiari, in particolare, prevedendo:

L'obbligo di utilizzare attrezzature di lavoro conformi ai requisiti di sicurezza.

L'obbligo di munirsi di idonei Dispositivi di Protezione Individuale.

Inoltre è previsto per le stesse la possibilità di beneficiare della sorveglianza sanitaria e l'opportunità di partecipare a corsi di formazione specifici in materia di salute e sicurezza sul lavoro.



# Truck line

## VEICOLI INDUSTRIALI E COMMERCIALI

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



**VEICOLI COMMERCIALI: DEDICATI AI PROFESSIONISTI!**



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

**Vittoria Assicurazioni**

INSIEME PER OFFRIRLE UN  
**VANTAGGIO CONCRETO**



publison

Ha mai stipulato polizze auto in  
covenzione?

SI  NO

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

SI  NO

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

SI  NO

Ha mai programmato un TFM, TFR  
e Fondo Pensione?

SI  NO

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

SI  NO

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

SI  NO

**POLIZZA PERSONALIZZATA alle Sue esigenze**

**Consegna questo coupon**

all'agente CANCELLONI o lo invia a:

**VITTORIA ASSICURAZIONI** di Magione

Marchesi Rag. Moreno

via Sacco e Vanzetti, 13

06063 Magione (Pg)

Tel./Fax 075 841693 cell. 333 8152966

[www.vittoriaassicurazioni.com](http://www.vittoriaassicurazioni.com)

[ag\\_410.01@agentivittoria.it](mailto:ag_410.01@agentivittoria.it)

Cognome	_____
Nome	_____
Indirizzo	_____ _____
Tel.	_____

**Vittoria Assicurazioni**

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

## LA MIGLIORE GARANZIA DI PREVENZIONE E CURA



**Blue Assistance**  
offre un servizio  
per la diagnosi di  
potenziali patologie e  
il rimborso delle  
spese sostenute per  
l'eventuale  
ricovero



**MORENO MARCHESI**

rassicurazioni@rivistaorizzonte.com

La più completa risposta assicurativa alle esigenze di prevenzione e tutela della salute? Fidatevi di Blue Assistance che garantisce un servizio di medicina preventiva per la diagnosi di potenziali patologie nocive e il rimborso delle spese sostenute per cure sanitarie in una clinica o ospedale specializzato. Queste le modalità per accedervi, le prestazioni, gli obiettivi e i vantaggi.

**A chi è rivolta** - A chi cerca un servizio in grado di sopperire alle carenze del sistema pubblico; a chi intende avvalersi di strutture sanitarie e medici altamente qualificati senza preoccuparsi dei costi

**Cosa offre** - La possibilità per l'assicurato di ottenere il rimborso diretto delle spese. Grazie all'accordo con Blue Assistance l'assicurato può beneficiare del pagamento diretto, senza alcun anticipo di denaro, delle spese sostenute presso strutture e medici convenzionati. In caso di ricorso a servizi non convenzionati le spese vengono rimborsate a cura ultimata. Viene corrisposto un indennizzo giornaliero all'assicurato anche nel caso in cui non debba sostenere alcuna spesa perché il ricovero è a carico del Servizio Sanitario Nazionale.

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

**Premio minimo** - non previsto

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

**Somme e massimali assicurabili**

• Rimborso Spese Sanitarie o in alternativa Grandi Interventi Chirurgici: 200.000 euro per anno e per assicurato • Indennità giornaliera per convalescenza: 120 euro al giorno • Assistenza diagnostica e trattamenti di fisiochinesiterapia: 3.000 euro per anno e per assicurato • Visite Specialistiche: 3.000 euro per anno e per assicurato

**Prestazioni** - Al fine di prevenire l'insorgere di malattie, tramite la diagnosi preventiva, vengono rimborsate le spese sostenute ogni

2 anni dagli assicurati (di età superiore a 30 anni) per check-up presso le strutture convenzionate. Il primo check-up è completamente a carico della Compagnia, mentre per i successivi è prevista una franchigia di 150 euro.

**Prestazioni** - Per quanto riguarda le vere e proprie cure sanitarie l'assicurazione garantisce il rimborso delle spese relative a:

- ricovero in istituto di cura (anche in day hospital) o intervento chirurgico ambulatoriale conseguenti a infortunio o malattia
- ricovero per parto (sia naturale che cesareo) o aborto terapeutico e il pagamento di un indennizzo forfettario in caso di parto in casa (domicilio dell'assicurato)
- visite specialistiche ed accertamenti diagnostici effettuate nei 90 giorni precedenti il ricovero o l'intervento e nei 120 giorni successivi, a condizione che siano inerenti al ricovero o all'intervento
- trasporto con l'ambulanza
- vitto e pernottamento in istituto di cura di un familiare accompagnatore
- cure e protesi dentarie conseguenti ad infortunio o neoplasia
- in caso di ricovero a carico del SSN una diaria giornaliera sostitutiva fino ad un massimo di 100 giorni per anno assicurativo
- cure termali conseguenti a ricovero o intervento chirurgico
- cure ai figli neonati ed adottati per i primi 365 giorni di vita o di affidamento
- trapianto di organi (comprese le spese relative al donatore)
- assistenza domiciliare per malattie terminali
- assistenza infermieristica privata
- chemioterapia e radioterapia per la cura di neoplasie maligne a carattere invasivo
- accertamenti diagnostici di alta specializzazione (es. risonanza magnetica nucleare e T.A.C.)
- cure di disintossicazione in caso di tossicodipendenza o alcolismo
- cure in caso di malattie mentali
- indennità in caso di A.I.D.S.

**Prestazioni di assistenza** - A completamento delle prestazioni principali tramite Blue Assistance vengono forniti i seguenti servizi di assistenza per casi di emergenza:

- visita medica a domicilio
- trasporto in ambulanza per ricovero urgente
- recapito di medicinali urgenti all'estero
- un familiare accanto
- rientro sanitario
- rientro del convalescente
- trasferimento in un centro ospedaliero specializzato
- un accompagnatore e/o mezzo di trasporto
- interprete a disposizione

**Formule di personalizzazione per ampliare le prestazioni** (a pagamento):

- Indennità giornaliera per convalescenza: è particolarmente utile per chi deve far fronte ai mancati introiti connessi all'incapacità a riprendere subito la propria attività lavorativa
- Assistenza diagnostica e trattamenti di fisiochinesiterapia: garantisce il rimborso delle spese anche quando tali controlli non sono inerenti al ricovero o all'intervento
- Visite specialistiche: garantisce il rimborso delle spese anche quando tali visite non sono inerenti al ricovero o all'intervento. Rimangono escluse le visite pediatriche, odontoiatriche e ortodontiche

Formule di personalizzazione per ottenere riduzioni di premio:

- Grandi Interventi Chirurgici: limita la copertura assicurativa alle sole prestazioni sostenute in occasione di interventi di alta chirurgia (es. trapianti d'organi)
- Franchigie per le prestazioni erogate da medici-chirurghi convenzionati: Facoltà di scelta fra due importi alternativi di franchigia

**Vantaggi**

- Possibilità di scegliere il tipo di rimborso
- l'ampiezza della copertura assicurativa offerta che copre praticamente qualsiasi tipo di spesa sanitaria connessa ad un ricovero od intervento: diretto e senza alcun anticipo di denaro, rivolgendosi ad una delle qualsiasi strutture e medici convenzionati con Blue Assistance, in Italia e all'estero. Anticipando le spese ed ottenendo il rimborso a cura ultimata, in caso di ricorso a servizi non convenzionati con Blue Assistance
- possibilità ogni 2 anni di prenotare presso le strutture convenzionate un check-up per la diagnosi preventiva di eventuali malattie
- rimborso delle spese sostenute in tutto il Mondo

Orizzonte

FINANZA E DINTORNI



▶ MASSIMO DE PROPRIIS  
finanza@rivistaorizzonte.com

# MUTUI BANCARI

## UNA SPADA DI DAMOCLE SU MILIONI DI FAMIGLIE

I mutui bancari sono una vera e propria iattura per milioni di famiglie che nel tempo si sono indebitate per la propria casa e che sempre più spesso rischiano di perderla per l'impossibilità di far fronte agli impegni



UN FIORE PREZIOSO CHE SBOCCIA IN VALTELLINA



Naturalmente  
...la Bresaola



**BRESAOLE PINI Srl**

23034 Grosotto (SO)

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



## Le novità introdotte dal Governo per "alleggerire" la situazione

sempre più gravosi. Il Governo è intervenuto introducendo alcune novità.

### Accordo tra il Governo e l'Abi per consentire di pagare le rate più basse

Il provvedimento si rivolge a chi ha stipulato un mutuo a tasso variabile sull'abitazione principale prima del 28/5/2008. Prevede una riduzione delle rate il cui ammontare sarà quello medio pagato nel 2006. In sostanza siamo di fronte a una rinegoziazione di un mutuo a tasso variabile in un mutuo che resta variabile, ma a rata fissa. Avremo ovviamente una riduzione della rata attuale, che

però rimanda semplicemente al futuro i maggiori oneri dovuti alla situazione di mercato.

### Surrogazione del mutuo in essere

Con la surrogazione si realizza in concreto la cosiddetta portabilità del mutuo a costo zero. Ossia permette al debitore di sostituire la banca che ha erogato inizialmente il mutuo con una nuova banca, che ad esempio proponga condizioni migliori, mantenendo viva l'ipoteca originariamente costituita, con eliminazione dei relativi costi notarili, ecc. La banca che subentra provvederà a pagare il debito che residua e si sostituirà a quella precedente. Il debitore rimborserà il mutuo alle nuove condizioni concordate.

### Cancellazione dell'ipoteca

Prima dell'intervento legislativo, per far venir meno l'ipoteca occorreva seguire una procedura

in tre fasi: estinzione anticipata del finanziamento in misura totale; stipula con atto notarile con il quale la banca incaricava il notaio di procedere alla cancellazione; esecuzione effettiva della cancellazione da parte dell'Agenzia del Territorio.

Oggi, invece, la cancellazione dell'ipoteca avviene in maniera automatica all'avvenuta estinzione totale del finanziamento. In particolare, la banca è tenuta a rilasciare al cliente una quietanza attestante la data di estinzione del mutuo e a trasmettere entro 30 giorni al conservatore, cioè

l'ufficio pubblico dei registri immobiliari, la relativa comunicazione senza applicare alcun onere. Il conservatore, una volta ricevuta la comunicazione e decorso il termine di 30 giorni dal rilascio della citata quietanza, procede d'ufficio alla cancellazione dell'ipoteca.



## SALSE E CONDIMENTI MONODOSE. ESPLOSIONE DI GUSTI.



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

**Novità**

**Maionese - Ketchup - Senape  
Salsa Messicana - Olio e Aceto**

**Olio Extra Vergine di Oliva - Aceto Rosso**

**Aceto Balsamico - Succo di Limone - Sale - Pepe**

**FORMEC BIFFI S.p.A. Milano**

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

**Orizzonte**

L'AVVOCATO TI ORIENTA



ALESSANDRO SORCI

legale@rivistaorizzonte.com

# PAGAMENTI IN **CONTANTI** ED **EMISSIONE DI ASSEGNI**



SI RITORNA  
ALL'ANTICO



la cultura del Gusto.

**Cupiello**

dolci passioni salate evasioni

**fresystemi**

Industria Prodotti: Sorpassati Dolci e Salati

Gestione Clienti: ph +39(0)81 400816

www.cupiello.com

gestioneclienti@fresystem.com

**H**anno avuto brevisima vita le novità introdotte qualche mese fa in tema di pagamenti in contanti ed emissione di assegni.

Il Governo Berlusconi, infatti, ha varato nuove disposizioni che azzerano le novità in materia già segnalate ai lettori in un precedente numero di questa rivista.

Si tratta di un vero e proprio ritorno alle vecchie abitudini. In sintesi. Il 25 giugno 2008 è entrato in vigore il decreto legislativo n. 112 che ripristina i vecchi limiti sul trasferimento di denaro e mezzi di pagamenti.

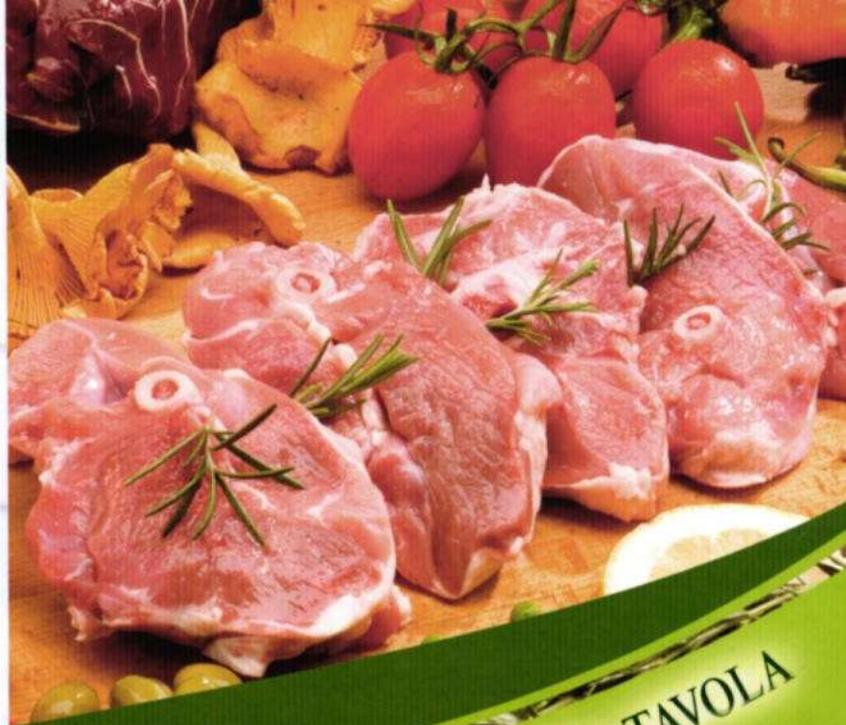
Il limite per il trasferimento di denaro contante, libretti di risparmio ed assegni al portatore ritorna dagli attuali 5.000 euro a 12.500 euro. Tuttavia i libretti di assegni continueranno ad essere stampati con la dicitura "non trasferibile". Per avere dalla banca un libretto privo di tale dicitura occorrerà farne espressa richiesta pagando l'imposta

di bollo di 1,50 euro per ogni assegno. Viene meno anche l'obbligo di inserire il codice fiscale nel caso di girata di assegno libero.

Restano, invece, in vigore le limitazioni in materia di assegni bancari e postali emessi all'ordine del traente ("a me stesso", "a me medesimo", "a m.m." e consimili), che possono esclusivamente essere girati ad una Banca o alle Poste per l'incasso, non potendo circolare "al portatore" e dunque essere girati ad un soggetto diverso dal traente.

Viene ripristinato anche il limite di 12.500 euro per i libretti di deposito al portatore. Importanti novità sono state introdotte anche per quanto riguarda i professionisti, per i quali non è più previsto l'obbligo di tenere un conto corrente dedicato all'attività (distinto, dunque, da quello per i movimenti estranei alla professione), né quello di riscuotere i compensi esclusivamente mediante strumenti tracciabili (assegni, bonifici) e non in contanti.

**Le disposizioni varate  
dal Governo Berlusconi  
azzerano le novità  
in materia introdotte  
qualche mese fa**



sapori e colori della NOSTRA TAVOLA



# ILCO

INDUSTRIA LAVORAZIONE CARNI OVINE

Azienda con sistema di qualità certificato  
ISO 9001:2000

**Sempre e naturalmente...ILCO**



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

e-mail: [info@ilcosrl.it](mailto:info@ilcosrl.it)  
internet: [www.ilcosrl.it](http://www.ilcosrl.it)

# Olio e Pasta

quando è

*Spiga di*

**Giano**

publisan



soddisfa  
tutti i gusti

È un prodotto

**Bianconi S.p.A.**

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

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

# I "BUONI PASTO"

## METTONO D'ACCORDO AZIENDE, LAVORATORI E RISTORATORI



MASSIMO VALERI

fisco@rivistaorizzonte.com



*Sempre più diffusi i servizi sostitutivi di mensa aziendale. Ecco tutti gli aspetti operativi e fiscali*

La crescente e massiccia diffusione dei servizi sostitutivi di mensa aziendale, meglio conosciuti come "buoni pasto", conferma la valenza della soluzione che mette d'accordo aziende, lavoratori e ristoratori.

Questi i vantaggi per **l'azienda**: • può risparmiare sugli oneri previdenziali, in quanto fino al tetto di 5.29 euro ne è esente • non immobilizza spazi né effettua investimenti per strutture interne • ottiene la massima semplificazione amministrativa con un unico contratto, un unico interlocutore, un'unica fattura mensile • può dedurre i costi del servizio come costi inerenti la gestione del personale • può facilmente determinare i costi del servizio in quanto i buoni pasto vengono distribuiti ai dipendenti sulla base delle giornate di effettiva presenza

È un'ottima soluzione per **il dipendente** in quanto offre l'opportunità: • di un reale distacco dal luogo di lavoro • di disporre di un contributo pasto che, nei limiti sopra evidenziati, non è soggetto alle onerose ritenute fiscali e previdenziali • di avere la certezza che l'importo convenuto corrisponde al costo reale del pasto

È un'ottima soluzione anche per **il ristoratore** in quanto consente: • di aumentare la clientela e la sua fidelizzazione • di migliorare la programmazione dei menù e quindi degli acquisti • di svolgere rapidi conteggi e quindi facili controlli sugli incassi

**Buono pasto** - Per buono pasto si intende il documento di legittimazione, anche in forma elettronica, che attribuisce

al possessore, ai sensi dell'art. 2002 c.c., il diritto ad ottenere dagli esercizi convenzionati la somministrazione di alimenti e bevande e la cessione di prodotti di gastronomia pronti per il consumo, con esclusione di qualsiasi prestazione in denaro. I buoni pasto devono riportare: • il codice fiscale o la ragione sociale del datore di lavoro • la ragione sociale e il codice fiscale della società di emissione • il valore facciale espresso in valuta corrente • il termine temporale di utilizzo • uno spazio riservato all'apposizione della data di utilizzo, della firma dell'utilizzatore e del timbro dell'esercizio convenzionato presso il quale il buono pasto viene utilizzato • la dicitura "Il buono pasto non è cumulabile, né cedibile né commerciabile, né convertibile in denaro; può essere utilizzato solo se datato e sottoscritto dall'utilizzatore"

**Utilizzazione del buono pasto** - I buoni pasto consentono all'utilizzatore di ricevere un servizio sostitutivo di mensa di importo pari al valore facciale del buono stesso.

Pertanto ciò comporta l'impossibilità di utilizzare il ticket per scopi diversi, come l'acquisto di generi non alimentari oppure per finalità non legata al servizio sostitutivo di mensa.

I buoni pasto devono essere utilizzati per il consumo immediato, durante la giornata lavorativa anche se domenicale o festiva, esclusivamente dai lavoratori subordinati, a tempo pieno e parziale, anche qualora l'orario di lavoro non preveda una pausa

per il pasto, nonché dai soggetti che hanno instaurato con il datore di lavoro un rapporto di collaborazione anche non subordinato.

Devono essere utilizzati per l'intero importo facciale e non sono convertibili in denaro.

**Trattamento ai fini IVA** - Le prestazioni di servizi sostitutivi di mense aziendali oggetto dei contratti, anche d'appalto, effettuate dalle aziende emittenti il buono pasto nei confronti dei datori di lavoro, sono soggette ad IVA con aliquota del 4%.

Il ristoratore al termine della prestazione è sempre tenuto all'emissione nei confronti del consumatore del buono pasto, di ricevuta o scontrino fiscale. Quale corrispettivo "non incassato" riceve il buono pasto ed eventualmente il prezzo della consumazione in eccedenza, rispetto al valore del buono, quale corrispettivo "incassato".

Successivamente il ristoratore con cadenza periodica, normalmente mensile, emette fattura a carico della società che ha emesso i buoni pasto, con aliquota IVA del 10% che attualmente è quella propria del servizio di somministrazione di alimenti e bevande. Tale documento potrà non riportare gli estremi delle ricevute fiscali cui la fattura si riferisce, purché nelle ricevute fiscali rilasciate al fruitore del servizio siano riportati oltre che l'intero corrispettivo della prestazione, l'importo rappresentato dal buono pasto sia che questo corrisponda in tutto o in parte al valore della consumazione.

### IL CALENDARIO DEL CONTRIBUENTE

SETTEMBRE 2008
<b>Martedì 16 Settembre 2008</b> <b>IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI, SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO</b> Versamento delle ritenute relative ai redditi di lavoro dipendente e assimilati e sui redditi di lavoro autonomo, corrisposti nel mese di Agosto 2008.
<b>IVA - CONTRIBUENTI MENSILI</b> Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Agosto 2008.
<b>CONTRIBUTI INPS MENSILI</b> Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di Agosto 2008.
<b>IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI</b> Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Agosto 2008
<b>Martedì 30 Settembre 2008</b> <b>MODELLO UNICO 2008 SC - ENC</b> Invio telematico del modello UNICO 2008 SC/ENC da parte delle società di capitali, enti non commerciali e soggetti equiparati aventi periodo d'imposta coincidente con l'anno solare
<b>MODELLO UNICO 2008 PF - SP</b> Invio telematico del modello UNICO 2008 PF/SP da parte delle persone fisiche titolari di reddito d'impresa, di lavoro autonomo e di partecipazione, nonché da parte di società di persone, studi associati, società semplici e soggetti equiparati
<b>DICHIARAZIONE ANNUALE IVA</b> Termine per la presentazione in via telematica della dichiarazione annuale IVA da parte dei contribuenti che non presentano la dichiarazione annuale unificata
<b>MOD. 770/2008 ORDINARIO</b> Invio telematico all'Amministrazione finanziaria della dichiarazione dei sostituti d'imposta che presentano il Modello 770/2008 ordinario
OTTOBRE 2008
<b>Giovedì 16 Ottobre 2008</b> <b>IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI E SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO</b> Versamento delle ritenute relative ai redditi di lavoro dipendente e assimilati e sui redditi di lavoro autonomo, corrisposti nel mese di Settembre 2008
<b>IVA - CONTRIBUENTI MENSILI</b> Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Settembre 2008.
<b>CONTRIBUTI INPS MENSILI</b> Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di Settembre 2008.
<b>IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI</b> Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Settembre 2008.
<b>Venerdì 21 Ottobre 2008</b> <b>IVA - RIMBORSO/COMPENSAZIONE TRIMESTRALE</b> Termine per la richiesta di rimborso/compensazione dell'IVA a credito del trimestre precedente

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



La soluzione  
per tutte le esigenze  
della ristorazione

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



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

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

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

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

*Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.*

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

# OLIO EXTRA VERGINE DOP & ALTA CUCINA

UN PROGETTO  
DI VALORIZZAZIONE ATTRAVERSO  
I RISTORATORI D'ITALIA

PERUGIA  
10-11  
NOVEMBRE  
2008

L'autunno è segnato nella memoria, almeno nella nostra regione, da due grandi eventi agresti: la vendemmia e la raccolta delle olive. Nella carta d'identità italiana, l'olio rappresenta una perla di cui andare fieri in tutto il mondo. Dal filosofo greco Democrito ad Ancel Keys, colui che decodificò la dieta mediterranea, tanti studi hanno evidenziato l'altissimo valore nutrizionale dell'olio di oliva, al punto che in quest'ultimo secolo la coltivazione dell'olivo si è spinta in paesi lontani dal Mediterraneo per raggiungere la California, l'Australia, l'America Meridionale... Come per tanti prodotti di trasformazione agro-alimentare, il pregio dell'olio di oliva consiste nel mantenimento delle caratteristiche proprie della materia prima di origine: le olive. Una premessa necessaria è dunque che è impossibile produrre un olio buono a partire da una materia prima scadente; di qui la necessità di un'accurata selezione dei frutti e di una loro lavorazione nel rispetto delle ottimali regole di processo. L'Italia è leader nella produzione di olio extravergine d'oliva riconosciuto con il marchio Dop, ovvero la "Denominazione di origine protetta": delle 71 D.O.P del Vecchio continente, infatti, ben 36 sono italiane.

Un ruolo notevole per la promozione dell'olio extravergine d'oliva lo ha assunto negli anni il ristoratore, visto anche l'aumento dei consumi fuori casa, in quanto mezzo diretto per la comunicazione e la diffusione del prodotto al consumatore; le qualità dell'olio, attraverso i vari abbinamenti con il cibo, sono esaltate assieme alle caratteristiche organolettiche, il sapore, l'odore e la consistenza. Ma per trasferire questi valori al consumatore, diventa necessario che il ristoratore conosca bene il prodotto, senza tralasciare il legame con il territorio e la cultura gastronomica locale e nazionale.

L'Università dei Sapori, sempre presente in attività di formazione dedicate al mondo della ristorazione, si inserisce in questo contesto realizzando due giornate formative e informative sulle caratteristiche specifiche dell'olio extravergine d'oliva in stretta collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, attraverso un progetto finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

L'iniziativa, rivolta principalmente agli operatori della ristorazione che hanno le proprie attività presenti nelle città dell'Olio ma aperta anche agli altri ristoratori a livello nazionale, verrà strutturata in due giornate durante le quali i partecipanti avranno la possibilità di confrontarsi con un esperto assaggiatore d'olio e con uno chef accreditato a livello nazionale.

Lunedì 10 novembre l'esperto terrà una lezione introduttiva al settore oleario e alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva, oltre che un accenno alle certificazioni di processo e di prodotto, quali Dop, Igp e Biologico, per terminare con alcuni cenni sull'analisi sensoriale.

Martedì 11 novembre, invece, lo chef realizzerà alcuni piatti di



## Università dei Sapori



alta cucina con la degustazione combinata degli olii extra vergine d'oliva utilizzati per la preparazione del piatto stesso e introdurrà i ristoratori presenti al ruolo della promozione al cliente. Quest'ultimo è in definitiva l'obiettivo finale del progetto affinché i partecipanti al corso vengano arricchiti di nozioni funzionali al proprio lavoro, ma siano soprattutto in grado di poter comunicare nella maniera più giusta la qualità e le peculiarità dell'olio extravergine d'oliva usato nei propri ristoranti.

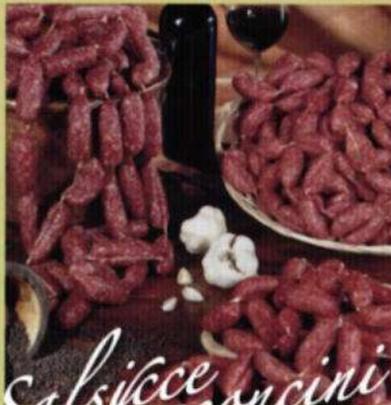


**La partecipazione al corso è gratuita e le iscrizioni sono già aperte con scadenza il 20 ottobre 2008**

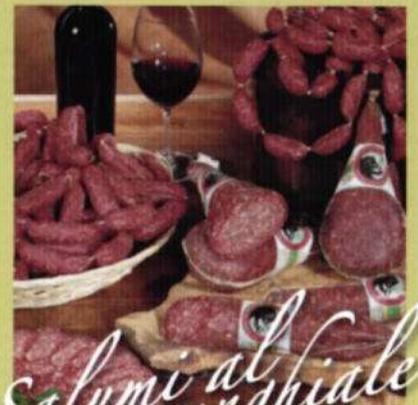
Per maggiori informazioni:  
Università dei Sapori  
tel. 075.5729935 – 075.7828609  
Fax 075.5734611  
[www.universitadeisapori.it](http://www.universitadeisapori.it)  
[uds@universitadeisapori.it](mailto:uds@universitadeisapori.it)



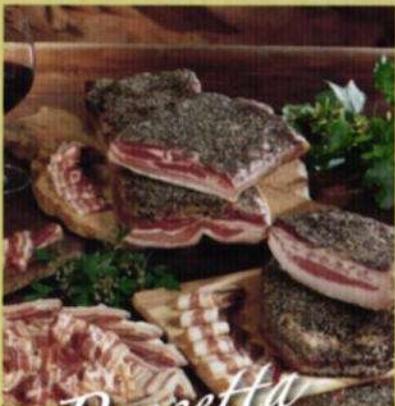
*Capocolli e lombi*



*Salsicce e bocconcini*



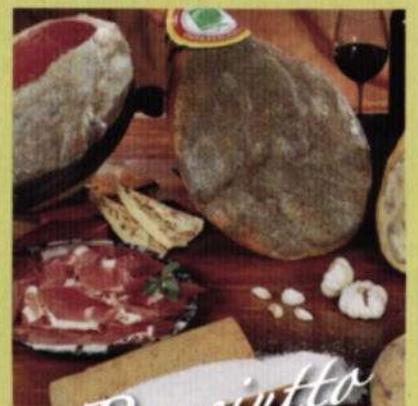
*Salumi al cinghiale*



*Pancetta*



*Salami*



*Prosciutto*

*salumi di qualità  
leggeri e gustosi*



Nuova Sede

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



▶ NICOLA BAIOTTO

# Le ricette di... Nicola Baiocco



## TORTINO DI MELANZANE CON COULIS DI POMODORO PACHINO

per 4 persone

2 melanzane  
100 g ricotta  
3 uova  
sale e pepe q.b.  
olio extra vergine di oliva q.b.

8 foglie basilico  
300 g pomodoro pachino  
70 g cipolla  
1 l brodo

**P**elare le melanzane, tagliarle a pezzi e soffriggerle con cipolla e olio • Bagnare di tanto in tanto con del brodo fino a creare una purea • Togliere dal fuoco e passare al mixer unendo la ricotta, le uova e il sale fino a creare un composto omogeneo • Riempire degli stampini monoporzione precedentemente imbrattati e cuocere in forno a bagnomaria a 160 °C per circa 20 minuti • Nel frattempo preparare una salsa pomodoro, passarla al setaccio e tenerla in caldo • Sformare i tortini ed adagiarli in un piatto da portata, aggiungere il coulis di pomodoro e guarnire con foglie di basilico.

## RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA CON LAMELLE DI TARTUFO

per 4 persone

350 g riso  
10 fiori di zucca  
50 g cipolla  
50 g burro  
80 g parmigiano

40 g tartufo nero  
2 l brodo  
sale q.b.  
olio extra vergine di oliva q.b.  
½ bicchiere vino bianco

**T**ritare finemente la cipolla e metterla a soffriggere con olio in una casseruola • Aggiungere il riso, far brillare, sfumare con vino bianco e fare evaporare • Unire i fiori di zucca tagliati finemente e portare a cottura bagnando di tanto in tanto con il brodo • A cottura ultimata togliere dal fuoco, aggiustare di sale e mantecare con il burro ed il parmigiano grattugiato • Servire ben caldo con lamelle di tartufo tagliate al momento.



## CONIGLIO IN PORCHETTA FARCITO CON PATATINE ALLE OLIVE

per 4 persone

1,3 kg coniglio  
500 g patate  
sale e pepe q.b.  
salvia, rosmarino e finocchio selvatico q.b.

olio extra vergine di oliva q.b.  
150 olive nere

**P**elare, tagliare le patate a cubetti e cuocerle in forno in una teglia a 180 °C per circa 20 minuti • A metà cottura aggiungere sale, pepe, le olive tagliate a pezzetti e le erbe aromatiche finemente tritate • Nel frattempo lavare e disossare il coniglio, stenderlo su un foglio di carta da forno, schiacciare con un batticarne, salare e pepare • A cottura ultimata farcire il coniglio con le patate e arrotolarlo su se stesso in un foglio di carta da forno • Avvolgere di nuovo il coniglio con la carta d'alluminio creando una caramella • Cuocere in forno a 180 °C per circa 30 minuti • A cottura ultimata togliere il coniglio dalla carta, tagliare a rondelle di circa un centimetro di spessore e servire ben caldo con un filo d'olio extra vergine d'oliva a crudo.



## SPUMA ALLE FRAGOLE

Per 4 persone

60 g albume d'uovo  
80 g zucchero  
1,5 dl panna  
100 g fragole  
1 dl salsa ai frutti di bosco

**M**ontare l'albume d'uovo fino a creare una base per meringhe • Nel frattempo frullare le fragole, setacciarle e aggiungere al composto precedente • Aggiungere delicatamente girando dal basso verso l'alto la panna montata • Versare negli stampini e mettere in congelatore a -15 °C per circa 4 ore • Sformare gli stampini e accompagnare con qualche fragola e con la salsa ai frutti di bosco.





# VITELCO

Member of the PALI Group

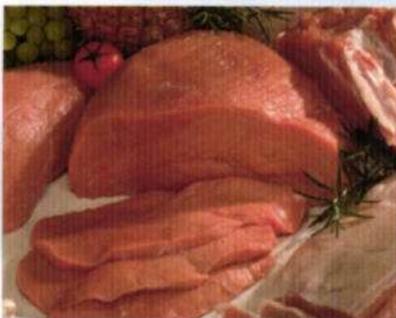
Vitelco fa parte di Pali Group, un gruppo di aziende che si dedica alla produzione di carne di vitello e di capretto. Per gestire in maniera ottimale l'intero ciclo produttivo, all'interno di Pali Group è stata creata una struttura integrata.

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

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

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

- pelle di vitello
- pelle di capra.



#### Vitelco b.v.

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

#### Vitelco Italia Srl

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



# SUDOKU

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

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

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

**SOLUZIONE**  
del numero precedente

**ARIETE**  
Con la chiusura della stagione estiva non ti sentirai del tutto appagato: forte l'insoddisfazione per il partner; cerca di essere paziente. Il rientro al lavoro sarà impegnativo e un gran desiderio di evasione ti renderà piuttosto irrequieto. La forma potrà essere discontinua: non drammatizzare. **Il consiglio: del vino il primo, del caffè il secondo, della cioccolata il fondo.**

**GEMELLI**  
Incontrerai la persona giusta per le tue esigenze ed in grado di comprendere le tue stranezze, questo farà sì che il rapporto sia duraturo. Grandi occasioni per riscuotere successi professionali e, se cerchi una nuova occupazione, potrai trovare un lavoro stabile. La salute sarà ottima, ma rinnova un po' il tuo look! **Il consiglio: il vino in casa non ubriaca.**

**LEONE**  
Si profilano difficoltà e banchi di prova da superare, ti servirà grande profondità d'animo per vincere l'aggressività. Il lavoro va a gonfie vele. Sei creativo e pieno di iniziative, è il momento giusto per concretizzarle. Malesseri passeggeri non mineranno però la tua forma fisica. **Il consiglio: un po' di vino lo stomaco assesta, offende il troppo vin stomaco e testa.**

**BILANCIA**  
Con l'avvento dell'autunno le stelle ti renderanno molto fantasioso, farai importanti conoscenze, che si trasformeranno in rapporti duraturi. L'agenda degli impegni è calma. Sei molto creativo e potresti raggiungere mete professionali gratificanti. Sarà il momento ideale per deliziarsi con piccoli e grandi piaceri del palato. **Il consiglio: vino amaro, tienilo caro.**

**SAGITTARIO**  
In ambito affettivo ti sentirai un po' amareggiato, perché le cose non procederanno per il verso giusto. Farai un bilancio del rendimento degli sforzi fatti durante i mesi passati e capirai di dover essere più prudente. Dovrai combattere un po' di stress da rientro al lavoro, ma saprai gestirlo al meglio. **Il consiglio: l'acqua fa male e il vino fa cantare.**

**ACQUARIO**  
Essere comunicativo ma al contempo conciso sarà importante per ottenere il consenso delle persone che ti circondano. In questi mesi sarai molto fortunato sul lavoro e le entrate cresceranno notevolmente. Salute al top: approfittane per riprendere le sane abitudini sportive autunnali. **Il consiglio: il buon vino non ha bisogno di frasche.**

**TORO**  
Nel tuo cuore ci sarà parecchio movimento, per una nuova conoscenza che ti attrae. Se sei alla ricerca di un cambiamento, rifletti sulle incertezze che ti assillano e aspetta ancora un po'. Evita i cibi troppo elaborati e le bevande gassate approfitta dell'autunno alle porte per ritrovare la forma fisica ottimale. **Il consiglio: dove regna il vino non regna il silenzio.**

**CANCRO**  
Vivrai una situazione affettiva eccellente: se sei in coppia, un pizzico di passionalità può fare miracoli, per i single buone occasioni. Nel lavoro potrai incontrare persone importanti per la tua carriera, che è in lenta, ma continua risalita. Particolare attenzione alla postura; stai dritto e non incurvare le spalle. **Il consiglio: vino non è buono che non rallegra l'uomo.**

**VERGINE**  
Il periodo si prospetta piacevole e all'insegna dell'intraprendenza e della voglia di agire. Avrai bisogno di impegno e intraprendenza per un progetto che richiederà molte energie per la sua realizzazione. Segui una dieta ricca di fibre ed evita di praticare sport pericolosi. **Il consiglio: vino di fiasco la sera buono, la mattina guasto.**

**SCORPIONE**  
Sei più accondiscendente con il partner in un periodo in cui ti caratterizzerà un forte nervosismo. Sul lavoro tutto procede per il meglio e i risultati non potranno che essere prestigiosi, soprattutto se sei dipendente. Il fisico apprezzerà un po' di relax; regalati un corso di yoga, per assorbire le energie di madre natura. **Il consiglio: nelle botti piccole ci sta il vino buono.**

**CAPRICORNO**  
I più giovani inizieranno una nuova storia affettiva con momenti di gioia, di armonia e di benessere psicofisico. Nell'ambito lavorativo, nonostante parecchie difficoltà, manterrai un buon equilibrio, che porterà alla risalita lenta e continua. Il quadro della salute appare rassicurante, merito del relax estivo. **Il consiglio: la buona cantina fa il buon vino.**

**PESCI**  
Periodo di grande energia psicofisica, grazie agli influssi positivi delle stelle. Tenderai ad essere distratto e a lasciarti condizionare dalle parole altrui, facendo poi tutto il contrario di quello che dovresti. Sul piano della salute sarà un periodo un po' delicato, ascolta i segnali del tuo corpo, potresti aver bisogno di rallentare il ritmo. **Il consiglio: buon vino, tavola lunga.**



### ACQUA MINERALE SAN BENEDETTO SPA

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

### AGRIFOOD ABRUZZO SRL

Montichiari (BS) • Tel. 030 9981530 • fax 030 9981520  
www.agrifood.it • info@agrifood.it

### AGUGIARO & FIGNA MOLINO SPA

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

### AZIENDA AGRICOLA LA CERRETA

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

### BANCA POPOLARE DI SPOLETO SPA

Spoleto (Pg) • Tel. 0743 2151 • fax 0743 44963  
www.bpspoleto.it • bps@bpspoleto.it

### BERNARDINI GASTONE SRL

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

### BIANCONI SPA

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

### BONDUELLE FOOD SERVICE ITALIA SRL

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

### BRESAOLE PINI SRL

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

### CANCELLONI FOOD SERVICE SPA

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

### CANUTI SRL

Rimini • Tel. 0541 740102 • fax 0541 741018  
www.canuti.com • info@canuti.com

### CESARE REGNOLI & FIGLIO SRL

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

### CLAI SRL

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

### CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGR.

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

### COOPERLAT SOC. COOP. AGR.

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

### DEMETRA SRL

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

### ELLE ESSE SNC

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

### ENNEGI SRL

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

### FORMEC BIFFI SPA

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

### FRESYSTEM SPA

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

### GELATI STOCCHI SRL

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

### GENERAL FRUIT SRL

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

### GRUPPO COLTIVA SOC. COOP. AGR.

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

### GRUPPO RIGENERA

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

### I.L.C.O. SRL

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

### LA DONATELLA SRL

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

### MODULAR SPA

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

### RAUCH ITALIA SRL

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

### TRINITÀ SPA

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

### TRUCK LINE SRL

VEICOLI INDUSTRIALI E COMMERCIALI  
RENAULT TRUCKS  
Perugia • Tel. 075 5055931 • fax 075 5057146

### UMBRASALUMI SRL

Panicale (Pg) • Tel. 075 8355438 • fax 075 8355832  
www.umbraalumi.it • info@umbraalumi.it

### UNIVERSITÀ DEI SAPORI

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

### VITELCO ITALIA SRL

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

### VITTORIA ASSICURAZIONI SPA

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

## SI RICERCANO

### CUOCHI E AIUTO CUOCHI per la provincia di Arezzo

Chiunque fosse interessato può chiamare  
l'Associazione Cuochi Arezzo  
(referente Rossana Del Santo 328 15 33 007)  
per essere messo in diretto contatto  
con i diversi associati che hanno fatto  
richiesta di personale.

Oppure contattare la redazione di Orizzonte

## VENDESI

1 cassettoni in stile  
1 armadio due ante in stile  
Epoca: 1930  
Prezzo complessivo: € 500,00

Contattare la redazione di Orizzonte

## VENDESI

per rinnovo arredi

N° 7 TV 16 pollici con telecomando  
(€ 50,00 cad.)  
N° 100 sedie impagliate seminuove  
(€ 10,00 cad.)

Contattare la redazione di Orizzonte

## COUPON DI RICHIESTA ANNUNCI GRATUITI

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

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

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

## Testo da pubblicare

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

Spedire in busta affrancata:

INNOVAZIONE Srl - Via G. Garibaldi, 93 - 06063 Magione (Pg)



*Gelati*  
**STOCCHI**

cent'anni di qualità



Gelati Stocchi s.r.l.  
Via L. Galvani 7 - Arezzo  
Tel. 0575 984033  
Fax. 0575 984143  
[www.gelatistocchi.com](http://www.gelatistocchi.com)

Prepariamo  
insieme la  
**Carta dei Vini ?**



1°

noteca

  
**Cancelloni**  
Food Service SpA

Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Strada L. Ariosto, 41 - 06063 Magione (PG)  
Tel. 075 847 771 Fax 075 847 77 77  
info@cancelloni.it www.cancelloni.it

