

Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL FOOD SERVICE

ANNO VI
NUMERO 6

NOVEMBRE
DICEMBRE
2011

Che festa sarebbe senza spumante?

MERCATI, CONSUMI ED ESPORTAZIONI

A cura di Gianpietro Comoli, fondatore dell'Osservatorio Vini Spumanti Bollicine Effervescenti

GLI SPUMANTI ITALIANI E LE ZONE DI PRODUZIONE

Intervento di Antonello Maietta, Presidente Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier

VINO SPUMANTE: UNA PERFETTA IMPERFEZIONE

Origini storiche, a cura di Paolo Braconi



Associazione Italiana Sommelier



Università degli Studi
di Perugia
Corso di Laurea Ecocal
www.agr.unipg.it/ecocal



Stai attento

al condimento.

**Se vuoi che i tuoi clienti tornino,
non risparmiare sul gusto!**

Il gusto vero dei funghi e dei carciofi italiani.
Il sapore intenso delle olive intere, verdi e nere.
Il buono di una pizza che non si dimentica.



Champignons 100% italiani ad alta resa,
senza amido, dal colore naturale,
della varietà Crema, la più gustosa.

Cuori e Spicchi di Carciofi, naturalmente freschi
e croccanti, dal colore brillante, coltivati in Puglia.

Olive Hojiblanca, sode e saporite,
la migliore varietà per pizza.

**Vegetali Selezione Pizza Valfrutta Granchef:
il gusto della genuinità.**

Numero Verde
800.123.533

valfruttagranchef.it



Assaggia i vantaggi.



banca popolare di spoleto spa

L'offerta è riservata esclusivamente a nuovi depositi • I rendimenti sono da considerarsi lordi e soggetti a ritenuta fiscale • Imposta di bollo una tantum di 14,62 € • Messaggio pubblicitario con finalità promozionale che non costituisce sollecitazione al pubblico risparmio • Le condizioni contrattuali sono rilevabili attraverso i "Fogli Informativi" a disposizione presso tutti gli Sportelli della Banca Popolare di Spoleto SpA e sul sito

bpspoleto.it



Certificati Deposito

solo per nuovi depositi

4% LORDO

- Zero Spese
- No Conto Titoli
- Importo minimo 1.000 €
- Vincolo 3 - 6 - 12 - 18 mesi

- Tasso annuo riferito a certificati deposito con vincolo 18 mesi
- importo minimo 150.000 €



anno 6 - numero 6
novembre/dicembre 2011
Nr. Iscrizione 45/2006
R.P. Tribunale di Perugia 01/08/06
ISSN: 2239-4176
www.rivistaorizzonte.com

Editore

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

Ufficio Pubblicità
info@rivistaorizzonte.com

Direttore Responsabile
David Mariotti Bianchi

Redazione
orizzonte@sifa.it

Collaboratori
Antonio Ascione
Ennio Baccianella
Erica Battellani
Enrico Bertoli
Paolo Braconi
Chiara Ceccarelli
Giampietro Comolli
Lucia Cruccolini
Rossana Del Santo
Marco Durante
Ecofal
Giancarlo Ferraris
Gianna Ferretti
Giuseppina Germani
Elisa Maestrini
Antonello Maietta
Alessia Malloni
Francesca Mencarelli
Davide Pini
Ezia Ricci
Fabrizio Ridolfi
SIDA Group Srl
Alessandro Sorci
Università dei Sapori
Massimo Valeri
Massimo Venanti
Paolo Zaccaria

Partner Editoriale
SIFA S.r.l.
Via Pievaiola, 45 - Perugia

Stampa
Reggiani S.p.A.
Brezzo di Vederò (Va)

Orizzonte

SU QUESTO IN THIS ISSUE NUMERO



SETTE

OTTO

DIECI

TREDICI

SEDICI

VENTI

VENTIDUE

VENTIQUATTRO

VENTISETTE

TRENTA

TRENTADUE

TRENTATRE

TRENTACINQUE

TRENTOTTO

QUARANTADUE

QUARANTASEI

CINQUANTA

CINQUANTATRE

CINQUANTAQUATTRO

CINQUANTASETTE

CINQUANTOTTO

CINQUANTANOVE

SESSANTA

EDITORIALE

Gli spumanti, spazio alle bollicine italiane

FOCUS

News dalle regioni

Redazione

Gli spumanti in libreria e nella rete

Redazione

Mercati e consumi delle bollicine italiane

Giampietro Comolli, fondatore OVSE

Gli spumanti italiani e le zone più vocate per la loro produzione

Antonello Maietta, Presidente AIS Nazionale

Spumanti, come si producono

Erica Battellani

Spumanti del Centro Italia

Lucia Cruccolini

Lo spumante italiano: la versatilità nell'abbinamento

Marco Durante

Vino spumante: una perfetta imperfezione

Paolo Braconi

Le bollicine e i loro accessori

Rossana Del Santo

Spumante: aspetti nutrizionali

Enrico Bertoli

Lo Champagne

Paolo Zaccaria

Quelle ricette con un ingrediente in più...

Antonio Ascione, Giuseppina Germani, Ezia Ricci, Fabrizio Ridolfi

SPAZIO ALLE REGIONI

Il Lazio

Chiara Ceccarelli, Francesca Mencarelli

La Toscana

Giancarlo Ferraris, Alessia Malloni

Le Marche

Alessia Malloni

L'Umbria

Giancarlo Ferraris

RUBRICHE

Marketing

Davide Pini

Fitness

Elisa Maestrini

Design

Massimo Venanti

Formazione

SIDA Group Srl

Formazione

Università dei Sapori

La parola agli esperti

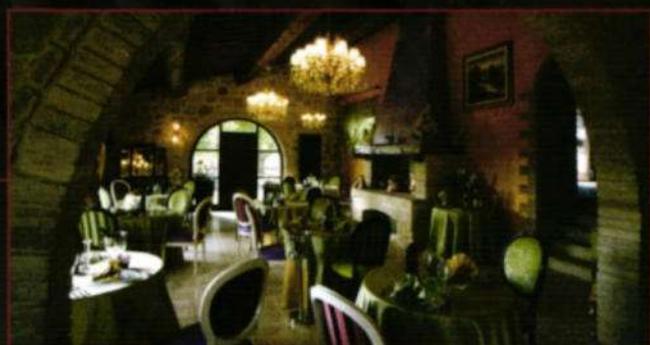
Alessandro Sorci, Massimo Valeri



SALA

Produzione Sedie e Seggiole Artistiche

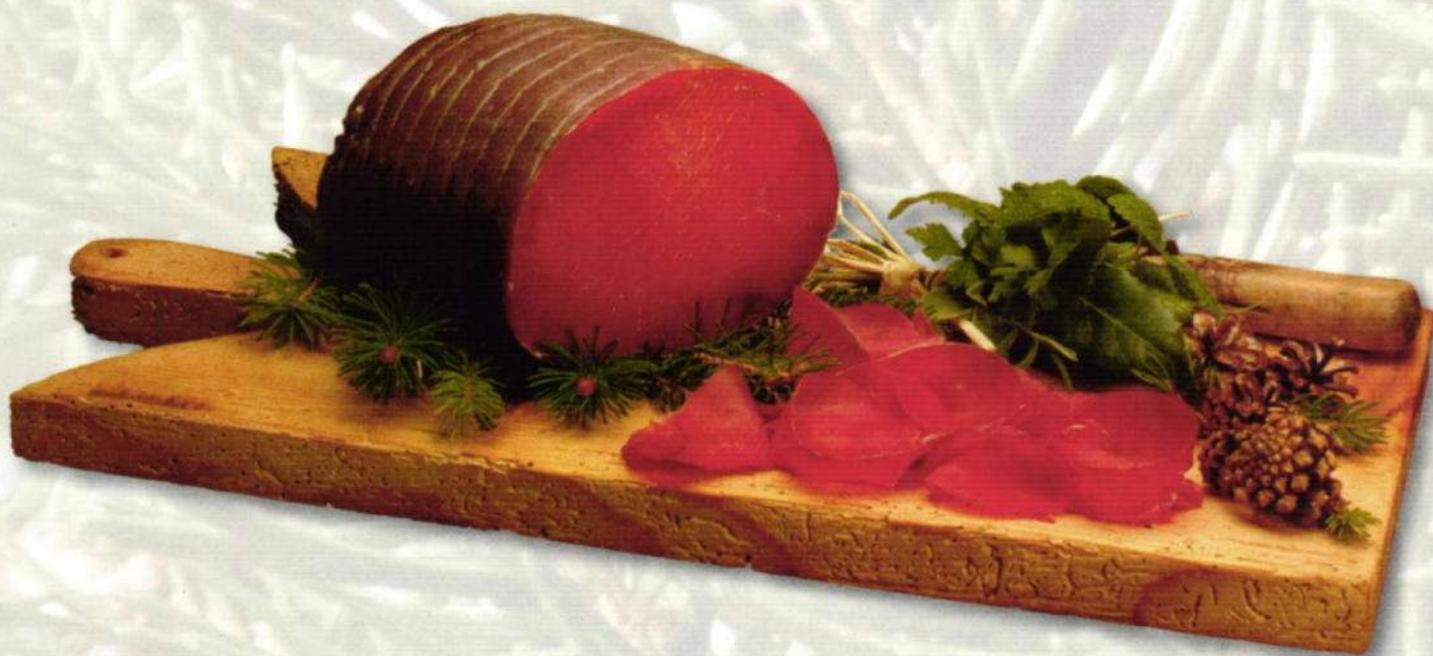
Forniture per Ristoranti, Alberghi e Agriturismi



Via degli Artigiani, Zona Artigianale Selci Lama
06016 San Giustino (Pg)
Tel. 075 858 37 53 - Fax 075 858 34 15
www.salasedie.it - sala@salasedie.it



Naturalmente ...la Bresaola



BRESAOLE PINI srl

23034 Grosotto (SO)

tel. 0342 88.73.50 - fax 0342 88.75.82 - 0342 84.91.76
e-mail: commerciale.pini@email.it - info@bresaolepini.it



EDITORIALE

Gli spumanti, spazio alle bollicine italiane



David Mariotti Bianchi
Direttore

In un momento di crisi come quello che stiamo attraversando può sembrare insolito puntare la nostra attenzione sugli spumanti. Un vino che nella nostra tradizione è sempre stato associato a momenti felici, alle feste, quasi allo sfarzo. Orizzonte, invece, ha voluto incentrare questo focus proprio su questo vino così importante per la nostra storia e le nostre tradizioni. Non solo perché si avvicinano le festività natalizie, ed è impossibile pensare al Capodanno senza un tappo di spumante da far saltare. Ma anche perché lo spumante, proprio in questo periodo, sta vivendo un momento di particolare fortuna. C'è chi sostiene la teoria che proprio nei momenti di difficoltà c'è voglia di evasione, ed è per questo che gli spumanti stanno avendo un periodo così felice. Altri pensano che il made in Italy stia crescendo proprio quando la qualità e la differenziazione si uniscono al contatto vero con le tradizioni di un popolo, con le sue radici. È un fatto, comunque, che oramai le bollicine italiane stiano diventando sempre più importanti, avendo superato per esportazioni anche gli storici rivali d'Oltralpe. Ma il focus di questo numero è anche un modo per soddisfare tante curiosità su questo mondo affascinante. Dai diversi metodi di produzione, alle innovazioni

tecnologiche che li hanno consentiti, fino alle tante zone italiane che fanno vanto di avere uno spumante che le caratterizza in maniera particolare. Senza dimenticare i tanti aperitivi dei quali sono la base o i mille abbinamenti che si possono fare con questa splendida bevanda che nel corso del tempo è passata dall'essere un accompagnamento privilegiato per i dolci fino a diventare un asse portante del bere bene italiano in ogni occasione e con ogni portata. Un piacere che è prodotto anche nelle nostre terre, visto che negli ultimi anni proprio le regioni del Centro Italia hanno visto fiorire numerose cantine che si sono dedicate, con successo, a queste produzioni.

E visto che il mercato dello spumante non sembra conoscere crisi e che le preferenze della clientela vanno sempre più verso la filiera corta, non ci resta che brindare sorseggiando uno spumante delle nostre terre. Anche perché non solo questo vino può essere un ottimo regalo di Natale, ma tutto il mondo che gira intorno alle bollicine è pieno di belle idee per doni da fare a parenti e amici, oltre che per abbellire le nostre tavole.

È un fatto, comunque, che oramai le bollicine italiane stiano diventando sempre più importanti, avendo superato per esportazioni anche gli storici rivali d'Oltralpe

Il prossimo numero di ORIZZONTE sarà dedicato al CINGHIALE

NEWS TOSCANA

28° Simposio Nazionale: Sulle rotte dell'arte e del gusto mediterraneo

11-12 ottobre 2011
Chianciano Terme (SI)



È stato un grande summit di professionalità il 27° concorso nazionale "Sulle rotte dell'arte e del gusto mediterraneo" organizzato dall'Accademia Italiana Gastronomia Storica, presieduta da Mario Giorgio Lombardi e dal Centro Studi Chianciano "Sanchini". Nelle tre giornate dei lavori si sono esibiti, mettendo in mostra la loro professionalità, pizzaioli, cuochi-ristoratori e allievi di Istituti Alberghieri di Stato. Il tutto all'insegna della cucina mediterranea e dei prodotti agroalimentari del territorio. "Quello che vale in questi incontri è l'aggiornamento professionale, lo scambio di esperienze e di conoscenze" afferma Mario Giorgio Lombardi. "I giovani imparano dai professionisti e i professionisti osservano con attenzione cosa fanno i colleghi, scambiandosi ricette e metodi di preparazione dei piatti".

All'insegna dell'arte bianca (pane, focacce, pizze) e del riso, ma anche di carne chianina, caffetteria e di cocktail, le tre giornate hanno avuto un programma intenso di gare, di dimostrazioni e convegni a cominciare dalla grande prova di professionalità da parte dei pizzaioli di tutta Italia, ravvivata dall'esibizione della Nazionale Italiana

Acrobati Pizzaioli, presieduta da Danilo Pagano. Venti, invece, e provenienti da numerose regioni italiane, sono stati i cuochi e i ristoratori che hanno dato vita all'esibizione di piatti in tema con il riso, mentre i due importanti riconoscimenti di ristorante dell'anno designati dall'Accademia Italiana Gastronomia Storica sono andati a Filippo Addabbo della trattoria Lo Zampino di Gioia del Colle (Ba) e a Walter Redaelli dell'omonimo ristorante di Bettolle (Si). L'incontro di Chianciano ha visto anche la presentazione dei volumi "Ragioni e sentimenti nella Sicilia del vino" di Diego Maggio, avvocato e consigliere delegato di Federvini Sicilia e del Consorzio di tutela Marsala Doc, e "Tacuinum bizantino - Viaggio gastronomico nel Mediterraneo orientale" di Alex Revelli Sorini, Susanna Cutini e Shady Hasbun. Sono stati inoltre nominati alcuni "Accademici del Marsala", quelle persone che si impegnano a propagandare e far conoscere questo antico vino spesso ancora misconosciuto. Tutte donne le nuove accademiche nominate quest'anno: Mariella Voza (azienda agricola Barlotti, Paestum), Manuela Capecchi (Hotel Le Logge dei Mercanti di Monte San Savino), Sara Rapini (titolare di negozi di abbigliamento a Arezzo), Carmela Di Nardo (esperta gourmet di Agropoli), Daniela Rubeca (titolare del Ristorante Zaira di Chiusi). L'avvocato Diego Maggio, nella sua qualità di presidente dei "Paladini dei Vini di Sicilia" ha nominato nuovi "Paladini" Corrado Cavallo (dalle Cantine La Versa, Oltrepò Pavese) e Alessandro Castro (responsabile dell'Istituto Italiano di Cultura a Barcellona). Il vino Marsala è stato abbinato, in modo convincente, con il cioccolato (nelle varie percentuali di cacao) prodotto da una giovane e appassionata "maestra del cioccolato" Graziella Meloni, che ha aperto da

pochi mesi il laboratorio-negozio "Tentazioni - Cioccolato in Casentino" a Poppi, in provincia di Arezzo. Questo evento ha rappresentato anche una vetrina per alcune aziende, tra le quali spicca la Cancelloni Food Service S.p.A., che ha messo a disposizione dei professionisti i propri prodotti di qualità.

Scuola di cucina a Villa Severi per professionisti e appassionati

Stagione 2011-2012
Arezzo

La FIC, Federazione Italiana Cuochi

e l'Associazione Cuochi di Arezzo, in collaborazione con Consorzio Strada del Vino e dei Sapori, presentano la stagione 2011-2012 della Scuola di Cucina a Villa Severi.

I corsi saranno dedicati a tecniche di panificazione (panini, schiacciatine, grissini), di taglio (frutta e verdura), di cottura (in acqua, al vapore, sottovuoto, frittura e al calore secco); ed ancora agli impasti della tradizione e alla preparazione di base per la pasticceria. I corsi verranno svolti in due orari differenti, uno dedicato ai professionisti e l'altro agli appassionati.

Le lezioni saranno tenute da Docenti Chef del Team Professionisti dell'Associazione Cuochi di Arezzo. Ad ogni lezione interverranno a rotazione esperti nutrizionisti o sommelier AIS della delegazione di Arezzo. Ogni lezione prevede l'analisi delle tecniche di cucina, l'analisi dei prodotti utilizzati e la realizzazione di almeno 5 preparazioni. Al termine della lezione le ricette preparate saranno degustate dai partecipanti. Tutte le informazioni sono disponibili presso l'Associazione Cuochi di Arezzo, o sul sito www.cuochiarezzo.it





Selezioni per la Nazionale Italiana Cuochi

13 settembre 2011

Bergamo

Si è svolta a Bergamo la finale per la selezione della Nazionale Italiana Cuochi, al cui vincitore è stato conferito il mandato per l'anno 2011-2012 che culminerà con la partecipazione alle Olimpiadi di Erfurt del 2012. Ha presieduto la serata finale di questa selezione, insieme alle numerose autorità e rappresentanti del settore ristorativo, anche il Presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi Paolo Caldana. Tra i 30 finalisti, selezionati tra una rosa di oltre 100 partecipanti, in base al proprio curriculum e ai piatti inviati in rappresentanza, ha figurato lo chef dell'Umbria

Massimiliano Catizzone, cuoco presso l'Hotel Melody di Deruta (PG) e membro attivo dell'U.R.C.U., l'unione regionale cuochi. Lo chef Catizzone ha presentato alla giuria della finale la sua ricetta "Fantasia di agnello con carciofi stufati, tartufo estivo e vellutata di topinambur", riscuotendo un notevole successo.

Per la realizzazione del piatto, Catizzone ha utilizzato i prodotti di qualità di alcuni sponsor provenienti direttamente dall'Umbria, tra i quali ricordiamo anche la Cancelloni Food Service SpA.



Premio Bonaventura Maschio "La ricerca dell'eccellenza". Vince il sommelier umbro Dante Filippi

8 ottobre 2011

Lecce

Per l'ottavo anno consecutivo la Distilleria Bonaventura Maschio di Gaiarine (TV) in collaborazione con l'Ais (l'Associazione Italiana Sommelier) si è fatta promotrice di un'iniziativa particolarmente lodevole, allo scopo di incentivare i giovani sommelier ad approfondire le tematiche legate al mondo della distillazione.

Bonaventura Maschio ha messo a disposizione tre borse di studio assegnate a tre sommelier (Nord, Centro, Sud) risultati primi nei rispettivi master di specializzazione sulle acquaviti, dal titolo "La ricerca dell'Eccellenza". Una giuria qualificata ha effettuato le selezioni il 27 e il 28 settembre, decretando i tre vincitori:

- **Sylvie Herin**, di Chatillon (AO) *Chambres d'Hotes di Saint Vincent*;
- **Maurizio Dante Filippi**, di Montecchio (TR), *Ristorante enoteca Sala della Comitissa di Baschi (TR)*;
- **Marco Schito**, di Arsoli (RM) *Azienda di distribuzione vini e distillati Baldo Vini di Arsoli (RM)*.

I tre sommelier che quest'anno si sono aggiudicati le borse di studio, lavorano come professionisti in ristoranti ed enoteche affermate. Sono stati premiati in occasione del 45° Congresso Nazionale AIS che si è tenuto in Puglia a Lecce sabato 8 ottobre da Andrea Maschio, la più giovane generazione nell'azienda di Gaiarine, apprezzata in tutto il mondo per un prodotto d'eccellenza qual è Prime Uve. Per il presidente dell' AIS UMBRIA **Sandro Camilli** "La conquista di questo premio da parte di Maurizio Dante Filippi, al quale vanno le mie congratulazioni, oltre ad essere un

riconoscimento alla sua bravura e alla qualità della formazione che stiamo sempre di più migliorando, è un motivo di orgoglio per tutta la nostra Associazione".

"A bocca aperta", la festa del povero

13 ottobre 2011

Perugia

Un pranzo per circa 300 poveri. Così le "berrette bianche" dell'Unione regionale Cuochi Umbri (U.R.C.U.) hanno festeggiato il loro santo protettore (San Francesco Caracciolo) il 13 ottobre u.s. Giunta ormai alla sua quarta edizione, è stata una conviviale gastronomica all'insegna del lavoro, della buona tavola e della solidarietà. Con questa giornata gli chef umbri hanno voluto regalare, con la propria professionalità, un sorriso a chi un sorriso più non ha, mantenendo professionalità e coinvolgendo tutti gli invitati in un'atmosfera conviviale e di buona cucina. Ad aiutare l'U.R.C.U. nel trovare le persone bisognose ha pensato la Caritas con la coordinatrice d'ascolto perugino Stella Cerasa, mentre Regione e Comune si sono prodigati offrendo i mezzi di trasporto necessari per lo spostamento. Il menu è stato pensato tenendo conto delle tradizioni alimentari di diversi paesi. La location è stata generosamente offerta dal Presidente dell'U.R.C.U. Alviero Bigi, mentre a fornire i generi alimentari hanno dato una mano numerose aziende, tra le quali anche la Cancelloni Food Service SpA.



LO SPUMANTE IN LIBRERIA

Champagne & spumanti. Piccola guida alle bollicine delle feste

di Debora Bionda
EDITORE ASTRAEA

Cosa c'è di più allegro di un calice con le sue bollicine fini e vivaci che salgono veloci nel bicchiere? Una piccola guida per imparare a conoscere varietà, tecniche, zone di produzione, terroir e vitigni caratteristici di champagne francesi e spumanti italiani, con i marchi delle maison e case produttrici celebri in tutto il mondo.

Spumanti e champagne

di Giuseppe Sicheri
EDITORE GEONEXT

Questa opera contiene ciò che occorre sapere sul vino spumante italiano, gli spumanti francesi e lo Champagne. Lo sguardo, inoltre, si allarga ad abbracciare tutte le altre zone spumantistiche del mondo, dall'Ungheria al Cile, dagli Stati Uniti alla Nuova Zelanda. La prima parte del volume tratta la storia, ma anche le curiosità e le leggende, la viticoltura e i vitigni, i metodi di spumantizzazione, la conservazione e il servizio, la degustazione e gli abbinamenti gastronomici, lo spumante e la salute. La seconda parte è dedicata alle zone spumantistiche dei due maggiori produttori, l'Italia e la Francia, fino ad arrivare alle più importanti realtà degli altri Paesi del mondo.

Bollicine d'Italia

GAMBERO ROSSO EDITORE

Una guida aggiornata ogni anno che propone un'accurata selezione dei migliori spumanti italiani. Una selezione delle circa 300 migliori

etichette di bollicine del Bel Paese selezionate dai degustatori del Gambero Rosso.

Le cento migliori ricette con vino e champagne

di Graziella Costa
EDITORE NEWTON COMPTON

Un ricettario di rapida consultazione, semplice e chiaro nella forma espositiva quanto fedele alla ricca tradizione culinaria del nostro paese, concepito per raggiungere il pubblico più vasto al prezzo più economico.

Atlante degli spumanti d'Italia. Metodo classico

di Andrea Zanfi
EDITORE CAMBI

Il lettore potrà scoprire in quest'opera le migliori aziende produttrici di Spumante Metodo Classico - interpretate da Andrea Zanfi con la sua solita metodologia originale - e attingere altresì le informazioni complete sulla produzione degli Spumanti, sui territori, sui vitigni utilizzati, sulle fasi della vinificazione, sulle caratteristiche dei vini selezionati, sulla degustazione. Un nuovo e importante tassello che consente a tutti i lettori, siano essi semplici appassionati o professionisti del mondo del vino, di avere una fotografia dettagliata del movimento spumantistico italiano e dei suoi protagonisti.

Perle di piacere

di Clara Ippolito e Sandro Sangiorgi
EDITORE FRATELLI SPADA

Il profumo inebria l'olfatto d'aromi, mentre l'occhio segue le perle che bisticciano nel bicchiere. Al primo sorso inizia un cauto dialogo tra lo spumante e il palato, con lo spumante non più semplice aperitivo né coronamento di un dolce a fine pranzo, ma compagno ideale di molti piatti.

SPUMANTE NELLA RETE

www.lemillebolleblog.it



Spazio web esclusivamente dedicato al mondo delle bollicine, a denominazione di origine, metodo classico in particolare. È possibile trovare tutte le news e gli eventi realizzati sugli spumanti in Italia.

www.astidocg.it

Finestra internet del Consorzio Asti docg, che, recita dallo statuto, è dedicato "a svolgere tutto quanto è ritenuto necessario per la tutela e la valorizzazione dell'immagine sia dell'Asti e del Moscato d'Asti che del Consorzio in Italia e nel mondo".



www.franciacorta.net

Sito dedicato alla zona della



Franciacorta, ai suoi vitigni, alle cantine e alla strada dei vini, con informazioni sulla gastronomia e il turismo

www.confraternitadivaldobbiadene.it

Sito internet della confraternita, nata nel dopoguerra per tutelare e celebrare questo vino, il Valdobbiadene. Comunicazioni, eventi e tutte le informazioni possibili su questo spumante.

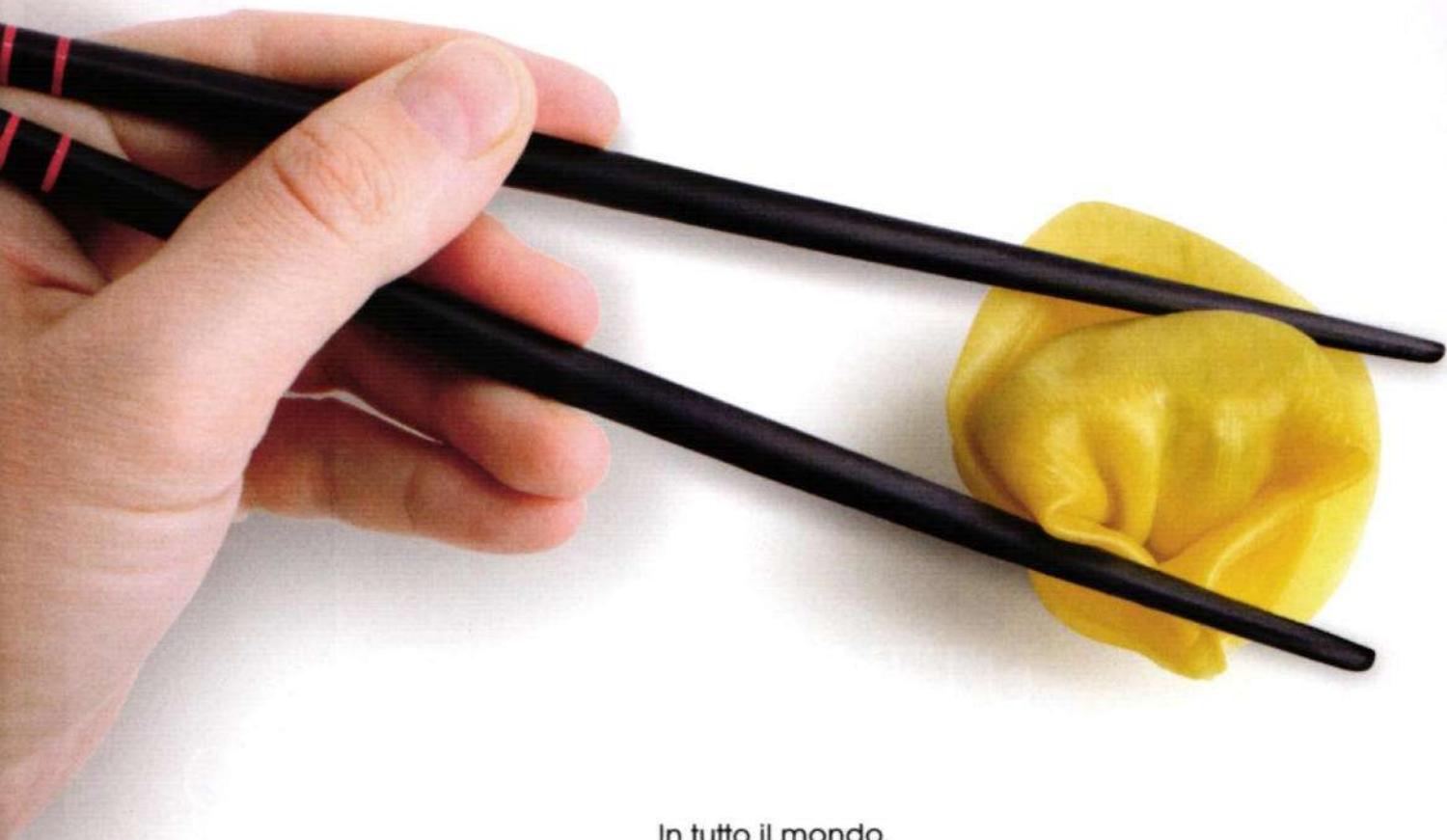


www.trentodoc.com

Spazio dedicato a questa nota denominazione di bollicine italiane, con news, eventi e produttori della zona.



Pasta Canuti. Ve la chiederanno in tutte le lingue.

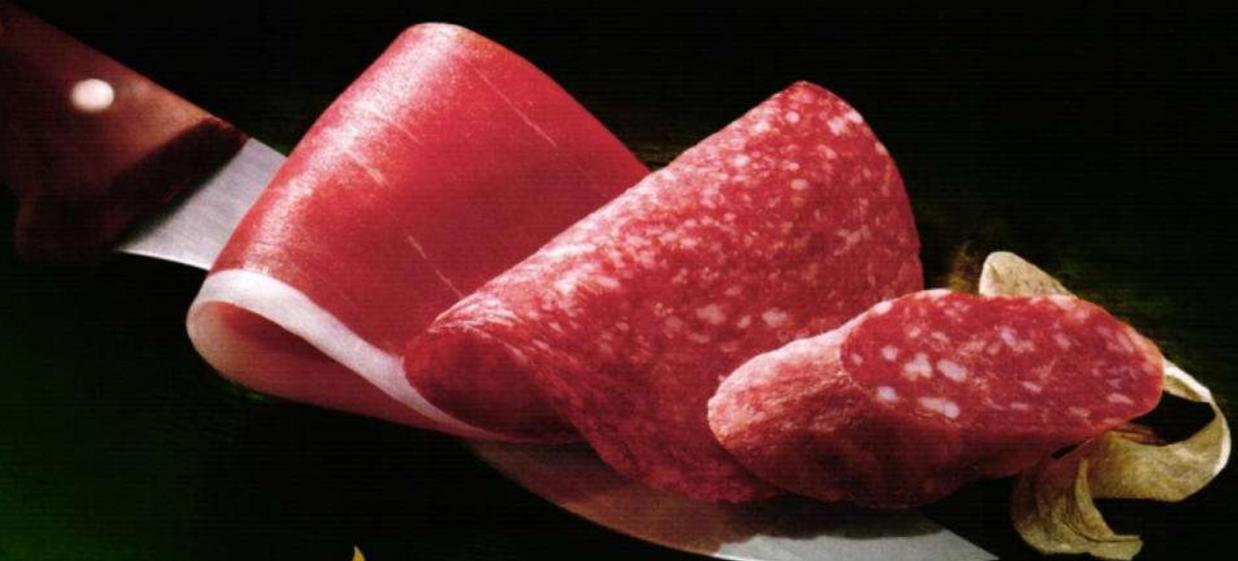
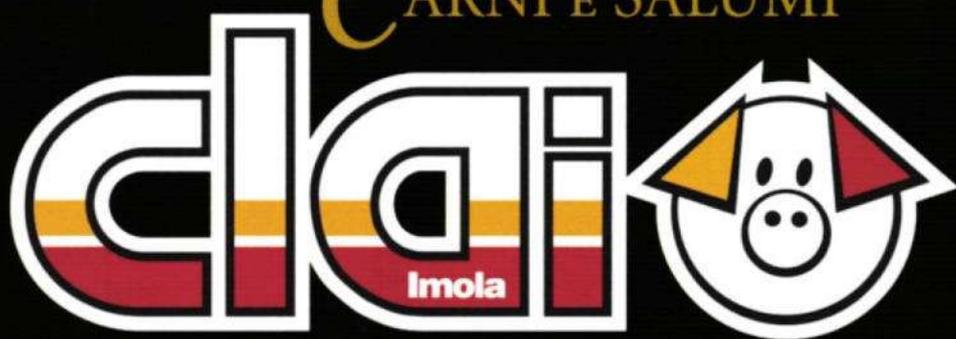


In tutto il mondo,
Canuti
è partner
dei ristoranti
italiani
di successo.

CanutiTM
TRADIZIONE ITALIANA

www.canuti.com

CARNI E SALUMI



TUTTO IL BUONO,
NIENT'ALTRO CHE IL BUONO.

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

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



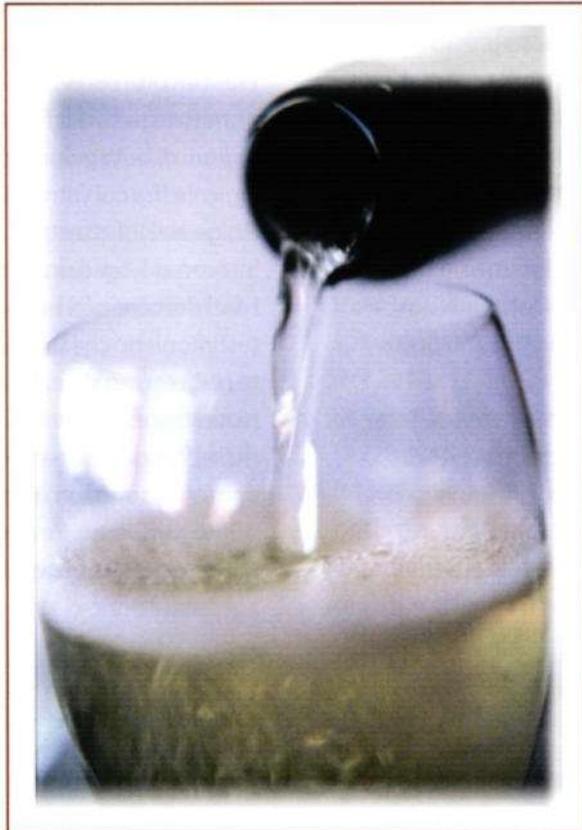
www.clai.it

Mercati e consumi delle bollicine italiane

L'Ovse (Osservatorio Economico Vini Effervescenti Spumanti) stima che nel 2010, su una produzione di 380 milioni di bottiglie di spumante, ne siano state consumate ben 376 milioni, di cui quasi 226 spedite all'estero, in ben 78 paesi. Il comparto ha un giro d'affari all'origine di poco superiore

a 1,1 miliardi di euro, che al consumo corrisponde a 2,9 miliardi di euro. È l'export che lancia le bollicine italiane nel firmamento degli spumanti mondiali. Per volumi, l'Italia è il primo paese esportatore al mondo con un valore al consumo di 1,885 miliardi di euro.

«Non è facile avere dati omogenei e comparabili. Ogni fonte ha parametri e misure diverse nel mondo. Occorre – commenta Giampietro Comolli, fondatore dell'Ovse – indagare ogni singola denominazione. L'Italia ha una ricchezza di tipologie e territori che nessun altro paese possiede. Un patrimonio di differenze da salvaguardare. I dati dei mercati dimostrano che c'è uno spazio enorme per crescere ancora e che si deve puntare su nuovi paesi



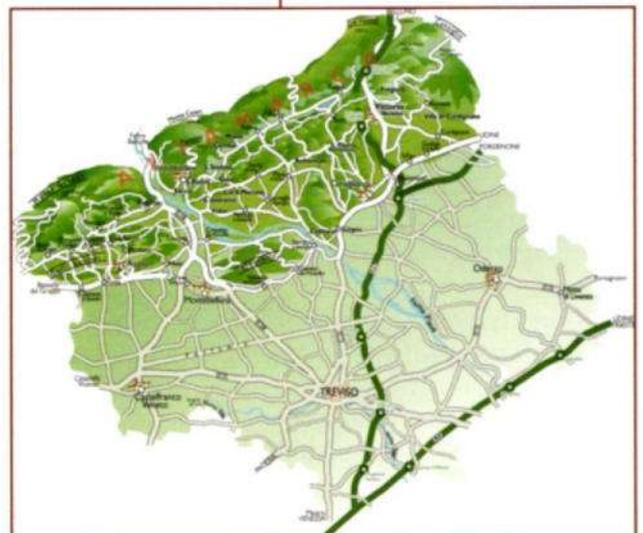
consumatori. Sono convinto – continua Comolli – che si debba puntare molto sui nuovi paesi, ma con un approccio di immagine commerciale e di identità territoriale più forte, chiara, meno basata sul prezzo». La produzione nazionale di spumanti è per il 93% ottenuta con il metodo charmat: la denominazione più impor-

tante è quella del Prosecco, con 60 milioni di bottiglie di Conegliano Valdobbiadene Docg e 130 milioni di Prosecco Doc, seguita da quella dell'Asti Docg, con 80 milioni di bottiglie, cui si aggiungono altri 80-85 milioni di spumanti generici secchi e dolci. Per il metodo classico, invece, la produzione si attesta intorno ai 26 milioni di bottiglie annue. Il consumo in Italia, negli ultimi anni, è



Giampietro Comolli,
Fondatore
Osservatorio Economico
Vini Effervescenti
Spumanti

Giampietro Comolli è anche Direttore di Altamarca trevigiana, terra di grandi prodotti Docg, Doc e Dop



sempre più diventato domestico; gli acquisti in GDO oggi rappresentano, infatti, circa il 60%. Il consumatore nazionale, inoltre, richiede sempre più informazioni chiare sull'etichetta, più riconoscibilità del valore e della qualità. I

dell'1,4% degli spumanti realizzati con metodo classico, confermando il trend positivo degli ultimi 5 anni. Questo dato evidenzia ancora una volta come i consumatori stiano diventando più consapevoli e attenti, pronti a "investire" di più per la qualità anche in un periodo di crisi come questo.

È interessante la distribuzione dei consumi fra le più importanti denominazioni nazionali che producono spumanti metodo classico: il primato va alla Franciacorta con 9,5 milioni di bottiglie annue, seguita dal Trento Doc con 7,6 milioni di bottiglie; mentre le altre zone vinicole (fra cui Oltrepò, Alta Langa, Alto Adige ecc.) si attestano tutte insieme intorno ai 5,6 milioni di bottiglie stappate. I dati dei consumi e i sondaggi, inoltre, testimoniano che una bottiglia di spumante resta un regalo diffuso e apprezzato (soprattutto se si tratta delle etichette top della produzione nazionale) e che le enoteche sono tornate ad essere un punto di riferimento per i grandi appassionati di vino, che in quei luoghi possono



www.ovse.org
Italian Bubble Wine Observatory

consumi procapite restano stazionari a 2,6 bottiglie all'anno (contro le 4,7 bottiglie in Francia e le 6,5 in Germania). In crescita gli acquisti presso il produttore (+4% sul 2009, con una quota di mercato pari al 6,7% del totale spedito) e anche presso la GDO (+3% sul 2009) con un prezzo medio del canale distributivo in calo del 2% sull'anno precedente.

A fronte di una leggera diminuzione (1,4% in volume e 1,9% in valore)

dei consumi nazionali complessivi di spumanti, si registra invece un aumento

Osservatorio Vini Spumanti-Bollicine - Effervescenti

L'OVSE nasce nel 1990 per iniziativa di Giampietro Comolli, all'epoca direttore del consorzio di tutela dei Colli Piacentini, uno dei primissimi enti a svolgere attività di tracciabilità e tutela internazionale dei marchi. La collaborazione con prestigiose realtà istituzionali nazionali e regionali permette a Comolli di poter imbastire un osservatorio privilegiato. L'OVSE prende forma più evidente, anche internazionale, quando Comolli è chiamato a svolgere il compito di direttore del Consorzio Franciacorta. Nel tempo l'Osservatorio si caratterizza come uno strumento di analisi e di ricerca e diventa un punto di riferimento per i dati del settore; con la creazione del Forum Spumanti d'Italia nel 2009; inoltre, si realizza un temporaneo "unicum" di informazione, di background e di comunicazione. Oggi, dopo 20 anni, l'Osservatorio ha posto le basi per strette e importanti collaborazioni e rapporti, conta su una rete di informatori e di soggetti istituzionali referenti sparsi su tutto il territorio nazionale e mondiale, che forniscono elementi e dati numerici "il più possibile reali e certi sul consumo e sui mercati dei vini italiani ottenuti con i metodi produttivi della presa di spuma", per legge identificati in "vini spumanti o vini frizzanti". Oltre ai dati produttivi e all'andamento delle diverse denominazioni nelle differenti regioni italiane, vengono raccolte anche tutte le informazioni relative a contatti con imprese, uffici tecnici e Paesi esteri; l'Osservatorio, inoltre, attua e/o commissiona anche diverse indagini e sondaggi sul consumatore finale, oltre ad essere un centro di documentazione storica, usufruibile da ricercatori, studenti per le tesi di laurea, studi esteri e operatori del settore. La raccolta di dati ha permesso la nascita di un Centro Studi dedicato alla formazione e istruzione didattica e professionale, che comprende la predisposizione del primo piano di studi per un Master di 1° livello interuniversitario dedicato a formare le future generazioni di tecnici esperti specializzati in Enologia, in Commercio e in Marketing dei vini spumanti, divisi per metodo di produzione. Una esclusiva tutta italiana.

Questi i principali obiettivi dell'Osservatorio:

- diventare un riferimento generale, che aiuta a conoscere le differenze e le diversità del patrimonio italiano;
- contribuire indirettamente a un maggiore dialogo istituzionale fra le diverse e qualificate anime produttive e quindi creare una "forza di filiera differenziata" in grado di porre sul tavolo normativo proposte indirizzate alla semplificazione e alla chiarezza per il consumatore finale, addetti ai lavori e neofiti;
- stimolare la nascita di singoli osservatori per ogni Denominazione di Origine e di Territorio per poter fornire un quadro più completo, ma direttamente fruibile dai diretti interessati.

assaggiare e discutere.

Nella ristorazione, consolidano le proprie posizioni il Franciacorta (+7%) e il Trento doc (+3%).

Cedono qualche punto le bollicine dolci, mentre cresce il Conegliano Valdobbiadene Docg. Il consumo a calice di vini con le bollicine registra ancora una crescita, con punte del 12% per il Prosecco e del 4% per gli spumanti italiani metodo classico.

Un sondaggio svolto dal Centro Studi Ovse ha verificato che nel 2010 i prezzi al consumo in media non sono aumentati, ad eccezione del Conegliano Valdobbiadene Docg.

Ma da cosa dipende il prezzo? La storia di quasi 3 secoli dello Champagne insegna che diversi sono i fattori che incidono sul prezzo.

Il metodo classico comporta un percorso ricco di sfaccettature diverse e complesse che richiedono scelta del vitigno, notevole lavoro umano, spazi di conservazione sotterranei, lunghi tempi di maturazione che determinano un valore differente rispetto a uno spumante prodotto con metodo charmat. Quest'ultimo nasce con l'innovazione industriale, per la voglia di scoprire nuove strade, per semplificare e ridurre i costi di gestione e di produzione del metodo classico, tuttavia col tempo si è scoperto che tale metodo è ideale per i vitigni aromatici come il moscato, il prosecco (oggi chiamato glera), il riesling, la malvasia.

Negli anni a venire i produttori dovranno puntare sulla crescita qualitativa ed è necessario che le grandi denominazioni attuino un sistema di controllo e di gestione della produzione in modo da coordinare l'offerta.

Bisogna studiare i diversi canali e analizzare i dati statistici per ogni tipologia, i diversi prezzi, le barriere doganali, la registrazione dei marchi-brevetti Docg e Doc nel mondo globalizzato, i nuovi Paesi consumatori, la composizione della domanda e la cultura alimentare e dei costumi per ogni mercato, non potendo fare proposte uniformi nei diversi mercati.

Il 2011 per vini, spumanti e bollicine.

In Italia il consumo del vino è ancora stazionario. Negli ultimi 3 anni gli incrementi riguardano vini freschi, giovani, soprattutto spumanti molto noti, dal prezzo contenuto. In particolare Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Docg, oltre a Lambrusco Modena Dop, Lambrusco Doc Reggiano e a un classico frizzante-rosso come il Gutturmo Doc. Buono anche l'andamento dei vini bianchi tranquilli Docg e Doc del Friuli, Sicilia e i rossi di Montepulciano, piemontesi (Barolo) e toscani (Chianti, Bolgheri). All'estero, nel primo semestre 2011, abbiamo riscontrato i migliori risultati con un +14% di spedizioni rispetto allo stesso semestre del 2010.

Le vendite vanno meglio nei Paesi Terzi (+22%) che nei mercati Europei (+11%). In particolare, fra le esportazioni in bottiglia, i vini spumanti continuano la crescita e la scalata per volumi e valori registrando in sei mesi un +21% dei volumi e un +22,5% dei valori, a signifi-

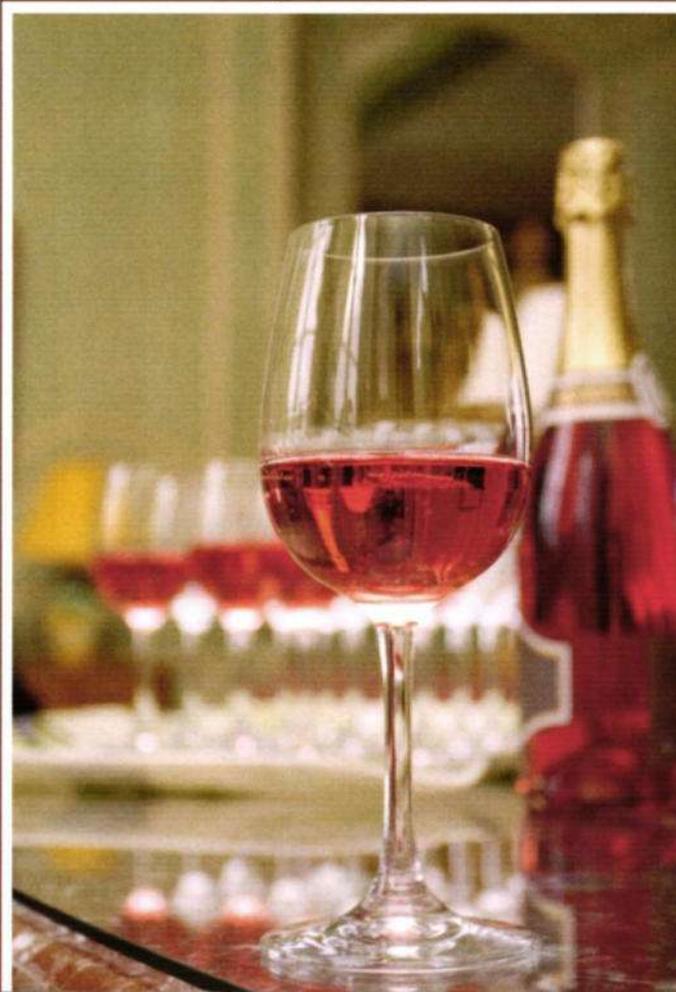
care un progressivo e trasversale incremento del prezzo medio a bottiglia a iniziare dagli spumanti generici, che rappresentano una fetta importante dell'export pari a oltre il 40%, e delle tipologie top fra le Docg e Doc.

Il più gettonato in Italia e all'estero il Prosecco doc Treviso, bene anche Asti Docg e Brachetto d'Acqui Docg e forte balzo per Lambrusco e rosati metodo italiano sui mercati dell'est Europa.

Orizzonte

FOCUS

Negli anni a venire i produttori dovranno puntare sulla crescita qualitativa ed è necessario che le grandi denominazioni attuino un sistema di controllo e di gestione della produzione.



Gli SPUMANTI ITALIANI e le zone più vocate per la loro produzione



Antonello Maietta,
Presidente Nazionale
Associazione Italiana
Sommelier

Nel mondo del vino gli spumanti costituiscono una categoria a parte, sempre più apprezzata dai consumatori grazie alle loro peculiarità, come la spiccata concentrazione di anidride carbonica che stuzzica le papille gustative, i profumi di particolare finezza e fragranza, in parte legati all'uva d'origine e in parte generati durante le fasi produttive, senza trascurare infine una gradazione alcolica mai eccessiva.

Tralasciando citazioni troppo remote, come quelle ritrovate nel Libro dei Salmi e nell'Iliade, ampie e dettagliate descrizioni sulla produzione e il consumo di spumanti si datano all'epoca romana, grazie ad autori quali Virgilio, Lucano e Columella. Descrivendo alcuni vini, compaiono spesso

vocaboli come *saliens*, *titillans*, *spumans*, *spumescens*, che evocano le peculiarità di questa tipologia.

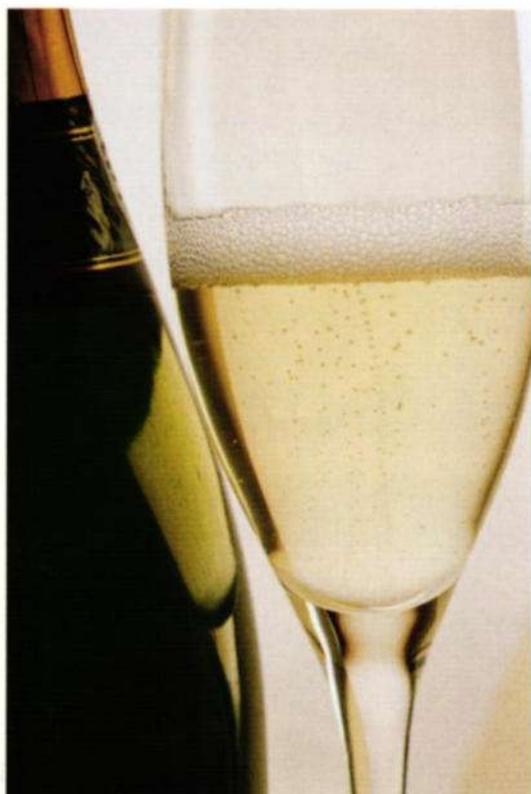
Oggi ovviamente la tecnica si è evoluta, ma gli elementi fondamentali del processo produttivo non hanno subito sostanziali modifiche. Gli spumanti naturali derivano dalla rifermentazione di un vino base addizionato di zuccheri e di lieviti in un recipiente ermetico, che può essere una bottiglia o un'autoclave, seguendo il metodo Classico o quello Charmat. Se gli spumanti elaborati con il metodo Classico sono considerati il vertice

qualitativo della produzione italiana, quelli ottenuti con il metodo Charmat sono decisamente più diffusi, superando il 90% del totale. È comunque errato fare classifiche di merito, perché gli spumanti realizzati con i due metodi sono molto differenti: il lungo affinamento dei primi li rende più strutturati e complessi, ma anche più costosi, mentre gli altri solitamente affascinano per il loro carattere semplice e immediato.

In Italia il periodo d'oro per le bollicine è soprattutto tra Natale e Capodanno, quando si stappa circa il 70% delle bottiglie. Eppure ci sarebbero molti ottimi motivi per apprezzare uno spumante a tavola durante tutto l'anno, e a tutto pasto: la persistenza della spuma predispone alla convivialità, le bollicine esaltano il profumo e vivacizzano il gusto, la particolare struttura non sovrasta il sapore dei cibi, ma li esalta. Accanto a un carpaccio di pesce crudo, a un branzino al sale, a un'aragosta alla catalana, solo per fare qualche esempio, lo spumante è in grado di esaltare i profumi e gli umori sapidi del mare. Ma anche salumi come prosciutto crudo e culatello sono valorizzati dalla sua raffinata freschezza, così come un agnello al forno e un coniglio farcito sono perfetti accanto a uno spumante rosé. La morbidezza e la struttura di quest'ultimo, tra l'altro, si abbina felicemente anche a formaggi come il Parmigiano Reggiano di media stagionatura o il Camembert, mentre un profumato e vellutato demi-sec può chiudere il pasto abbinato ad alcuni delicati dessert. Va poi ricordato che, proprio per assecondare la presenza dell'anidride carbonica, la temperatura di servizio dovrà oscillare tra i 6 °C e gli 8 °C.



Associazione Italiana Sommelier



Antiche terre, nuovi piaceri

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



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

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

il Malatesta

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



ROMANDIOLA

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

**SANGIOVESE
DI ROMAGNA**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA



Scottona Limousine: l'Eleganza del Gusto Italiano

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



ITALBOVINI
S.R.L.
la Carne di Qualità

Le zone più vocate

In Italia gli spumanti si ottengono da vitigni molto diversi fra loro, coltivati generalmente in zone vocate. I territori più idonei sono quelli dove il clima va dal temperato al freddo, il suolo è magro e poco profondo. Sono adatti terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa, a fertilità moderata, ma anche sciolti, ciottolosi e ghiaiosi. È fondamentale che siano esclusivamente a giacitura pedecollinare o collinare e abbiano una buona esposizione. In genere sono quindi esclusi i vigneti esposti a nord, oppure di fondovalle o pianeggianti, leggeri o umidi.

Queste condizioni si ritrovano in particolare nella fascia pedemontana del Nord, dove la lenta maturazione dell'uva favorisce il buon accumulo di zuccheri senza un'eccessiva diminuzione degli acidi organici, mentre l'escursione termica fra il giorno e la notte arricchisce il corredo degli aromi varietali.

Gli spumanti sono certamente protagonisti in *Franciacorta*. La grande cura del vigneto, la raccolta manuale, l'attenta vinificazione in bianco e la maturazione dei vini base in acciaio e in parte in piccole botti di rovere fanno di questo territorio, situato fra il Lago d'Iseo e Brescia, uno dei poli più significativi della spumantistica italiana.

L'*Oltrepò Pavese* è una zona estesa in cui convivono vitigni, tecniche di produzione e vini diversi tra loro. Qui ritroviamo

spumanti da uve riesling, cortese, chardonnay, moscato, sauvignon e pinot nero, quest'ultimo vinificato in bianco e in rosé, a dimostrazione della ricchezza e della varietà di quest'area.

Spostandoci più a Nord ecco il Trentino, dove

chardonnay, pinot bianco e pinot nero sono vitigni in grado di dare struttura, personalità ed estrema eleganza alle bollicine di questo territorio. Anche il

Orizzonte

FOCUS



vicino *Alto Adige* vanta una produzione spumantistica di elevata qualità.

Il *Piemonte* viene naturalmente collegato a grandi vini rossi, ma non devono essere trascurati gli spumanti: troviamo l'*Alta Langa*, l'*Asti Spumante*, lo spumante aromatico per eccellenza, il *Brachetto d'Acqui*, il delicato vino rosso da dessert prodotto anche nella tipologia spumante. In assoluto le bollicine più bevute sono quelle del *Prosecco*, prodotto nella fascia collinare della provincia di *Treviso* fra le cittadine di *Conegliano* e *Valdobbiadene*, dove la tradizione secolare di queste terre ha reso famoso questo vino ben oltre i confini nazionali.

Associazione Italiana Sommelier

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965. Far parte dell'Associazione significa partecipare alle moltissime attività: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite presso aziende vinicole in Italia e nel mondo, oltre a partecipare a congressi e simposi nazionali e internazionali. L'AIS propone in tutto il territorio italiano il corso di qualificazione professionale per Sommelier. Il programma di studio si articola in tre livelli e permette di entrare nell'affascinante mondo del vino. Incontri e serate in ristoranti selezionati, visite presso produttori di vino, viaggi-studio nell'alta enogastronomia si intrecciano con cultura, storia e business e creano nuove opportunità di realizzazione professionale. www.sommelier.it



Spumanti, come si producono



Erica Battellani,
Giornalista
enogastronomica

Esistono due metodi principali per la produzione degli spumanti: il metodo classico e il metodo Charmat

Da sempre protagonisti dei brindisi in occasioni di feste e ricorrenze varie, da qualche anno gli spumanti stanno vivendo un periodo particolarmente fortunato, tanto da essere diventati fra i prodotti più apprezzati e alla moda sia per un aperitivo che per una cena, diventando l'ideale per un abbinamento a tutto pasto. Il consumo di bollicine, sia di quelle italiane che di quelle straniere (in particolare francesi), è così aumentato sempre di più, e allo stesso tempo i consumatori hanno accresciuto la propria consapevolezza sulle produzioni. Vale comunque la pena approfondire la discussione sui diversi metodi produttivi e sulle conseguenti caratteristiche dei prodotti finali.

Esistono due metodi principali per la produzione degli spumanti: il **metodo classico** (detto anche champenois) e il **metodo Charmat** (o Martinotti). La differenza sostanziale fra i due consiste nel luogo in cui avviene la rifermentazione, nel primo caso *in bottiglia*, nel secondo caso *in autoclave*. Ma andiamo con ordine. La legge italiana vieta la produzione di spumanti con l'aggiunta di anidride carbonica. Soltanto i lieviti possono essere gli attivatori della fermentazione degli zuccheri che si trasformano in alcol e anidride carbonica. Questo processo,

realizzandosi in un ambiente chiuso ermeticamente (la bottiglia o l'autoclave), provoca la cosiddetta presa di spuma.

La raccolta delle uve utilizzate per la spumantizzazione deve avvenire a uno stadio di maturazione non troppo

avanzato, perché le uve molto mature sono caratterizzate da bucce che possono cedere troppo colore nella fase della pressatura, ma soprattutto perché le uve non eccessivamente mature hanno un maggiore grado di acidità grazie alla quale si prolunga la longevità dello spumante. Una volta raccolte, le uve per lo spumante sono vinificate come per la produzione di un qualsiasi vino bianco. All'inizio della primavera, una volta terminata la prima fermentazione ed effettuato il travaso, la chiarificazione e la stabilizzazione, al vino vengono aggiunti lieviti selezionati e zucchero. A questo punto i due processi di produzione prendono strade diverse.

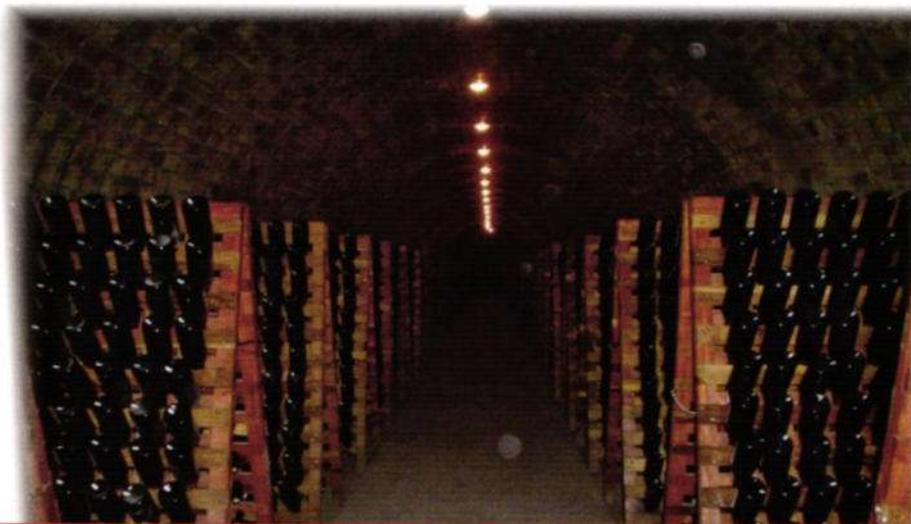
Il **metodo classico** prevede l'imbottigliamento e la chiusura con un tappo di plastica (*bidoule*) e con un tappo a corona. Le bottiglie vengono coricate in posizione orizzontale in ambienti a temperatura controllata (11-13°C) dove si avvia la rifermentazione. Dopo alcuni mesi tutti gli zuccheri si trasformano principalmente in alcol e anidride carbonica e la pressione all'interno della bottiglia raggiunge le 6-7 atmosfere. I lieviti quindi si depositano sul fondo. Per eliminare questi residui, al momento opportuno, le bottiglie vengono poste su speciali cavalletti chiamati *pupitres* e subiscono il cosiddetto *remuage*, una lenta operazione di rotazione grazie alla quale le fecce finiscono per depositarsi nelle *bidoule*, lasciando lo spumante limpido. Si arriva così alla sboccatura (*dégorgement*). Il collo delle bottiglie viene immerso in una salamoia a -25°C per alcuni minuti, finché il vino che contiene le fecce nelle *bidoule* si congela; si fa saltare il tappo a corona e, grazie alla pressione, i residui ghiacciati vengono espulsi. Prima di essere



ritappate le bottiglie devono essere riempite con la *liqueur* (soluzione di zucchero, spumante vecchio, Cognac e Armagnac) che determinerà il "dosaggio" (o grado di dolcezza) del prodotto finale, che si chiamerà (dal più secco al più dolce) *extra brut*, *brut*, *extra dry*, *sec* o *demi-sec*. Ma il produttore può anche scegliere di non mettere la *liqueur* e di rabboccare le bottiglie semplicemente con lo stesso tipo di spumante. In questo caso avremo un *pas dosé* o *dosage zero*.

Il **metodo Charmat**, invece, dopo la prima fermentazione e l'aggiunta di zucchero e lieviti, prevede l'immissione del vino nell'autoclave, dotata di un'intercapedine nella parete esterna (dove scorre una soluzione refrigerante) e di un rivestimento

termoisolante. Si avvia così la rifermentazione in autoclave. Una volta raggiunta la pressione desiderata, lo spumante viene filtrato e spostato in un'altra autoclave dove viene refrigerato per far depositare le sostanze indesiderate. Si aggiunge quindi la *liqueur*, si filtra nuovamente e si imbottiglia con una imbottigliatrice isobarica, necessaria per mantenere costante la pressione. Questo metodo è indicato particolarmente per le uve aromatiche (es. la glera, l'uva con cui si fa il Prosecco, e il moscato) che hanno una minore capacità di invecchiamento.



Prosecco "colfondo", riscoperta delle tradizioni e nuova tendenza

Il Prosecco, nella mente degli appassionati di vino, è inevitabilmente associato alla rifermentazione in autoclave. Questo famoso spumante, amato dal grande pubblico perché semplice, gradevole e immediato, viene infatti di solito prodotto con il cosiddetto metodo Martinotti (o italiano), proprio per le caratteristiche dell'uva - glera - con cui si realizza, una tipologia semiaromatica che dà vita a prodotti da consumarsi, in genere, nell'annata.

Da qualche tempo a questa parte però le cose sono cambiate. È nata una nuova tendenza, sempre più apprezzata, quella della realizzazione del Prosecco con rifermentazione in bottiglia e senza eliminazione dei lieviti. Quello che si definisce Prosecco "colfondo". Un vino piuttosto diverso dal Prosecco che abbiamo conosciuto in questi ultimi decenni.

Diversamente da quanto si potrebbe immaginare, il Prosecco "colfondo" ha radici storiche. Si tratta infatti di un metodo che riprende antiche tradizioni contadine. Un tempo l'uva veniva vendemmiata a ottobre (a volte anche più avanti) e, a causa delle basse temperature, la fermentazione si bloccava. All'inizio dell'anno il vino veniva comunque imbottigliato e lasciato riposare. Con l'arrivo della primavera però la fermentazione si riattivava, questa volta nella bottiglia.



FIORINO A 6.690 EURO

IL NUOVO MIRACOLO ECONOMICO VIAGGIA CON FIAT



**PERUGIA
FOLIGNO
PONTE S. GIOVANNI
MAGIONE**

INFO LINE
075 5297430

Prezzo detax al netto di IVA, MIS e IPT
con rottamazione

Spumanti del Centro Italia

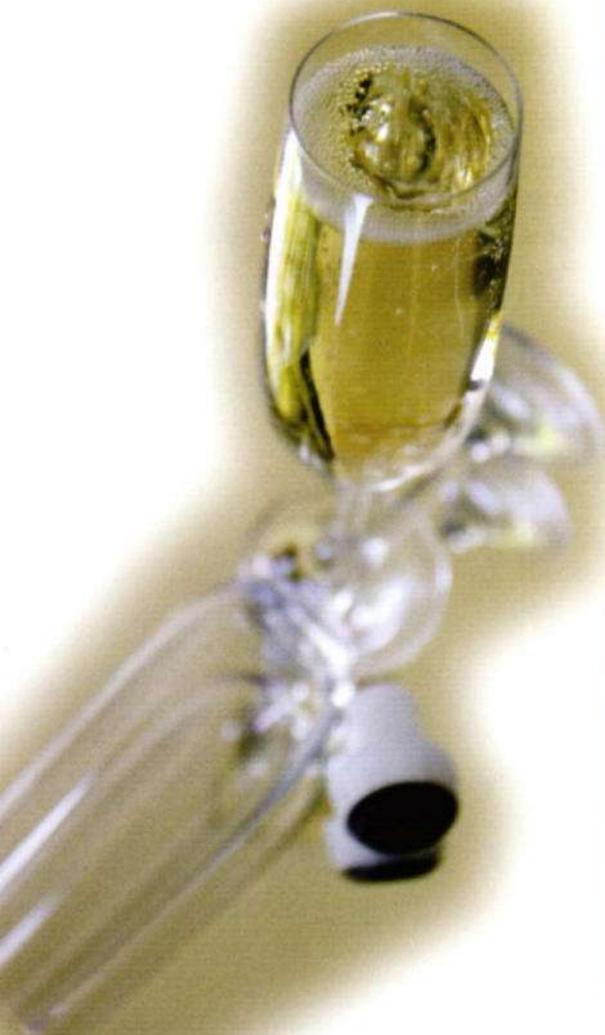


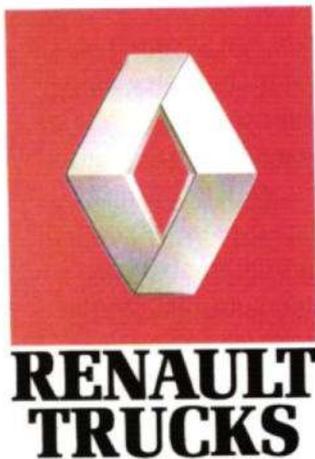
Lucia Cruccolini,
Sommelier
AIS

Fino a pochi anni fa sembrava impensabile realizzare bollicine di qualità nelle regioni del Centro e del Sud dell'Italia. Pareva ai più una forzatura tesa semplicemente ad ampliare la gamma dei vini proposti dalle aziende che dovevano lottare contro le alte temperature e con vini dalla bassa

acidità, ma dall'alta gradazione alcolica. Da alcuni anni però, grazie al miglioramento del lavoro in cantina, alla crescente esperienza nella vinificazione e alla maggiore conoscenza dei vitigni, nelle regioni centrali (soprattutto nelle Marche) si è dato vita a una produzione importante di spumanti, sia metodo classico che metodo charmat, ottenuti da uve a bacca bianca e/o nera come i classici vitigni internazionali utilizzati per la spumantizzazione (chardonnay e pinot nero), ma anche da uve autoctone. Tra le più significative: verdicchio, passerina, lacrima di Morro d'Alba, montepulciano e vernaccia nera nelle Marche, procanico,

ansonica, vermentino e sangiovese in Toscana, grechetto, trebbiano spoletino, sagrantino in Umbria, ancora grechetto, bellone, moscato di Terracina nel Lazio. In Umbria si producono così spumanti a base chardonnay, ma anche con il sagrantino, vitigno carico di tannini e difficile da "domare", che tuttavia può dare ottimi risultati, o con il trebbiano spoletino che, con la sua struttura e acidità, si adatta perfettamente alla spumantizzazione. Se invece sono le note imperiose di idrocarburi e di minerale che soddisfano i nostri gusti possiamo degustare, sempre in questa zona, dei Riesling Brut ricchi di sentori terziari, con note dolci di miele d'acacia e di frutto della passione appena percepibili. Floride realtà enologiche producono interessanti spumanti nella costa abruzzese-marchigiana, ottenuti da vitigni autoctoni, anche con metodo Charmat; sono spumanti DOC o IGT da uve Pecorino o Verdicchio, affinati per almeno 6 mesi dalla presa di spuma, di color paglierino tenue con riflessi verdi, perlage fine e persistente, freschi ed equilibrati al gusto. La gamma degli





Truck Line s.r.l.

**PRESENTA:
RENAULT NEW
MASTER**



**NUOVA
VERSIONE A
TRAZIONE
POSTERIORE!!!!**

**VEICOLI
INDUSTRIALI E
COMMERCIALI**

**DEDICATI AI
PROFESSIONISTI!**



TEL. 0755055931

**SEDE E SHOWROOM PERUGIA
VIA A. MORETTINI, 51**

spumanti autoctoni comprende anche profumatissimi spumanti dolci a base di Lacrima di Morro D'Alba, adatti per accompagnare un dessert, oppure duttili spumanti da vitigno Passerina che in virtù della loro qualità e del buon prezzo si sono affermati con successo nella banchettistica e sono ottimi per valorizzare l'aperitivo.

Sono meno diffusi, ma si trovano spumanti di buona qualità anche nel Lazio,

sia a base chardonnay che dalle uve autoctone già citate, e in Toscana, sia nella zona del Chianti che in aree vinicole meno conosciute come l'Elba.

Le bollicine non hanno conosciuto crisi e il mercato è in crescita. Punti di forza sono l'ampia forbice di prezzi disponibili e la gamma sempre più ampia grazie all'utilizzo dei vitigni autoctoni, caratterizzati da un più forte legame con il territorio di origine.



Marco Durante
Sommelier AIS

Lo spumante italiano: la versatilità nell'abbinamento

Il consumo di spumante, tradizionalmente legato ai momenti celebrativi e alle tipologie dolci, è oggi cambiato: sempre più spesso, lungo tutto il pasto, incontriamo spumanti e, sempre più di frequente, nelle versioni secche. Questo fenomeno è riconducibile agli effetti delle bollicine (il *perlage*), vero timbro della spumantizzazione, che ampliano in maniera determinante le possibilità dell'abbinamento. Per sfruttare al meglio questa duttilità è quindi decisivo non

trascurare alcuni elementi essenziali (con il rischio, consapevole, di semplificare). All'origine dello spumante ci sono due procedimenti simili, ma dagli esiti differenti: i vini beverini, centrati sull'aromaticità, sulla freschezza dei sapori, con scarse pretese evolutive (pensiamo alla gioiosità del Prosecco, alla schiettezza di una Malvasia o alla festosità di Brachetto e Moscato) vengono vinificati, quasi sempre con il metodo Charmat/Martinotti. Se c'è complessità, profondità e ampiezza nel bouquet, struttura, finezza nel perlage, se c'è potenziale evolutivo, siamo di fronte, invece, ad una vinificazione con Metodo Classico (o *Champenoise* per gli Champagne) e stiamo parlando, sovente, di vitigni di grande nobiltà e tradizione (pinot nero e chardonnay su tutti), prodotti in zone a grande vocazione (Franciacorta, Trentino Alto Adige, Oltrepò Pavese).

Oltre alla metodologia di spumantizzazione, dobbiamo considerare anche il residuo zuccherino (oltre 50 g/l per il *dolce*, meno di 3 g/l per il *pas dosé*), che dipende dalla presenza del *liquer d'expédition* e dall'esito della



fermentazione. Anche l'eventuale vinificazione inrosé agghincherà complessità, come la presenza di più vitigni e l'eventuale anzianità della bottiglia.

Di fronte a questa molteplicità di elementi, suggerisco alcuni spunti per approcciarsi correttamente all'abbinamento con il cibo. La duttilità dello spumante, come abbiamo visto, è legata all'azione delle bollicine la cui caratteristica è quella di aumentare la freschezza del vino, ravvivare la dinamica del sapore e pulire il palato.

Abbinare pietanze tendenzialmente dolci e ricche di grassi è corretto, a patto di considerare sempre l'evoluzione, il corpo del nostro spumante e la sua dolcezza, fattori che devono muoversi in simbiosi con la struttura, l'intensità e le sensazioni più dure presenti nel cibo che stiamo mangiando.

Un Prosecco semplice e di buona dolcezza, un *extra dry*, può accompagnare con grande versatilità una merenda che inizia con la sapidità di un buon prosciutto di Norcia e si conclude con la dolcezza di una torta a pasta lievitata (una ciambellina, ad esempio). Per un pasto completo, se nel menu non incontriamo piatti di grande succulenza e struttura (pensiamo a una bistecca), spumanti Metodo Classico, di moderata complessità, come un Trento *brut*, leggermente austero, o un Franciacorta *extra brut*, più accogliente nonostante gli zuccheri, entrambi a prevalenza Chardonnay, possono accompagnarci dall'inizio alla fine: da una torta di verdure fino al pescato e alle carni bianche, passando per paste e risotti, concludendo infine con formaggi vaccini giovani.

Se scegliamo, invece, vini dal carattere più deciso perdiamo in versatilità, ma affrontiamo meglio il dettaglio di alcuni piatti: un *brut rosé*, magari millesimato, dell'Oltrepò Pavese, 100% pinot nero, che unisce forza, struttura e un buon grado alcolico, non sarà estremamente plastico, ma sorprenderà con una carne rossa cotta in padella e arricchita da un sugo generoso e profumato. Se riduciamo il grado

zuccherino al limite, come in un spumante Metodo Classico dell'Alto Adige *pas dosé*, possiamo "spingere" con soddisfazione sulla dolcezza, esplicita, del cibo (dai gamberoni fino alla trippa e alle animelle) per sfruttare la freschezza della beva. Con un parmigiano invecchiato, saporito e persistente, beviamo un Franciacorta Riserva, dove struttura, perlage fine e buona alcolicità rispondono perfettamente al bisogno di intensità e corpo richiesti dal nostro formaggio. E sui dolci a pasta lievitata (pandoro, panettone, ciambelle) il nostro tradizionale Asti Spumante, o un Moscato d'Asti, non temono confronti sulla definizione dell'abbinamento.



Pronti per la prova del cuoco?



Invitati: tanti, in attesa e pronti a giudicarvi sotto ogni punto di vista. È questa la vera prova del cuoco per chi, come voi, organizza cerimonie, banchetti e appuntamenti importanti. CGM è il partner giusto per un servizio catering di qualità, puntuale e professionale: insieme supereremo ogni prova. A partire da quella del cuoco.



Arancini di riso*, Asparagi panati, Carciofi panati*, Cremini all'ascolana*, Crocchette di patate, Crocchette farcite di mozzarella, Medaglioni di mozzarella panati, Misto di verdure panate, Mozzarelle panate*, Crêpes prosciutto e formaggio, Crêpes formaggio, Crêpes pizzaiola, Olive ripiene all'ascolana*, Olive ripiene di pesce "Le Marinare", Olive ripiene di verdure "Le Ortolane", Olive ripiene di formaggio "Le Formaggine", Panzerottini, Suppli di riso*, Zucchine stick panate.



Arrosticini di ovino, Filetti di baccalà pastellati, Fiori di zucca pastellati, Funghi Champignons, Le Chicche fritte, Misto vegetali pastellati, Pizzette rosse, Polenta, Rusticini misti, Bocconcini di provola affumicata "Le Provolose", Crocchette formaggio e pera "Delizie", Polpettine di carne panate

*Disponibili anche nella versione FORNO



SINCERT



CGM s.r.l. 62010 POLLENZA (MC)
Rione Pollenza Scalo, 85
Tel. +39.0733.201025 (r.a.)
Fax +39.0733.201016
e-mail: info@cgmsurgelati.it

www.cgmsurgelati.it



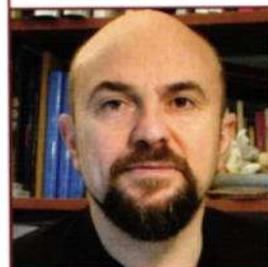
Vino spumante: una perfetta imperfezione

Per diversi secoli il processo chimico che sta alla base della trasformazione degli zuccheri d'uva in alcol è restato un mistero. I primi vinificatori attribuirono quel magico fermentare e ribollire dei mosti a qualche entità sovranaturale e ritennero la bevanda inebriante che ne risultava un dono divino. Era comunque chiaro che il vino nasceva quando sparivano i gas della fermentazione, quando il liquido torbido e spumeggiante, al chiuso dei contenitori nelle cantine, diventava limpido e fermo. Tanto distinguevano il passaggio da mosto a vino che i Romani, ad esempio, avevano due divinità preposte ai due liquidi: il mosto, considerato vino imperfetto insieme a i vini dolci, miledi, passiti e cotti, era sotto tutela del dio Libero, mentre il vino perfetto era prerogativa di Giove. Solo più tardi il patronato su tutti i vini, compresi quelli "imperfetti", passò al dio Libero-Bacco, condizionato dal greco Dioniso. Ovviamente vini imperfetti erano all'ordine del giorno e lo sono stati per millenni fino all'ingresso della chimica in cantina. Ma si tentava di tutto per renderli bevibili "medicandoli" in mille maniere, con gesso, sale, pece, aromi vari ecc. Ai mutamenti accidentali del mosto durante la trasformazione si aggiunsero in seguito quelli artificialmente indotti per ottenere bevande speciali, che conservavano una parte degli zuccheri e dunque un gusto diverso dal vino vero e proprio. Si sa che uno dei problemi che si possono avere nel processo di vinificazione è l'incompleta trasformazione degli zuccheri in alcol a causa delle basse temperature: che inibiscono l'azione dei lieviti. Tali vini incompleti, appena le condizioni ambientali lo consentono, riprendono il processo di fermentazione, sviluppando anidride

carbonica. Se ciò avviene in contenitori ben chiusi, il gas che si forma resta imprigionato nel liquido e si libera sotto forma di bollicine all'apertura. Fu così che quello che all'inizio era un difetto, sia pure effimero, di certi vini naturalmente frizzanti fu in seguito apprezzato e indotto artificialmente, controllando la temperatura del mosto o inducendo con vari sistemi la rifermentazione dei vini fermi. Anche Medioevo e Rinascimento, sulla scia di questa usanza già praticata dai Romani, hanno conosciuto e apprezzato, talvolta condannato, i vini spumanti o "piccanti", come si era soliti denominarli. In sostanza, sia che fossero accidentali sia che fossero intenzionali, dalla più remota antichità sono noti vini mossi o frizzanti o spumeggianti, ma per lungo tempo il loro uso è stato condizionato dalla tenuta di contenitori e tappi, oltre che dal controllo della temperatura ambientale. Va dunque sfatata l'opinione diffusa che l'invenzione del vino con le bollicine sia dovuta alla regione per eccellenza simbolo di questa bevanda, la Champagne francese. Merito dei monaci benedettini di quelle terre (il più famoso di tutti Pierre Perignon) è avere privilegiato la vinificazione in bianco del pinot nero e introdotto la preventiva miscela delle uve da spremere al posto del più usuale taglio. Non riuscirono tuttavia ad evitare lo storico problema dei loro vini, che spesso rifermentavano. Sembra tuttavia che questi "vini imperfetti" piacessero molto ai bevitori inglesi, ai quali spetta il merito di avere inventato bottiglie

Orizzonte

FOCUS



Paolo Braconi

Docente presso il Corso di Economia e Cultura dell'Alimentazione ECOCAL, Università degli Studi di Perugia

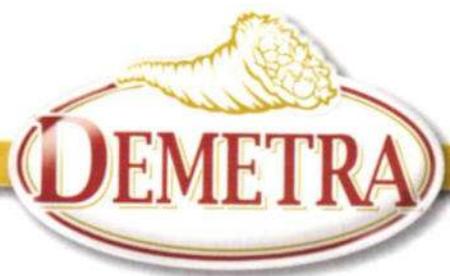
Quello che all'inizio era un difetto, sia pur effimero, di certi vini naturalmente frizzanti, fu in seguito apprezzato e indotto artificialmente





*Il piacere fino
all'ultimo ingrediente.*

I migliori prodotti della tradizione alimentare mediterranea selezionati, cucinati e conservati in pratiche e innovative confezioni per gli operatori della ristorazione moderna.



ENTRA ANCHE TU NEL REGNO DEL GUSTO

www.foodexperience.it

TECNOINOX

di Ranucci Lucarelli Giuseppe

Attrezzature per la ristorazione • Lavorazione acciaio inox



Grandi cucine



Forno mod. M/E-9 "Minipiù"



Forno mod. P/4 "FIGARO"



Banchi frigorifero

**SOGET CUCINE
MORBIDELLI FORNI
ITALFORNI PESARO
TECNODOM FRIGORIFERI
MORBIDELLI PANIFICAZIONE**

RIVENDITORE AUTORIZZATO



Grande distribuzione



Impastatrice mod. GM/38



Banchi da lavoro



Accessori

**Merce pronta consegna • Assistenza tecnica
Disponibilità di attrezzature usate • Permute e pagamenti rateizzati**

Via dei Trinci, 42 - Prato Smeraldo - FOLIGNO - Tel. 0742.21939 - Cell. 345.7015568 - email: lucarelligiusep_2011@libero.it

più resistenti in grado di sopportare le alte pressioni della rifermentazione, mentre furono i viticoltori spagnoli ad ispirare l'adozione dell'indispensabile tappo di sughero al posto della "caviglia" di legno e stoppa. Solo lo sviluppo della tecnica e la rivoluzione industriale hanno dunque consentito ai vini spumanti di uscire con maggior sicurezza dalle cantine e affrontare indenni la sfida del mercato.

A tale sfida ha contribuito notevolmente anche l'Italia, con l'introduzione del metodo di spumantizzazione in autoclave messo a

punto da Martinotti (noto anche come metodo Charmat) e alla base della grandissima tradizione di molti spumanti made in Italy. Come si vede, dunque, la storia del vino spumante ha radici lontane che vanno ben oltre l'epoca moderna e la tradizione di una limitata esperienza regionale, per quanto d'eccellenza.

In fondo, la vera "nascita" del vino con le bollicine è quel momento remoto quando divenne lecito offrire anche al sommo Giove un vino prima d'allora considerato "imperfetto".

Le bollicine e i loro accessori

Bollicine. Immancabili sulle tavole dei giorni di festa. Un dono sempre gradito, un piacere mai rinnegato.

E se è certo che la gamma delle "bollicine" è infinita è altrettanto vero che c'è un mondo di accessori che vi ruota intorno che può far brillare gli occhi anche all'appassionato più esigente, cominciando dalla base: i

bicchieri. Flûtes per le bollicine secche (leggermente più panciuti per quelle millesimate) e coppe per quelle dolci. Indispensabili i **piccoli anelli**, in plastica, acciaio o addirittura argento, da racchiudere intorno allo stelo del bicchiere in modo da personalizzarlo durante i numerosi buffet delle feste. L'apertura della bottiglia, momento magico, tanto atteso e tanto temuto. Se è vero infatti che lo spumante si dovrebbe aprire semplicemente e facilmente tenendo fermo il tappo e ruotando la bottiglia, la suspance alberga in quel "facilmente".

Ecco quindi gli **apribottiglia**. Ce ne sono per ogni desiderio, dalle più classiche, intramontabili, lineari pinze, alla più semplice morsa, dal cavatappi a leva a quello in grado di intercettare il tappo (certo, vuoi mettere però l'adrenalina quando si stappa sotto un bel lampadario di cristallo). E per divertire i presenti non manca il paracadute che si aggancia al collo della bottiglia per far atterrare dolcemente il sughero.

E per i più "smaliziati", per coloro che amano stupire, perché non pensare ad una sciabola? Numerose le ditte che la producono, per un'apertura d'effetto, da realizzare all'aperto o in una grande sala.

Tenere in fresco la bottiglia durante la serata? Dal **secchiello** essenziale, in plastica, acciaio, rame, argento, da appoggiare o da agganciare, fino a quelli più originali con doppia camera per contenere

anche fiori o con led sul fondo, in grado di illuminare con discrezione il ghiaccio facendo da sfondo a istanti preziosi.

E se alla fine ne resta ancora un po'? Per sigillare il prezioso contenuto esiste ogni sorta di sistema in grado di rendere obsoleto e stravagante il cucchiaino nel collo della bottiglia aperta, posta in frigo. Dal più semplice **tappo** in silicone al meccanismo più professionale per sigillare la chiusura della bottiglia con una sorta di macchina pressurizzatrice passando per il tappo a bolla in grado di segnalare la

quantità di bollicine ancora presenti all'interno della bottiglia, per non perdere l'attimo fuggente.

E per trasportare una bottiglia di champagne già alla giusta temperatura, magari per continuare a casa la bella serata già iniziata a tavola, non mancano le **borse termiche**, da quelle semplici in plastica imbottite con apposito gel a quelle in neoprene, fino a giungere a borse in edizione numerata.

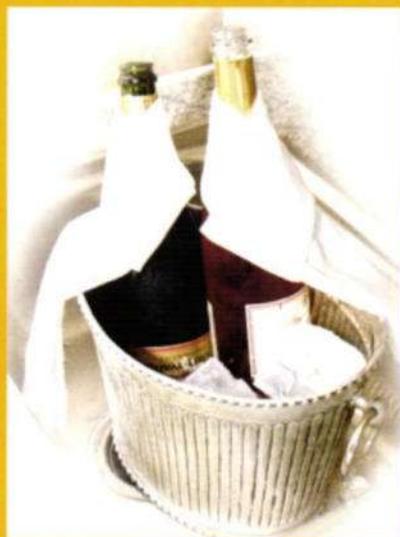
I regali più unici?

Il **frigo** di Porsche design Studio per Veuve Cliquot, e "**cruise per la grande dame**" di Riva, sempre di Veuve Cliquot, rispettivamente al costo di \$70.000 e \$80.000.

a cura di:



Rossana Del Santo
Direttore editoriale di
www.coquinaria.it



Ristorazione Italiana di Qualità



BIANCONI®



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



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



Filiberto Bianconi
industria alimentare dal 1947

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

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

Spumante: aspetti nutrizionali



Enrico Bertoli

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

In collaborazione con **Gianna Ferretti**

Nella normativa della CEE i vini spumanti sono definiti "il prodotto ottenuto dalla prima o seconda fermentazione alcolica delle uve fresche, del mosto di uve e del vino atti a diventare vino da pasto...", prodotto "caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo d'anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione e che conservato in recipienti chiusi presenta una sovrappressione non inferiore a tre atmosfere".

L'anidride carbonica, responsabile delle bollicine, proviene dalla fermentazione naturale di sostanze zuccherine contenute nel mosto base o di saccarosio o altro mosto di uva aggiunto sotto forma di sciroppo zuccherino contenente anche lieviti. Bisogna considerare che esistono molte varietà di spumanti, più di quanto si

compresi tra 17 - 35 g/l;

- semisecco, con zuccheri compresi tra 33 - 50 g/l;

- dolce, con zuccheri superiori a 50 g/l;

La presenza di zuccheri, oltre al sapore, influenza anche il contenuto in calorie dello spumante. Un bicchiere di spumante secco (150 ml) ha circa 110 calorie, mentre uno spumante dolce fornisce circa 135 calorie. Lo spumante contiene anche significative quantità di sali minerali come il potassio e di vitamine in particolare le vitamine del gruppo B (Tabella 2).

Gli spumanti, prodotti con una miscela di uve fra cui anche alcune qualità rosse, sono anche ricchi di fitonutrienti come i polifenoli. I polifenoli, oltre a conferire colore e gusto allo spumante, sono molecole biologicamente attive con

potrebbe credere. Ogni spumante ha caratteristiche organolettiche e proprietà nutrizionali peculiari.

Tuttavia, come nei vini fermi, la componente principale dello spumante è l'acqua (che costituisce circa 75-80%), mentre le proteine e i lipidi sono presenti solo in tracce (Tabella 1).

In base al contenuto di zucchero gli spumanti si distinguono in:

- brut, con zuccheri inferiori a 15 g/l;

- extra dry, con zuccheri compresi tra 15 - 20 g/l;

- secco, con zuccheri

Tabella 1

	Valori nutrizionali e composizione dello spumante e del vino rosso (g/100g)		
	Spumante secco	Spumante dolce	Vino rosso
Calorie (Kcal)	152	160	85
Acqua	72-53	70-5	86.5
Carboidrati	11.7	13.7	2.6
Di cui zuccheri	1.09	7.8	0.62
Lipidi	0	0	0
Proteine	0.2	0.2	0.07
Alcool etilico (valore medio)	15.3	15.3	10.6

Tabella 2

	Concentrazione di sali minerali e vitamine nello spumante e nel vino rosso (g/100g)		
	Spumante secco	Spumante dolce	Vino rosso
Minerali			
Calcio	8	8	8
Sodio	9	9	4
Fosforo	9	9	23
Potassio	92	92	127
Ferro	0.24	0.24	0.46
Magnesio	9	9	12
Zinco	0.07	0.07	0.14
Rame	0.045	0.045	0.011
Manganese	0.119	0.119	0.132
Vitamine			
Tiamina	0.018	0.018	0.005
Riboflavina	0.018	0.018	0.031
Niacina	0.213	0.213	0.224
Acido pantotenico	0.032	0.032	0.03

Livelli di polifenoli nello champagne e nel vino rosso e bianco (mg/L)

	Champagne	Vino rosso	Vino bianco
Acido gallico	0.5	36	2.2
Acido caffeico	1.6	18	2.4
Acido ferulico	0.3	0.8	0.9
Catechina	2	68	10.8
Epicatechina	0.9	37	9.5
Tirosolo	24	31	2.1
Resvetatrolo	0.1	2.7	0.4

attività antiossidante (Tabella 3).

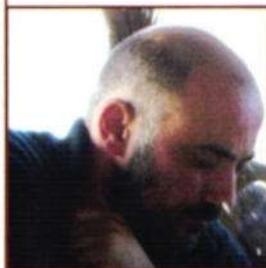
Infatti, sebbene i livelli di queste molecole nello spumante siano inferiori rispetto a quelli presenti nei vini fermi, un recente studio pubblicato dal British Journal of Nutrition ha riportato che bere spumante ogni giorno in quantità moderate può apportare gli stessi effetti protettivi dimostrati dal consumo di vino rosso nei confronti delle patologie cardiovascolari e neurodegenerative. (Vauzour D, et al. Br J Nutr. 2010).

Lo Champagne

Lo Champagne è senza alcun dubbio il vino più famoso e amato. In ogni parte del mondo quando si vuole festeggiare si pensa a queste bollicine. Ma che cosa hanno di così speciale da essere considerate una sorta di stile a parte, diverso da qualsiasi altro tipo di spumante? Lo Champagne nasce nell'omonima regione del nord della Francia a nord est di Parigi, a cavallo del 49° parallelo – quindi quasi al limite settentrionale della vitivinicoltura europea – ed è solo per una particolare situazione climatica, in cui gli influssi dell'Oceano Atlantico si uniscono a quelli continentali, che le uve riescono a maturare completamente mantenendo allo stesso tempo la grande acidità e freschezza necessarie per elaborare questo vino. A queste condizioni si aggiunge il fattore suolo: ricco di giacimenti fossili, grazie alle sue componenti calcaree e gessose è poroso e si impregna di acqua nei giorni di pioggia e di calore nei giorni di sole, evitando così stress idrici alle piante nei mesi estivi e rilasciando calore nelle notti invernali. La vasta regione vitata, quasi 35.000 ettari, è coltivata in modo praticamente paritario con tre vitigni: lo chardonnay, a bacca bianca, il pinot nero e il pinot meunier, a bacca nera, anche se esistono ancora piccolissime parcelle piantate con vecchi vitigni pre-tillossera, come l'arbanne, il fromentau o il petit meslier, utilizzati da pochissimi produttori. Il

vigneto viene convenzionalmente distinto in quattro macro-zone: la Montagna di Reims, il territorio più esteso dove troviamo coltivati quasi esclusivamente i due pinot, la Valle della Marna, dove troviamo tutti e tre i vitigni, anche se il pinot meunier, grazie alla sua resistenza alle gelate, sembra esprimersi al meglio, la Côte de Blancs, dove, come dice il nome, si coltiva quasi esclusivamente lo chardonnay, e l'Aube, situata notevolmente più a sud delle altre zone e dove il protagonista assoluto è il pinot nero.

All'interno di questi terroir troviamo, come nelle altre grandi zone viticole francesi, la classificazione dei Cru, con la differenza che in questo caso è stata elaborata non solo per garantire ai migliori vigneti il giusto prestigio e i prezzi più alti, ma anche per fissare il prezzo dell'uva di ogni singolo comune. In una scala fissata in centesimi, i 17 Grand Cru ottengono il prezzo massimo, i 41 Premier Cru vanno dal 90 al 99% di quel prezzo, mentre i Cru Périphérique sono valutati tra l'80 e l'89%. Un sistema che se adottato in certe zone anche in Italia potrebbe dare ottimi risultati, non solo per regolare i rapporti tra chi coltiva e chi imbottiglia ma anche per fare chiarezza sulla qualità dei prodotti proposti anche verso il consumatore.



Paolo Zaccaria
Collaboratore
Guida Vini del
Gambero Rosso

È solo per una particolare situazione climatica che le uve riescono a maturare completamente mantenendo allo stesso tempo la grande acidità e freschezza necessarie per elaborare questo vino



Plus de confort
pour un service parfait



Promozione

15%
di sconto

- ✓ *Panna animale*
- ✓ *Qualità*
- ✓ *Servizio*



zuccherata



non zuccherata

Sponsor di:



Quando i talenti si incontrano.

Non perdere l'occasione!
Richiedi la promozione al tuo grossista di fiducia e prova la qualità Debic!

Prodotto inserito nel Prontuario AIC degli Alimenti Edizione 2011

Quelle ricette con un ingrediente in più...

Bollicine nel bicchiere, ma anche nei piatti! Di seguito alcune ricette realizzate da quattro valenti chef, che vedono come ingrediente protagonista proprio lo spumante o lo Champagne.



Scaloppine di pollo allo spumante

Ingredienti: 300 g di petto di pollo a fettine, 1 limone, sale e pepe q.b., 1 scalogno tritato piccolo, prezzemolo tritato, 80 g di panna da cucina, 1 bicchiere di brut.

Battete il pollo con il batticarne, mettetelo in una scodella, conditelo con sale, pepe, limone e lasciatelo marinare. Nel frattempo, sciogliete del burro in una padella a fuoco moderato, aggiungete lo scalogno tritato. Infarinare i petti di pollo e cuoceteli nella padella, facendoli rosolare da entrambi i lati. Appena cotti, toglieteli dalla padella e teneteli al caldo, coperti con un foglio di alluminio; nella stessa padella versate lo spumante e la panna, fate addensare a fuoco vivace, unite i petti di pollo, amalgamate bene e servite su un piatto aggiungendo del prezzemolo tritato.



Gnocchetti alla crema di gamberi all'aroma di Champagne

Ingredienti: 200 g di gamberetti freschi, 500 g di gamberetti in salamoia o sguosciati, panna da cucina, 1 bicchiere di Champagne, Cognac, aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino, 1 bicchiere di salsa di pomodoro, gnocchi, prezzemolo, dado di pesce, sale e pepe q.b.

Fate soffriggere l'aglio con l'olio extravergine e il peperoncino in una padella, aggiungete i gamberetti, il sale e il pepe; lasciate insaporire il tutto per circa 10 minuti. Aggiungete la salsa di pomodoro, una piccola quantità di dado di pesce, poca acqua e fate restringere per circa 10 minuti. Aggiungete quindi la panna da cucina, una goccia di latte e lasciate addensare per 5 minuti. In una pentola fate bollire acqua salata, cuocete gli gnocchi; una volta cotti, versateli nella padella con la salsa rosa, lasciate mantecare, unite lo Champagne, una spruzzata di cognac e guarnite con il prezzemolo. Servite ben caldi.



Risotto al cartoccio con cozze e spinaci, guancialetto croccante e bollicine di spumante

Verdicchio

Ingredienti: 120 g di riso Carnaroli, 120 g di spinaci freschi, 300 g di fumetto di pesce, 200 g di acqua delle cozze, 5 g di olio extravergine di oliva, 12 g di burro, 2 g di sale e pepe, 2 cartocci di carta da forno, 150 g di cozze nostrane fresche con guscio, 22 g di guancialetto di maiale, spumante a base di Verdicchio q.b.

LAZIO

Dal ristorante L'Antica Taverna di Viterbo, le ricette di Giuseppina Germani, chef del ristorante.



FOCUS

MARCHE

Le ricette di
Fabrizio Ridolfi,
chef del ristorante di
Falconara
Marittima (AN)
Villa Amalia.

Villa Amalia

Ristorante Catering

Via degli Spagnoli, 4 Falconara Marittima (AN)
tel. 071/220000 fax 071/220000 info@villiamalia.it

TOSCANA

Dal ristorante **Al Solito Posto** di
Terranuova
Bracciolini (AR), le
ricette dello chef
Antonio Ascione.



Tagliate un rettangolo di carta forno 30x20 cm e bagnatelo con del vino bianco, avvolgetelo attorno a un piccolo tumbler e legatelo all'estremità con due fiocchi di spago da cucina. Infornate a 170° per 4 minuti, poi togliete il bicchiere e rimettetelo in forno per 3 minuti.

Mondate le cozze quindi apritele in padella, sgusciatele, battetene grossolanamente una metà. Tagliate il guanciale a listarelle e rosolatelo in una padella antiaderente, quindi fate scolare il grasso in eccesso. Lavate e pulite gli spinaci, cuoceteli per 1 minuto a 100° C a vapore. In una casseruola tostate la cipolla e il riso, bagnate con un po' di Verdicchio spumante e proseguite la cottura con fumetto e acqua delle cozze. A 3/4 di cottura unite le cozze; a cottura ultimata mantecate con olio, burro, spinaci, guanciale e una spruzzata di Verdicchio spumante.

Scampi allo spumante Verdicchio

Ingredienti: 12 scampi piuttosto grossi (totale circa 1,5 kg), 200 g di olio extravergine di oliva, 2 bicchieri di spumante Verdicchio (metodo classico), 1/2 bicchiere di Brandy, sale, pepe e prezzemolo battuto q.b., il succo di mezzo limone.

Sistamate gli scampi in un tegame con fondo pesante, versate l'olio, il vino, sale e pepe e il succo di limone; coprite il tegame e fate cuocere per circa 5 minuti



a fuoco vivo.

Aggiungete il prezzemolo, girate gli scampi e continuate la cottura a tegame scoperto per altri 5 minuti.

Quando il vino sarà tutto evaporato aggiungete il Brandy e flambate.

Risotto alle sogliole con fumetto e Champagne

Ingredienti: 2 sogliole di circa 450 g, 280 g di riso carnaroli, carota, cipolla, sedano, prezzemolo, scalogno, olio extravergine d'oliva, Champagne, sale.

Pulite e sfilettate le sogliole. Raccogliete in una pentola le teste e le lisce. Unitevi mezza cipolla, un gambo di sedano, una carotina e coprite tutto con acqua. Salate leggermente e cuocete per ottenere il fumetto di pesce. Tritate intanto finemente uno scalogno e fatelo appassire in una casseruola con 2 cucchiainate d'olio. Tagliate a piccoli pezzi i filetti di sogliola, quindi aggiungeteli al trito, facendoveli insaporire. Versate ora il riso nella casseruola e insaporite anch'esso, mescolando. Sfumatelo poi con un bicchiere di Champagne. Cuocete il riso aggiungendovi a mestolini il fumetto di pesce via via che si consuma. Tritate finemente un mazzetto di prezzemolo e completate così il risotto.

Orata al burro d'arancia

Ingredienti: 900 g di orata (due da 450 g circa ognuno), 1 cipolla rossa piccola, 1 porro, 1 cucchiaino di semi di finocchio, 5 grani di pepe, 70 g di burro, 4 arance sugose a scorza sottile, 1 bicchierino di prosecco, 2 cucchiaini olio d'oliva extravergine, sale, pepe.

Pulite, lavate e asciugate i pesci. Pestate in un mortaio i semi di finocchio, il pepe e una presa di sale grosso, incidete i fianchi dei pesci con 2-3 tagli e conditeli con i semi di finocchio; condite anche l'interno, tagliando una delle arance a fette e sistemandone una fetta

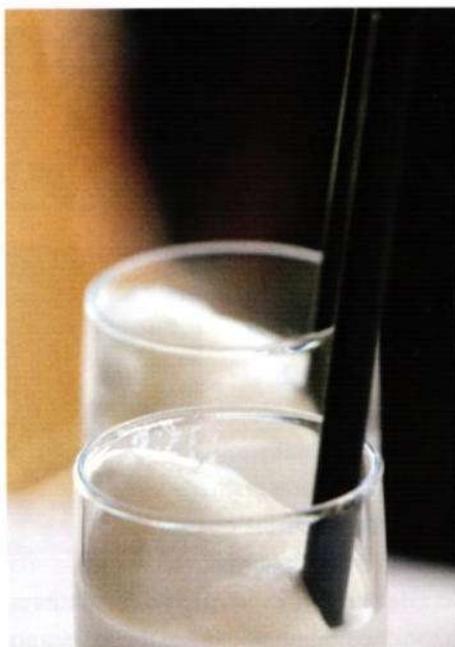
all'interno di ogni pesce. Tagliate a metà il porro e lavate bene le foglie, affettate la cipolla rossa. Sistemate le strisce di porro sul fondo di una pirofila unta appena, aggiungete le fette di arancia e le due orate, conditele con un giro d'olio.

Coprite la pirofila con un foglio di alluminio e cuocete in forno a 180 gradi per 15 minuti, scoprite il recipiente e continuate la cottura per 10 minuti circa. Nel frattempo mettete la cipolla in una casseruola con il vino e il succo delle rimanenti arance. Fate ridurre a fuoco vivace fino a quando il succo sarà diventato sciroppo, salate e pepate. Versate la preparazione in un barattolo a chiusura ermetica, aggiungete il burro freddo a dadini, chiudete e agitate il barattolo finché il burro sarà sciolto e perfettamente amalgamato. Servite il pesce su un piatto da portata guarnito con le strisce di porro gratinate, le fette di arancia e la salsa a parte in una salsiera riscaldata.



Tagliolini con spumante e gamberetti

Ingredienti: 350 g di tagliolini all'uovo, 4 carciofi, una zucchina, 300 g di gamberetti, un bicchiere di spumante Brut, 2 spicchi di aglio, un cipollotto, un limone, prezzemolo, erba cipollina, una melagrana, olio extravergine di oliva, sale e pepe.



Pulite i carciofi, affettateli e metteteli in acqua acidulata con il succo del limone. Scottate per 5 minuti i gamberetti in acqua bollente salata, scolateli e sgusciateli. Lavate la zucchina, spuntatela e riducetela a julienne.

Pulite il cipollotto, affettatelo e rosolatelo in una padella con 4 cucchiaini di olio e gli spicchi di aglio schiacciati; aggiungete i carciofi, salate e pepate. Bagnate con Spumante brut, fatelo evaporare, unite gamberetti, zucchine e un po' di prezzemolo tritato e cuocete ancora per 10 minuti. Lessate al dente la pasta e rovesciatela nella padella con i gamberetti.

Fate insaporire, pepate e completate con qualche stelo di erba cipollina e i chicchi di melagrana.



Gelato allo spumante Brut

Ingredienti: mezzo litro di panna, 5 uova, 5 cucchiaini di zucchero, 1 bicchiere piccolo di spumante brut.

Montate la panna separatamente. Sbattete le uova e lo zucchero insieme, successivamente aggiungete la panna montata, lo spumante brut e mescolate bene.

Versate in contenitori monodose e congelate.

UMBRIA

Dal Ristorante *Il Terziere di Trevi* (PG) le invitanti ricette di *Ezia Ricci*, lo chef





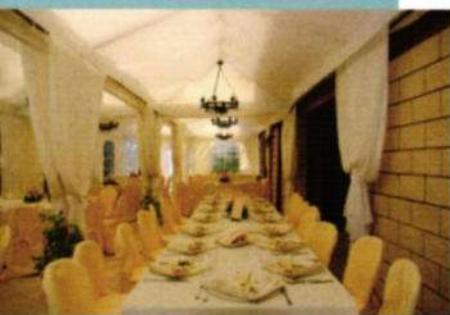
a cura di

Chiara Ceccarelli

**TENUTA
DEL VARCO**Loc. Il Casale, snc
Varco Sabino (RI)

Tel. 0765 790015

www.tenutadelvarco.it

**La Ricetta****Risotto alle fragole e mele
renette****Ingredienti (per 4 persone):**

- 250 g di riso
- 400 g di fragole
- 3 mele renette
- 100 g di burro
- 100 g di Parmigiano Reggiano
- brodo vegetale

In nome della BUONA TAVOLA...

La proposta è formulata in nome della buona tavola e dell'ospitalità discreta, ma tali e tante



naturale del Monte Cervia e Navegna. La vicinanza del lago del Salto permette poi di cimentarsi con la

sono le attrattive in fatto di natura, cultura e sport, che si giungerà alla fine del soggiorno con il rammarico di qualche rinuncia e la speranza di tornare presto. Siamo alla Tenuta del Varco, tra i Monti Sabini, a pochi chilometri da Roma, nella provincia di Rieti. Genuinità dei prodotti e accoglienza, sono i punti di forza di questa gestione, diretta da Carlo Alberto Venzaga. La tenuta, fino a due anni fa riserva di caccia, comprende un agriturismo, un ristorante, un'azienda agricola e un parco faunistico. Se desiderate un soggiorno all'insegna del relax, della cortesia e della disponibilità del personale, l'indirizzo è quello giusto. L'agriturismo dispone, infatti, di sette appartamenti con soffitti in legno e pavimenti in cotto, tutti di recente costruzione e dotati di ogni comfort. Ai clienti è riservato l'utilizzo del complesso sportivo (piscina da maggio a ottobre, campo da tennis, calcetto, bocce e pallavolo). Per chi è amante dell'avventura vengono organizzate escursioni con i quad o gite guidate dal Club Alpino Italiano. Si può inoltre scegliere tra passeggiate a cavallo e trekking nella vicina riserva

pesca sportiva o con lo sci nautico.

Luogo ideale anche per pranzi e cene speciali, banchetti e cerimonie, allestiti in ampie sale che raggiungono anche 200 coperti. Piatti unici, che si muovono tra sapori antichi e sperimentazione rinnovando la gastronomia laziale. Regina di ogni offerta culinaria: la selvaggina. Dal capriolo al maiale nero reatino, ai prodotti orticoli è tutto rigorosamente biologico, nel pieno rispetto del benessere animale e vegetale. Prodotti a chilometro zero, stagionalità e freschezza contribuiscono così a deliziare i palati più esigenti. Tagliatelle al sugo di funghi, risotto al tartufo oppure daino e cervo in salsa sono le specialità della casa. Ampia la scelta delle etichette, oltre novanta, tutte rigorosamente dell'Italia centrale. L'attenzione nell'elaborazione delle materie prime, un pizzico di fantasia e l'accuratezza nella presentazione dei piatti sono gli ingredienti sapientemente utilizzati dallo chef Stefano Ciancarelli. Stile apprezzato da molti attori e registi che frequentano la zona, spesso location di set cinematografici.

Tenuta DEL VARCO

- mezzo litro di Prosecco

Procedimento

Tostate il riso con 50 g di burro, aggiungete di tanto in tanto il brodo vegetale. Successivamente unite le fragole e le mele renette, precedentemente lavate e tagliate. Sfumate con una parte di Prosecco. Completate la cottura aggiungendo 50 g di burro e 100 g di Parmigiano mantecando il tutto con il prosecco rimasto, senza far scuocere il riso. Decorate il piatto con lamelle sottili di fragole e mele renette con una riduzione di Aceto Balsamico di Modena.

Tanta passione, poi la tecnica

Nella campagna circostante Vitorchiano, una cittadina del viterbese, ai piedi dei monti Cimini, sorge il ristorante Villa San Michele. Il locale, inaugurato nel 2007 come griglieria, ad opera di Lorenzo Iozzia, un siciliano trapiantato nella Toscana, negli anni si è innovato. Oggi offre una cucina curata nei minimi particolari, è segnalato dalle migliori guide del settore e propone un menu creativo in cui le specialità siciliane sposano perfettamente quelle della tradizione viterbese; il tutto rivisitato in chiave moderna. Solo sei tavoli, per un servizio estremamente curato, dal tovagliato all'arredamento, fino alla cucina, che lo chef ama definire "pensata ma istintiva". Un posto ideale anche per ricevimenti e nozze grazie all'ampio giardino esterno. Lorenzo Iozzia è arrivato a Viterbo per motivi di studio; già al tempo dell'università si era fatto le ossa lavorando in diversi ristoranti. La sua è una cucina molto personale; Lorenzo crea i suoi piatti senza regole, senza seguire le mode, ma solo secondo i suoi gusti personali. Cosa lo abbia spinto ad essere così innovativo non sa dirlo con esattezza: "Il percorso è stato graduale e molto intenso - racconta Lorenzo - La ricerca delle materie prime eccellenti, lo studio delle cotture, la voglia di giocare con gli elementi per creare il piatto perfetto, il voler incantare la vista con presentazioni molto curate. L'ingrediente fondamentale è la passione, più che la tecnica; la tecnica diventa una conseguenza, si acquisisce col tempo e con lo studio". Riguardo al menu di Villa San Michele, un piatto che il nostro chef proprio non riesce a togliere è il maialino da latte cotto a bassa temperatura con crema di patate affumicate e aceto balsamico di Modena; altre portate, invece, incrociano

perfettamente la tradizione sicula con quella viterbese, come la zuppetta di ceci di Valentano, alghe di mare e bottarga di pesce bianco. L'ingrediente fondamentale che accomuna la maggior parte dei piatti presentati è, senza dubbio, l'olio extravergine di oliva. Per quanto riguarda la carta vini, siamo di fronte a una cantina moderata, intorno alle 150 etichette, tra locali e nazionali, una trentina di etichette di Champagne, una quindicina di birre, 12-13 tipologie di acqua e una selezione di caffè.



La Ricetta

Terrina di pesce spada, raviolo di spumante e gelatina di birra

Ingredienti per la terrina:

- 250 g di pesce spada
- 30 g di burro
- ¼ cipollotto di Tropea
- 2 foglie di alloro, olio, sale e pepe q.b.

Per il raviolo di spumante:

- 150 g di spumante
- 1,3 g di citrato sodico
- 1,8 g di algina
- 6,5 g di sale di calcio

Preparazione della terrina

Tagliate la cipolla a julienne e fatela rosolare in una padella antiaderente insieme alle due foglie di alloro. Aggiungete il pesce spada tagliato a cubetti e fate andare per circa un minuto a fuoco alto; sfumate con lo spumante, lasciate evaporare e continuate la cottura a fuoco lento con coperchio per circa 10 minuti. Togliete il coperchio, fate asciugare il composto e passate tutto al cutter eliminando gli odori; aggiungete una noce di burro, mettete in una terrina e fate riposare il

Villa SAN MICHELE

composto in frigorifero per circa un'ora. Per la gelatina di birra, versate la birra in un tegame dal fondo spesso, aggiungete 2 g di agar agar e portate a 100° mescolando con una frusta; versate in un contenitore dal fondo piatto fino a raggiungere un'altezza di circa 1 cm; fate raffreddare il composto in frigorifero per 10 minuti. Per il raviolo di spumante, in un bicchiere per frullatore a immersione preparate una soluzione composta da 250 cl di acqua, 1,3 g di citrato sodico e 1,8 g di algina; frullate il tutto e lasciate riposare a temperatura ambiente per circa 2 ore; versate lo spumante nella soluzione e fate riposare per altre 2 ore. A parte, in una ciotola, preparate un'altra soluzione con 1 lt d'acqua e 6,5 gr di sale di calcio. Trascorse due ore preparate il raviolo con una semplice operazione; versate il composto in un cucchiaino a mezza sfera e immergetelo velocemente nella soluzione di calcio, ottenendo così una sfera di spumante tenuta da una membrana di calcio leggerissima. **Presentazione** Spennellate il piatto con del nero di seppia, adagiate la terrina tagliata in due sul piatto, posizionate la gelatina e il raviolo sulle due parti di terrina, ornate con qualche germoglio.

Orizzonte

SpazioRegioni
LAZIO



a cura di

Francesca Mencarelli

VILLA
SAN MICHELE

Sp. Vitorchianese
Vitorchiano (VT)

Tel. 0761 373441

www.villasanmicheleviterbo.it

FRIGO AER TERMICA s.n.c.

di Castelletti Marco e C.

REFRIGERAZIONE – CONDIZIONAMENTO

VENDITA E ASSISTENZA



**Carrier International
Transport Refrigeration**

Sede Amm.va e Officina:

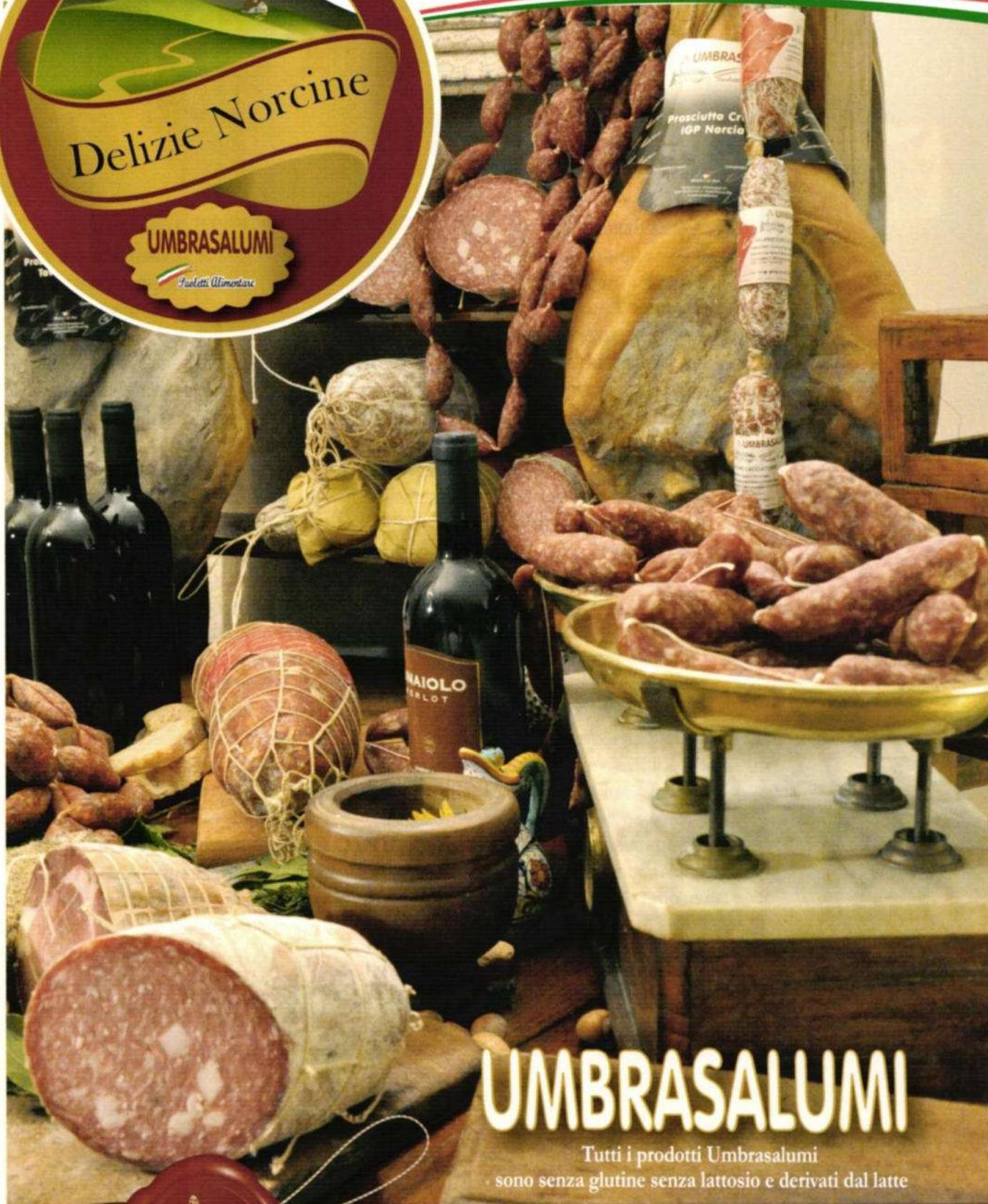
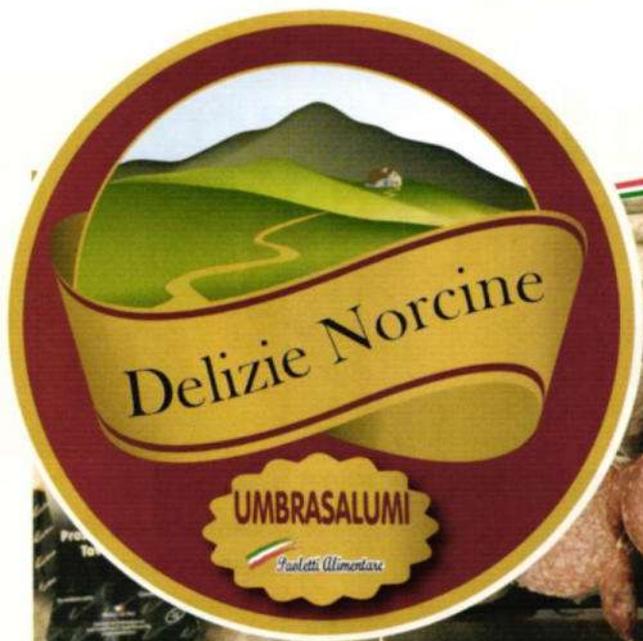
Via dell'Avena,15/17 – Z.Ind.le Madonna del Piano

06126 PERUGIA

TEL. 075/388347

FAX 075/388347-388123

e-mail : frigoaertermica@frigoaertermica.it



UMBRASALUMI

Tutti i prodotti Umbrasalumi
sono senza glutine senza lattosio e derivati dal latte

Firma la Qualità



UMBRASALUMI Via del Ferro n°4, 06134 - Ponte Felcino (Pg)
Tel. 075 6910485 - www.umbrasalumi.it - info@umbrasalumi.it

Orizzonte

SpazioRegioni
TOSCANA



a cura di

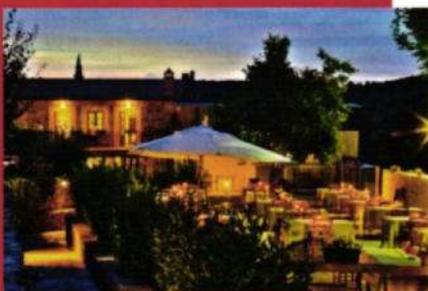
Giancarlo Ferraris

II FRANTOIO DI GRAGNONE

Loc. Gragnone, 48/a
Arezzo

Tel. 0575 365355

www.ristoranteilfrantoiodigragnone.com



Cucina toscana... Anzi aretina!

Risale al 1870 la sede del Frantoio di Gragnone, da poco più di un anno e mezzo diventato osteria e winebar con più di duecento coperti. Ad animare il Frantoio di



cucina aretina? Innanzitutto il mercato legame con la tradizione contadina, anche da un punto di vista antropologico, nel senso che i singoli piatti sono realizzati secondo le tecniche

dei cuochi del passato; in secondo luogo l'uso, non poteva essere diversamente, di materie prime che provengono dal territorio aretino; quindi una lavorazione ancora "alla vecchia maniera", vale a dire senza troppe rivisitazioni in chiave contemporanea. Il menu del Frantoio di Gragnone è ricco di proposte: tra i primi le pappardelle all'aretina e la zuppa di cavolo; tra i secondi il fagiano tartufato, lo stufato e l'agnello allo spiedo; per contorno il sedano fritto, i carciofi ripieni all'aretina e i legumi conditi con olio d'oliva. Ricca anche la cantina, con bianchi e rossi soprattutto toscani, tra cui il Chianti dei Colli Aretini, che si sposa bene con il sapore deciso dei piatti sfornati dalla cucina del Frantoio.

Gragnone sono Alberto Ciardi e Rossana Bianchini, che con questa loro avventura nel mondo della ristorazione hanno voluto offrire a chi ha il piacere di fermarsi nel loro locale – a pranzo, a cena o anche solamente per una rapida degustazione – qualcosa di diverso rispetto alla pur grande cucina toscana. "Tengo veramente a precisarlo – dice Alberto – a tutti coloro con i quali entro in contatto: il Frantoio di Gragnone offre solo ed esclusivamente piatti della cucina aretina; dico aretina, si badi bene, non toscana, anche se poi la gastronomia di Arezzo appartiene a pieno titolo alla più ampia tradizione culinaria di questa regione".

Ma quali sono i tratti caratteristici della

dei cuochi del passato; in secondo luogo l'uso, non poteva essere diversamente, di materie prime che provengono dal territorio aretino; quindi una lavorazione ancora "alla vecchia maniera", vale a dire senza troppe rivisitazioni in chiave contemporanea. Il menu del Frantoio di Gragnone è ricco di proposte: tra i primi le pappardelle all'aretina e la zuppa di cavolo; tra i secondi il fagiano tartufato, lo stufato e l'agnello allo spiedo; per contorno il sedano fritto, i carciofi ripieni all'aretina e i legumi conditi con olio d'oliva. Ricca anche la cantina, con bianchi e rossi soprattutto toscani, tra cui il Chianti dei Colli Aretini, che si sposa bene con il sapore deciso dei piatti sfornati dalla cucina del Frantoio.

La Ricetta

Tagliatelline all'uovo aromatizzate al timo con salsa all'astice e limone

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina "00"
- 4 uova intere
- un pizzico di sale
- un mazzetto di timo
- 4 astici
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di olio extravergine

II FRANTOIO DI GRAGNONE

- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 scorza di limone
- peperoncino q.b.
- 1 bicchiere di prosecco Montesor

Procedimento

Mettete la farina a fontana, aggiungete le uova, il sale, l'olio ed il timo sgranato. Impastate bene, tirate la sfoglia e tagliate le tagliatelle. Fate bollire per circa 4-5 minuti l'astice, dividetelo a metà e togliete la polpa; battetelo a coltello. Fate il soffritto con aglio, olio extravergine e prezzemolo; saltateci la polpa dell'astice e il limone, sfumate con prosecco Montesor. Cuocete la pasta e saltatela in padella con il condimento; guarnite il piatto con le chele dell'astice.



Un servizio a tutto tondo...

Oltre a ristoranti e alberghi, in provincia di Arezzo si trova anche un'altra particolare struttura, dall'anima sia ristorativa che organizzativa, ottima per chi deve organizzare eventi o cerimonie e vuole affidarsi a chi questo lo fa di mestiere; parliamo del Giuliattini Catering, gestito da Giuseppe Guliattini, Tiziana, la moglie, e Elisa, la figlia, dedicata al "wedding planning". L'attività è nata nel 2011 per mano dei due coniugi, ambedue chef di professione provenienti dalla scuola alberghiera, che dopo varie esperienze in alcuni ristoranti toscani decidono di mettersi in proprio e dedicarsi esclusivamente al catering. Nascono così un ufficio, un laboratorio di cucina, dove si prepara la base dei prodotti che vengono poi rifiniti dove viene allestita la cerimonia, e vari mezzi furgonati per il trasporto e la preparazione sia del rinfresco che del materiale per l'allestimento. Una struttura interamente dedicata agli sposi o a chi ne ha bisogno, in quanto Giuseppe ci tiene a sottolineare che non prende mai contemporaneamente più lavori, per concentrarsi esclusivamente sull'evento. In questo modo Giuliattini Catering è riuscita a gestire al meglio anche eventi di più giorni con oltre 1.500 partecipanti in tutta Italia, non rinunciando mai alla qualità dei prodotti e del servizio offerto.

A tavola, il duo chef è molto rinomato per l'aperitivo: una grande scelta di fritti, degustazione di salumi e formaggi e una vasta gamma di finger food, oggi ormai quasi imprescindibili. Il pranzo continua con una cucina a base di prodotti locali e molto legata alle ricette tradizionali, se pur rivisitate in chiave moderna, con un attento uso dei condimenti, per una cucina comunque leggera. Altra specialità sono i risotti, e poi la

cucina della cacciagione e la preparazione della Chianina. Di quest'ultima Giuseppe utilizza non solo le parti nobili, ma, insieme alla condotta Slow Food della Valdichiana, ha contribuito a diffondere e far conoscere piatti realizzati con le parti cosiddette "povere" di questo pregiato animale, come la spalla, la pancia e tutte le altre generalmente scartate.

Tutti i piatti sono accompagnati da ottimo vino toscano, prevalentemente aretino, con una buona possibilità di scelta tra diverse etichette, che possono essere degustate in anticipo gratuitamente, così come è possibile realizzare una prova del menu della cerimonia.

Non solo cerimonie, però, per il Giuliattini Catering, ma anche eventi di importanza regionale e nazionale: Giuseppe ha preso parte ad altre iniziative, quali "Agritour" ad Arezzo, "Il Globo d'oro" a Roma; come membro dell'Associazione Cuochi Arezzo e in collaborazione con l'associazione stessa, Giuliattini ha gestito, inoltre, il catering delle Piazze del Gusto di Arezzo.

Orizzonte

SpazioRegioni
TOSCANA



a cura di

Alessia Malloni

**GIULIATTINI
Catering**

Loc. Quarata, 257
Arezzo

Tel. 0575 965167

www.giuliattinieventi.it



La Ricetta

Risotto Mantecato alle quaglie

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso Carnaroli
- 4 quaglie grosse
- 2 cipolle
- 2 carote, 2 coste di sedano
- 2 bicchieri vino bianco
- 30 g farina bianca
- Parmigiano grattugiato
- sale e pepe
- 50 g di timo tritato
- brodo di carne

Procedimento

Disossate le quaglie tenendo da parte 4 cosce, quindi tagliate a

GIULIATTINI Catering

cubetti la polpa. In un tegame rosolate molto bene metà delle verdure tagliate a pezzi con le ossa delle quaglie, unite la farina e bagnate con il vino bianco. Coprite abbondantemente con acqua e riducete sino ad 1/4 del liquido. In un altro tegame tritate le verdure e rosolatele con la quaglia a cubetti. Regolate con sale e pepe, bagnate con vino e portate a cottura unendo il fondo di cottura precedente. Rosolate la cipolla tritata in olio, tostate il riso, bagnate con vino bianco e cuocete aggiungendo brodo. A metà cottura unite il ragù di quaglia. Nel frattempo in una padellina rosolate le coscette e terminate la cottura in forno o in padella con l'aggiunta di poco brodo. Mantecate con l'aggiunta di burro, parmigiano e timo. Disponete nel piatto usando come decorazione la coscetta e un ciuffo di timo.



NUTRE CON LEGGEREZZA



PROTETTA DALLE GROTTA DI FRASASSI, VIVE OGNI GIORNO CON LA TUA FAMIGLIA.

Dal cuore verde delle Marche, Acqua Minerale Frasassi. Sgorra leggera nel Parco Naturale Gola della Rossa e di Frasassi, e unica, scorre protetta da Grotte millenarie arricchendosi di preziosi minerali e microelementi, per portare ogni giorno sulla tua tavola la naturale leggerezza di un'acqua che con un'equilibrata presenza di minerali aiuta tutta la famiglia a sentirsi bene. Acqua Frasassi, nutre con leggerezza.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE
FRASASSI

TRINITÀ

Il cotto che sa di bontà

TRINITÀ S.p.A. INDUSTRIA SALUMI
37050 VALLESE DI OPPEANO (VR)
Zona Ind. - Tel. 045 6984075 r.a.
Fax 045 6984109 - E-mail: trinita@trinitaspa.it

VALPADANA

STELLA
INDUSTRIA SALUMI

INGRAL



mojoli

Specialisti
in salumi

specialisti
in salumi



www.trinitaspa.it



a cura di

Alessia Malloni

**Ristorante
POMODORO DA
MICHELE**

 Lungomare Leonardo
Da Vinci, 69
Senigallia (AN)
Tel. 071 60934

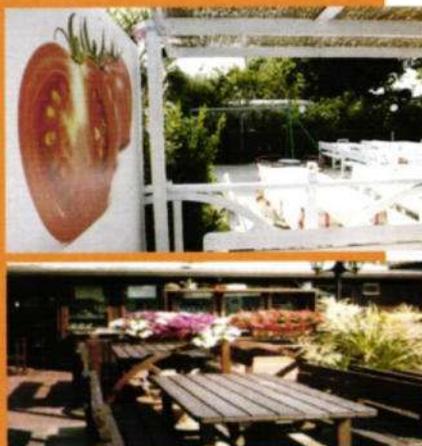
www.michelesenigallia.it

Cucina di pesce e pizza: binomio perfetto!

Il nome particolare di questo locale è dovuto al proprietario e alla sua provenienza; Michele, infatti, è napoletano ed è arrivato a Senigallia nel 1978. Dopo essersi occupato di vari ristoranti, alla fine ne ha scelti due, Al Vicoletto, aperto nel 1997, e Pomodoro, nato nel 2000. In quest'ultimo troviamo Gabriele, di Senigallia, abile pizzaiolo per passione e per professione, visto che proviene dalla scuola alberghiera, ma ha privilegiato la pizzeria alla cucina. Gabriele si occupa anche della gestione complessiva di questo ampio locale, che riesce a servire fino a 240 clienti, rendendolo adatto anche a cerimonie e banchetti. La brezza marina – la spiaggia è dall'altro lato della strada – ben si addice ai colori caldi e accoglienti del locale, dalle pareti bianche, ma con inserti e particolari colorati, e al profumo che proviene dalla cucina, rigorosamente dedicata al pesce di mare.

Qui la tradizione marchigiana, che si esprime nella cucina classica di zuppe e brodetti, si incontra con quella partenopea, nei scialatielli o nei paccheri ecc. Anche la pizza è napoletana, dal cornicione alto e dal ricco condimento. La pasta fresca, inoltre, è interamente fatta in casa, e vengono realizzate paste particolarmente gustose come i ravioli con ripieno di mare.

Il pesce, rigorosamente azzurro e dell'Adriatico, tranne nel periodo di fermo della pesca, proviene quotidianamente dal porto di Senigallia. Da annotare nel menu, oltre ai secondi di pesce al forno quali la rana pescatrice, il rombo, la spigola e l'orata, il piatto forte del locale, il primo per eccellenza brevettato da Michele nel 1983: le penne alla vodka, nella loro realizzazione classica, cioè pomodoro, panna, vodka e gamberetti. Il rapporto qualità/prezzo, inoltre, è significativo, poiché anche le proposte della cucina, nonostante siano per la maggior parte di pesce, mantengono prezzi molto competitivi. Infine la cantina, che ovviamente predilige i vini bianchi regionali, come Verdicchio, Passerina e Pecorino, che oggi vanno per la maggiore, per un totale di circa 20 etichette.



La Ricetta

**Risotto agli scampi
con brut rosé**
Ingredienti:

- 300 g di scampi
- mezzo scalogno
- mezzo bicchiere di cognac
- mezzo bicchiere di pompelmo
- mezzo bicchiere di brut rosé
- 200 g di riso
- uno spicchio d'aglio

- olio extravergine, sale e burro q.b.
- prezzemolo

Procedimento

Preparate il brodo di scampi facendo rosolare nell'olio i gusci degli scampi con lo scalogno. Bagnate con il Cognac e lasciate sfumare, quindi aggiungete il succo di pompelmo allungato con acqua calda e lasciate cuocere per circa 10 minuti. Tostate il riso con l'aglio, sfumatelo con il brut rosé e allungate con il brodo di scampi appena preparato. A metà cottura prendete la polpa degli scampi, rosolati in precedenza in una padella con il burro e aggiungeteli al risotto. Mantecate fino a fine cottura; guarnite con il prezzemolo tritato.



a cura di

Alessia Malloni

Pasticceria
FILONI 1950Via Annibali snc
Macerata

Tel. 0733 233696

www.pasticceriafiloni.it

Un locale dalle quattro anime

Appena si apre la porta a vetri di questa storica pasticceria di Macerata si viene deliziati dalla vista di un lunghissimo bancone a vetro pieno di dolci, mignon e pasticcini vari. Il bancone prosegue poi con preparazioni come il tiramisù, il profiterol, il millefoglie e via così fino ad arrivare al bar, ottimo per squisiti cappuccini e cocktail dai gusti più vari, per finire con la modernissima cucina a vista, decisamente all'avanguardia e completa di forno per le pizze. Quattro anime rappresentano questo locale, come quattro sono le "scene" che la pasticceria interpreta durante la giornata, proprio come a teatro: caffetteria la mattina, ristorante a pranzo, predinner nel pomeriggio e aperitivo-cena in serata. E con gli invitanti finger food sono stati pionieri nella zona.

Tutto è nato nel 1950 con Franco Filoni, il nonno di Francesca che oggi da sola gestisce la pasticceria; tornato dalla guerra decise di aprire una bottega artigiana in centro a Macerata, tuttora esistente. È di trenta mesi fa la nascita, nella zona industriale e commerciale di Macerata un laboratorio artigianale con punto vendita. Aperto 24 ore su 24, realizza un'ampia gamma di prodotti, dai pasticcini al gelato, dal cioccolato alle torte salate, dal panettone e alle uova di cioccolato preparati durante le feste. La nuova ubicazione ha poi permesso di sviluppare anche una ristorazione definita "la cucina per chi lavora": leggera e altamente digeribile, realizzata con prodotti freschi e stagionali (durante l'anno si cambiano tre menu) con un ottimo rapporto qualità - prezzo.

La Pasticceria è aperta tutto l'anno, e la grande sala arredata in stile moderno riesce ad ospitare circa 140 persone. Oltre a Francesca, giovanissima, che lo gestisce, e Francesco, il suo fidanzato, addetto alla pasticceria, altre 18 persone ruotano in questa piccola azienda familiare, quasi tutte molto giovani e provenienti da studi alberghieri; a queste si aggiungono altri sei dipendenti presenti nella bottega in centro. Una piccola cantina climatizzata ospita una selezione di vini, soprattutto locali, accompagnati da bollicine e distillati, questi ultimi esposti in bella vista dietro al bancone. Una particolarità unica di questa pasticceria? Il "parrazzo", un dolce natalizio tradizionale abruzzese, la cui ricetta proviene da una signora di 100 anni...



la Ricetta

Cocktail Filoni 1950

Ingredienti:

- Fundador
- Mandarino Varnelli
- Aperol bitter
- spumante
- ciliegina rossa
- spicchio d'arancia

Procedimento

Unite 3/10 di Fundador, 2/10 di Mandarino Varnelli, 2/10 di Aperol bitter; mischiateli nel mix glass senza shakerarli. Prendete una coppa da cocktail e versate il tutto, aggiungete 3/10 di spumante. Guarnite con una ciliegina rossa all'interno e uno spicchio d'arancia tagliato appoggiato sul bordo della coppa.

**ASIAGO
FOOD**

A prova di Chef.

ILTELEAIO



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

Asiago Food: il fresco alleato della vostra cucina.

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



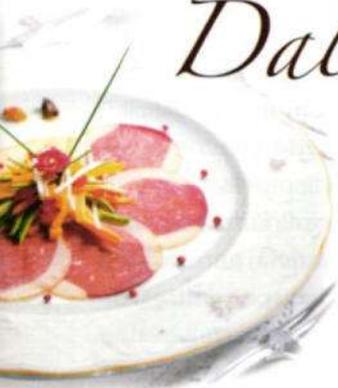


Dalla tradizione i sapori di oggi

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.



Orizzonte

SpazioRegioni
UMBRIA



a cura di

Giancarlo Ferraris

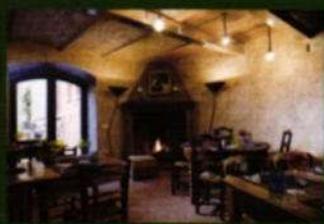
Ristorante **LA GABELLETTA**

Str. Tuderte, 20

Amelia (TR)

Tel. 0744 981775

www.lagabelletta.it



La Ricetta

Tortino di zuppa inglese

Ingredienti:

- 8 uova
- 120 g di farina
- 30 g di fecola di patate
- 250 g di zucchero
- 1 lt di latte intero
- mezzo bicchiere di spumante dolce
- un cucchiaino di cacao magro

La Gabelletta... Non solo ristorante

Quando si arriva al Ristorante La Gabelletta di Amelia non si arriva soltanto in un posto dove deliziare il palato, ma si arriva in un vero e proprio borgo, in un angolo antico dell'Umbria, insomma in un altro mondo, totalmente diverso da quello di tutti i giorni.

Questo luogo particolare esiste dal 1880, da sempre proprietà della famiglia Proietti, la quale, tre anni or sono, ha provveduto a risistemare la struttura originale, dando così vita ad un complesso polivalente articolato oltre che nel ristorante, che ha sede in una villa d'epoca rimessa a nuovo senza però snaturarne le origini, in un albergo con suite e camere e in diverse altre strutture annesse: tutto

realizzato con lo scopo di far star bene - nel fisico, nella mente e nello spirito - i sempre più numerosi ospiti, non solo italiani, ma internazionali.

"La cucina del Ristorante La Gabelletta - dice il direttore Osmo Battista - è piuttosto varia, nel senso che il nostro chef propone piatti tradizionali, ma rivisitati in chiave moderna, comunque senza esibizionismi barocchi o ricerca affannosa della novità a tutti i costi. Si tratta di piatti che appartengono non solo, alla gastronomia locale: sicuramente a quella amerina, ma anche alla ternana, all'orvietana, fino a comprendere, sia pure entro certi limiti, l'intera area dell'Italia Centrale".

Meno estesa geograficamente, ma comunque ampia, la cantina, che annovera numerosi vini bianchi, rosati e rossi della zona oltre a diverse etichette nazionali e internazionali. Il Ristorante La Gabelletta, che comprende una sala principale più diverse salette con pochi tavoli, l'ideale dove cenare al lume di candela, può arrivare a duecento coperti e dispone altresì di una veranda per i momenti conviviali all'aperto, dalla tarda primavera alla fine dell'estate.



Ristorante LA GABELLETTA

- cioccolato a scaglie
- pan di spagna

Procedimento:

Create un classico pan di spagna cuocendolo in stampi monoporzione per circa 30 minuti. Nel contempo preparate una crema pasticcera (8 rossi d'uovo, 250 g di zucchero, 110 g di farina, 30 g di fecola di patate, 1 litro di latte intero), dividetela a metà ed aromatizzatene una con lo spumante e l'altra con il cacao amaro. Dopo essere stato imbevuto di alchermes, svuotate e farcite il pan di spagna con le 2 creme. Guarnite con il cioccolato.

Tradizione e modernità, modernità e tradizione



“Cio che mi manca di più – scriveva quasi due secoli fa un nostro patriota, rimasto peraltro anonimo, in esilio – sono le città della mia bella Italia”. Parole piene di verità queste, di cui ci rendiamo pienamente conto quando passeggiamo per i vicoli o sostiamo nelle piazze dei centri storici di cui è costellata la penisola: come a Spoleto, città internazionalmente famosa per il Festival dei Due Mondi, ma anche per i suoi palazzi antichi, le sue opere d'arte, la sua cucina e per il senso sincero di ospitalità di chi ha fatto dell'accoglienza il lavoro della propria vita. Come nel caso dell'Hotel Clitunno. Ristrutturato da non molto tempo, l'Hotel Clitunno, arredato con mobili e reperti antichi che ben si sposano con gli arredi moderni, si trova in una posizione strategica, distante poche centinaia di metri dal Duomo, dalla Rocca Albornoziana e dai Teatri Nuovo, Caio Melisso e Romano. Al suo interno vi è il Ristorante San Lorenzo, così chiamato in quanto è stato creato nella sede della ex chiesa di San Lorenzo. “Abbiamo vinto una scommessa – ci ha detto Francesco Tomassoni, responsabile della struttura – anche se non dovrei essere io a dirlo... Una decina di anni fa, prendendo spunto da quanto accadeva a Roma, a Milano ed in altre città italiane, abbiamo voluto creare qui, a Spoleto, un complesso polivalente preposto all'accoglienza e alla ristorazione dei suoi ospiti, ma al tempo stesso aperto anche all'esterno con l'ulteriore obiettivo di diventare un punto di aggregazione soprattutto per i giovani”. Il Ristorante San Lorenzo dispone di tre sale più la piazza per i tavoli all'aperto, in estate, per un complesso di cento posti. E la cucina? “È volutamente tradizionale – ha continuato

Francesco Tomassoni – e fondata sull'utilizzo di materie prime locali di alta qualità. Lo chef Giovanna Tomassoni propone piatti tradizionali rivisitati, ma non troppo, proprio per non perdere i sapori tipici accanto ad una selezione limitata, ma prelibata di piatti di pesce”. Completa la struttura un'ampia cantina, con moltissime etichette locali, nazionali e anche extranazionali.



La Ricetta

Tortellini del San Lorenzo

Ingredienti per la pasta:

- 10 uova
- 1 kg di farina doppio zero
- 2 cucchiaini di olio extravergine
- 4 cucchiaini di latte

Ingredienti per il ripieno:

- 300 g di noce di vitello
- 200 g di filetto di maialino
- 200 g di tacchino
- 150 g di mortadella
- 50 g di prosciutto crudo
- 1 noce moscata grattugiata
- 150 g di Parmigiano Reggiano
- 2 uova
- 20 g di burro
- 5 cucchiaini di olio extravergine
- sale e pepe q.b.

HOTEL CLITUNNO

Procedimento

Cuocete a fuoco lento in una casseruola le tre carni, tagliate a pezzi grandi, con olio e burro per circa 45 minuti. A cottura ultimata spegnete il fuoco ed aggiungete la mortadella ed il prosciutto, quindi passate il tutto al tritacarne. Aggiungete al composto le uova precedentemente ben battute con la noce moscata grattugiata ed il Parmigiano Reggiano, quindi aggiustate di sale e pepe, amalgamate il tutto con una forchetta e ripassate al tritacarne. Stendete la pasta, tagliate dei quadratini di cm 4x4, mettete il ripieno (circa 2 grammi) e legate i tortellini a mano.

Orizzonte
SpazioRegioni
UMBRIA



a cura di

Giancarlo Ferraris

Hotel
CLITUNNO
Ristorante
SAN LORENZO

Piazza Sordini, 6

Spoleto (PG)

Tel. 0743 223340

www.hotelclitunno.com

www.ristorantesanlorenzo.com



Bonduelle
FOOD SERVICE



COMPRANE MENO!



Surgelati tradizionali

1000 g



800 g

**FAI
LE STESSE
PORZIONI**

6
porzioni*

RISPARMI IL 20%



NON CI CREDI?

Per verificare il risparmio nelle tue preparazioni rispetto ai surgelati tradizionali
prenota una prova in cucina al 331 6689106.

* porzioni da 130g circa

solutiongroup.com

Ristorazione a tutto party!

Come incentivare i festeggiamenti "fuori casa"

Vi è un lungo elenco di festività o ricorrenze più o meno canoniche, la cui celebrazione, un po' per tradizione e un po' per abitudine, viene nella maggior parte dei casi relegata fra le mura domestiche; in questi frangenti è d'uso che il pranzo o la cena con amici e familiari avvenga in casa. Esistono però alcune prime indicazioni di una controtendenza rispetto a quest'abitudine, come testimoniano alcune proiezioni pubblicate recentemente da Confcommercio, un'opportunità che la ristorazione deve assolutamente cavalcare. A ben guardare, ad esempio, la scelta del pranzo di Natale fuori casa permette ai protagonisti di vivere con meno ansie e preoccupazioni l'atmosfera delle feste; già provati dalla corsa al regalo e dallo shopping forsennato degli ultimi giorni, può risultare allettante fare a meno di ulteriori pensieri che riguardano lista della spesa, menu da proporre agli ospiti, ore e ore spese tra cucina e fornelli.

Questa "tentazione" va però fortemente stimolata: per la ristorazione italiana è di certo venuto il momento di scatenarsi e capitalizzare sull'esperienza maturata con il consolidato modello del pranzo di nozze, indirizzandolo verso nuove occasioni di festa, creando proposte basate su un mix di animazione gastronomica ed esperienze sensoriali personalizzate, da proporre in una specie di vero catalogo.

Non più quindi solo un ristorante, ma uno "show restaurant", un luogo di eventi con occasioni personalizzate da legare alle più svariate ricorrenze, a partire dalle più tradizionali, per finire a quelle mutuare da altre culture, come Halloween, ma anche il Thanksgiving Day di fine novembre, un'ottima scusa per una serata diversa in un

Paese che di solito premia i modelli americani.

La ricetta vincente in queste occasioni di party è curare ogni aspetto legato all'evento, senza lasciare nulla al caso, puntando su un'estrema personalizzazione della festa in caso si tratti di compleanni, addio al nubilito, cene aziendali, feste di laurea e non dimenticando per contro l'importanza dei rituali e delle tradizioni, nel caso si tratti di festività classiche quali Pasqua, Natale o Capodanno.

Mentre nel caso di festività tradizionali è quindi d'obbligo non dimenticare di riproporre i piatti della tradizione e le ricette popolari che tutti amano assaporare in tali occasioni, magari attraverso qualche piccola rivisitazione d'autore, nelle feste a tema personalizzate la scelta di menu alternativi, caratterizzati da alta creatività e distintività: ciò contribuisce a creare un'occasione unica, non ripetibile tra le mura domestiche.

In tutte queste occasioni, l'ospitalità dovrà essere massima, l'ambiente assolutamente familiare, il locale adornato per far sentire ai clienti la vera atmosfera dell'evento. La cura dei particolari è vincolante, dall'abbigliamento del personale a richiami distintivi legati alla celebrazione, ai centrotavola tassativamente a tema. Il cliente non deve percepire di essere fuori dalla propria casa, ma di essere dentro al suo party esclusivo!

Orizzonte

MARKETING



Davide Pini
Esperto di marketing

Davide Pini gestisce da oltre vent'anni progetti innovativi di marketing nell'ambito dei consumi alimentari fuori casa a livello locale e internazionale

Per info:
www.gastromarketing.it





Elisa Maestrini
Nutrionista

Particolarmente importante è consumare sempre i tre pasti principali, colazione, pranzo e cena, meglio se intervallati da due eventuali spuntini.



Menu delle feste:

aspetti nutrizionali legati al benessere

Sono prossime le festività natalizie e come ogni anno dovremo confrontarci con cenoni e momenti conviviali vari. Sì, perché l'alimentazione riveste un ruolo fondamentale nella vita di tutti noi, e l'obiettivo è quello di mantenere uno stile di vita sano, anche in periodi un po' "a rischio" come questo. Niente diete o tentativi drastici, che portano solo ad abbuffate e perdite di controllo.

Particolarmente importante è, invece, consumare sempre i tre pasti principali, colazione, pranzo e cena, meglio se intervallati da due eventuali spuntini. I pasti dovrebbero essere possibilmente completi dal punto di vista nutrizionale e quindi composti da carboidrati, proteine, grassi e fibre. Solo in questa maniera ci sentiremo sazi al punto giusto e per più lungo tempo. Per essere concreti, in periodo di festività natalizie un menu tipo può essere il seguente:

1) colazione a base di latte parzialmente scremato o yogurt con cornflakes o biscotti secchi o fette biscottate o pane e marmellata, da alternare a una fetta di panettone o pandoro o altro dolce;

2) pranzo nei giorni normali costituito da pasta o riso conditi con verdure, una fetta di carne o pesce accompagnata da verdure, pane e un frutto (almeno 2 volte la settimana sostituire il pasto con cereali + legumi, ad esempio pasta con fagioli o ceci); nei giorni festivi un primo piatto farcito, tipo lasagne, cannelloni al ragù di carne, accompagnati da verdura, pane e una fetta di dolce, oppure cappelletti in brodo, carne accompagnata da verdura, pane e una fetta di dolce, in alternativa una macedonia di frutta;

3) cena nei giorni normali costituita da minestra, minestrone o passati di verdure, una fetta di carne o pesce o salumi magri o formaggi freschi, verdura, pane e un frutto; nei giorni di festa prediligere, se possibile, il pesce con risotti o grigliate, abbinate sempre a verdure, pane, frutta o una fetta di dolce. Come condimento prediligere sempre l'olio extravergine di oliva, cercando di ridurre l'utilizzo di alimenti ricchi di grassi di origine animale.

Fondamentale la presenza della verdura e della frutta, che apportano fibra alimentare: questa è in grado di completare il pasto, dato l'elevato potere saziante e allo stesso tempo di rallentare l'assorbimento degli altri nutrienti introdotti. Durante i giorni di festa, dunque, il nostro modo di mangiare non dovrebbe allontanarsi molto dalla quotidianità, ma sempre rifarsi alle indicazioni dettate da uno stile di vita sano, che oltre ad un'alimentazione corretta richiede anche movimento fisico. È bene quindi approfittare del tempo libero offerto dalle festività per svolgere qualche attività, o semplicemente delle belle ed energiche passeggiate, così da poterci concedere anche un qualcosa in più senza che la bilancia se ne accorga.



ZUEGG

Passione per la frutta, amore per la vita

DALLA TRADIZIONE E DALL'INNOVAZIONE ZUEGG,
DUE RISPOSTE SU MISURA ALLE ESIGENZE DELLE STRUTTURE RICETTIVE E ALBERGHIERE,
PER OFFRIRE AI VOSTRI CLIENTI UNA COLAZIONE SANA E DELIZIOSA DI NATURA



Linea Ospitalità

Tradizione sempre a portata di mano:
tutta la comodità delle vaschette monoporzione
in alluminio da 25gr, con il piacere della
confettura extra al 50% di frutta

Linea Magnum

Qualità in quantità: le Passate da 5Kg,
ideali per farcire dolci da forno
e la confettura extra nei Mastelli da 3,2Kg,
pratico gran formato per preparare
invitanti porzioni da colazione o squisiti dolci

Numero Verde
800-552970
Lun./Ven. dalle 14.00 alle 19.00

Via Francia, 6 - 37135 Verona - Italia - Tel. +39 045 82 92 611 - Fax + 39 045 82 92 605 - www.zuegg.it

Delta Project group

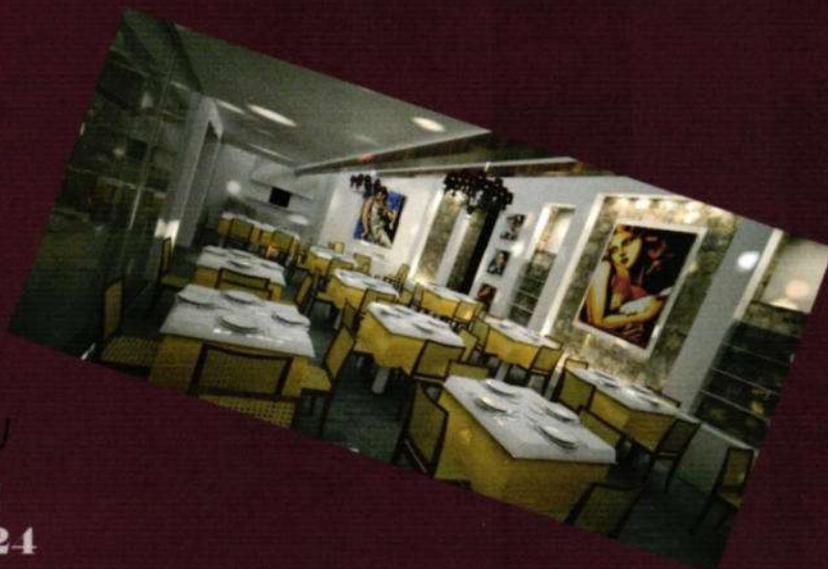
Il tuo ristorante bar chiavi in mano

Progettiamo e realizziamo il tuo spazio ristorante, bar, hotel e negozi in genere.

Soluzioni complete con un'attenzione particolare per il design e una cura maniacale nella scelta dei materiali.

La nostra esperienza e l'organizzazione interna fa sì che ogni fase del lavoro possa essere gestita in modo serio e costruttivo.

Presentazione progettuale con renderizzazioni e sviluppi cad mirati a valutare meglio e con una realtà fotografica l'opera da noi proposta.



DELTA PROJECT srl

sede legale: via Cavour 82

05100 TERNI

sede operativa: via Los Angeles

Santa Maria degli Angeli s/n ASSISI

tel.075/8042624 fax.075/8042624

Spazio alla CREATIVITÀ e alla RAGIONE

Creare da un rudere il proprio spazio commerciale

Uno degli argomenti di cui oggi si occupano maggiormente i designer o architetti d'interni, è costituito dal come fare la scelta più giusta per la realizzazione e la ristrutturazione di ambienti angusti e vecchi in strutture nuove, sempre con un tetto di spesa massimo non troppo elevato e quindi abbordabile per tutti.

Attraverso delle immagini, prima dello stato attuale di un vecchio casale e poi dell'avvenuta ristrutturazione, sarà possibile prendere consapevolezza del risultato ottenuto, che rappresenta il miglior compromesso tra estetica, funzionalità e costi.

Guardando le immagini è facile pensare all'impossibilità di trasformare l'immobile dallo stato in cui appare ad un locale che debba accogliere clientela, ma questa è la sfida da cogliere per gli architetti d'interni. Il segreto per ristrutturare spendendo razionalmente poco è partire dal fatto che la messa in sicurezza del locale deve essere intesa solo come sistemazione dello stesso; tutto ciò che verrà costruito sopra sarà solo un fattore scenografico ottenuto con delle tamponature in cartongesso e pannellature mobili, tralasciando quelle che sono le manipolazioni e costruzioni murarie, fattori che fanno aumentare di molto i soldi spesso senza risultati soddisfacenti.

La fase successiva, almeno nel caso sottoposto, sarà quella di cercare spazi di pietra da poter proporre a vista, scalzandola e ripulendo solo quella prescelta, magari illuminandola a dovere in modo da dare calore e suggestione, e lasciando indietro quella che avremo coperto con cartongesso o altro.

Nel caso dei soffitti potrebbero essere realizzati dei gradoni in legno, quindi poco costosi e di grande effetto estetico, creando negli stessi i giusti spazi per posizionare luci diffuse che andranno a

illuminare in modo uniforme il nostro ambiente senza infastidire il cliente. Le stesse luci dovranno illuminare altri particolari, come la pietra scoperta, mettendo in risalto questo tipo di muratura per creare grande effetto.

Nel caso proposto nelle immagini è stato dato grande risalto alla facciata dell'appendice fienile, ripristinandolo in modo tale da evidenziare la straordinarietà dell'ambiente e l'armonia creata dai riflessi della luce, che entrando dai fori riesce a regalare alle persone presenti un momento di ritorno al passato, riportando indietro nel tempo anche i più restii modernisti.

Prima della ristrutturazione....



... Dopo la ristrutturazione



Orizzonte



a cura di

Massimo Venanti
Architetto d'interni
designeonefromitaly@libero.it

SIDA GROUP: 30 anni nella consulenza direzionale d'impresa

FORMAZIONE

SIDA GROUP S.r.l.

Via 1° Maggio, 156
ANCONA

Tel. 071.28521 e fax: 071.2852245

www.sidasrl.it -

info@sidasrl.it

Il Gruppo Sida opera da trent'anni nella consulenza direzionale d'impresa. La sua storia è caratterizzata dalla realizzazione della crescita delle più interessanti aziende italiane. Tutti i risultati ottenuti sono il frutto di una visione integrata dei processi aziendali, infatti attraverso i suoi 140 consulenti

divisi in aree che ripercorrono tutte le divisioni di una azienda, riesce ad attuare degli interventi contemporanei in più punti nevralgici.

Questo si traduce in risultati efficaci e veloci. La distanza tra analisi, pianificazione, attuazione e realizzazione degli interventi si svolge con una tempistica corta

e serrata e con un collaudato lavoro di team composto da consulenti Sida e membri interni all'azienda.

Due aree strategiche sono la ricerca & selezione e la formazione. Non si può prescindere dalle risorse umane per il successo di un intervento in un'impresa, in termini di apporto di risorse attentamente selezionate e in termini di costante percorso formativo che tenga sempre alto e aggiornato il livello di preparazione di quanti interagiscono nel meccanismo dell'azienda. In particolar modo, nelle PMI

che caratterizzano il tessuto della nostra economia, l'integrazione dei processi e la necessità che le risorse umane siano formate e aggiornate è tanto più importante. Velocità, adattabilità e reattività sono strategicamente vitali per queste imprese.

La formazione di imprenditori, manager,

occupandosi in prima battuta della redazione e presentazione di business plan e successivamente della formazione dei neoimprenditori, assicurando il consolidamento delle nuove imprese.

Infatti, solo la trasmissione di un'alta

formazione in aree fondamentali come il controllo di gestione, i rapporti finanziari, il marketing e la logistica è possibile assicurarsi il successo duraturo di un'attività economica.

Grande esperienza si sta sviluppando nei settori ho.re.ca. (Eden Viaggi, TreValli, Fileni, Togni, Hotels & Residences Michelacci, Cancelloni Food Service SpA, Brosway Hotel,

Pietro Coricelli, Cirio), per la ricerca e la selezione di giovani talenti che frequentano i Master Sida e la progettazione di percorsi formativi dedicati alle risorse interne e tutta l'attività di consulenza di cui la struttura è capace. La formazione somministrata dal Gruppo Sida è la risposta alle esigenze delle aziende partner, continuamente aggiornate e riformulate per le mutazioni delle spinte del mercato del lavoro. Questo il senso dello spirito della formazione, questo il modo di essere scuola di impresa.



COCKTAIL APERITIVO A TUTTE LE ORE

FORMAZIONE

Un gustoso cocktail a base di spumante, consigliato dal Barman Emilio Sabbatini

"Alleato fedele di un barman, lo spumante italiano, fresco, elegante, piacevole e versatile in tutti i momenti della giornata, compagno di allegri momenti, indispensabile per eventi importanti, se incontra la frutta abbastanza matura, permette di creare un'immensa sinfonia di profumi, sapori e colori."

SPUMFI

Ingredienti:

3 cl di passato di fichi maturi, 2 cl di spremuta di lime, 2 cl di sciroppo di zucchero, 8 cl di spumante brut

Sbucciate 4 fichi e passateli. Versate la polpa dei fichi in un mixer, aggiungete 2 cl di spremuta di lime, 2 cl di sciroppo di zucchero e 4-5 cubetti di ghiaccio.

Frullate il tutto e versate in una flûte ghiacciata; colmate con 8 cl di spumante italiano ben freddo. Girate delicatamente con il cucchiaino da bar e servite.

Dal corso "I menù delle feste natalizie", lo Chef Alessandro Lestini propone la seguente ricetta:

GAMBERI IN TEMPURA CON RISO ALLA ZUCCA

Ingredienti:

12 gamberi, 250 g di farina, 175 g di maizena, birra, 120 g di riso Vialone Nano, 300 g zucca gialla, 1 cipolla rossa, 30 g di burro, 0,5 dl di brodo vegetale, 50 g di Parmigiano Reggiano, amaretti sbriciolati.

Sezionate i gamberi lasciando la testa attaccata ed immergeteli nella pastella precedentemente preparata con la farina, la maizena e la birra; a parte preparate il risotto con la zucca gialla iniziando a rosolare la cipolla con il burro, tostando il riso e cuocendolo con il brodo vegetale; quando il riso è al dente toglietelo dal fuoco e mantecatelo con la zucca, il burro ed il parmigiano (per la cottura del riso pilaf: eseguite la stessa preparazione sopradescritta, fino alla tostatura, poi stendete il riso su una placca da forno, copritelo con il brodo vegetale e mettetelo in forno ventilato a 180 °C per 11 minuti). Friggete i gamberi in abbondante olio di semi bollente ed asciugateli bene. Sistemate il riso su singoli piatti da portata, aggiungete i gamberi e l'amaretto sbriciolato.

UNIVERSITÀ DEI SAPORI

Tel. 075.5729935 - Fax 075.5734611

e-mail: uds@universitadeisapori.it

www.universitadeisapori.it

Sedi: Via Montecorneo, 45 - Montebello Perugia
Rocca Albormoziana, Via Feronia - Narni (TR)
Palazzo del Gusto - Orvieto (TR)



Università dei Sapori

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione

Prossimi corsi in partenza

Aiuto Cuoco

Durata: 500 ore (100 ore di stage in azienda)

Date: da febbraio 2012

Iscrizioni: entro il 9 gennaio 2012

Sede: Università dei Sapori - Perugia

Orario: 14.30 - 19.30

Pasticcere

Durata: 200 ore (40 di stage)

Date: da febbraio 2012

Iscrizioni: entro il 16 gennaio 2012

Sede: Università dei Sapori - Perugia

Orario: 14.30 - 19.30

Al termine dei corsi professionalizzanti verrà rilasciato un attestato di qualifica riconosciuto ai sensi della legge 845/78. Si ricorda che i corsi rilasciano anche l'attestato HACCP.

Inaugurata la nuova sede dell'UNIVERSITÀ DEI SAPORI

Università dei Sapori in festa venerdì 14 Ottobre u.s., in occasione dell'inaugurazione della sua nuova sede e del Polo Formativo della Confcommercio dell'Umbria, a Montebello, nell'edificio ex Onaosi.

In piena attività, per l'intera giornata, tutti i laboratori: cucina, gastronomia, arte bianca e gelateria artigianale, dove chef, docenti e

allievi si sono prodigati nella preparazione del goloso buffet, allestito per i festeggiamenti.

L'inaugurazione è stata un'occasione di riflessione sull'importanza della formazione nel favorire l'occupazione e di conseguenza lo sviluppo economico del territorio. È quanto ha sottolineato anche il Ministro del Welfare, Maurizio Sacconi, che è intervenuto all'evento, salutandolo

l'Università dei Sapori come "un luogo nel quale si realizzano competenze che creano occupazione e allo stesso tempo fanno crescere una parte importante della nostra economia che è la filiera agroalimentare-turistica, alla quale dobbiamo affidare una parte significativa della nostra volontà di crescita".

All'evento hanno preso parte anche numerosissime autorità locali.

Il Calendario del Contribuente

a cura di Massimo Valeri

Mercoledì 16 Novembre 2011 IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI DI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI, SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO

Versamento delle ritenute relative ai redditi da lavoro dipendente e assimilati e sui redditi da lavoro autonomo, corrisposti nel mese di Ottobre 2011.

IVA CONTRIBUENTI MENSILI
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Ottobre 2011.

IVA CONTRIBUENTI TRIMESTRALI
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al 3° trimestre 2011.

CONTRIBUTI INPS MENSILI
Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di Ottobre 2011.

INAIL
Pagamento della 4ª rata in caso di rateazione.

CONTRIBUTI IVS ARTIGIANI E COMMERCianti
Versamento della 3ª rata 2011 dei contributi IVS da parte dei soggetti iscritti alla gestione INPS artigiani e commercianti.

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI
Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Ottobre 2011.

Mercoledì 30 Novembre 2011
DICHIARAZIONE DEI REDDITI MOD. UNICO 2011 - VERSAMENTO ACCONTI
Termine ultimo per il versamento della seconda o unica rata d'acconto IRPEF, IRES e IRAP per l'anno 2011.

CONTRIBUTI INPS IVS ARTIGIANI E COMMERCianti
Ultimo giorno utile per il versamento della 2ª rata di acconto per l'anno 2011, dei contributi IVS sul reddito eccedente il minimale.

Venerdì 16 Dicembre 2011
IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI DA LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI, SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO

Versamento delle ritenute relative ai redditi da lavoro dipendente e assimilati e sui redditi da lavoro autonomo, corrisposti nel mese di Novembre 2011.

IVA CONTRIBUENTI MENSILI
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Novembre 2011.

CONTRIBUTI INPS MENSILI
Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di Novembre 2011.

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI
Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Novembre 2011.

Martedì 27 Dicembre 2011
IVA VERSAMENTO ACCONTO
Versamento da parte dei contribuenti mensili, trimestrali e trimestrali speciali dell'acconto IVA per l'anno 2011.



ALBERGHI: responsabilità per furto, danneggiamenti, distruzione dei beni del cliente

di Alessandro Sorci - Avvocato Civilista e Societario

Studio Sorci Commercialisti Avvocati Associati

www.studiosorci.it

La responsabilità dell'albergatore nasce per il solo fatto dell'introduzione delle cose in albergo da parte del cliente, indipendentemente dalla consegna al titolare.

Sono compresi tutti i luoghi posti nel godimento del cliente, sia i locali di soggiorno, personale o collettivo, sia le dipendenze e gli accessori.

La responsabilità dell'albergatore si estende anche agli ospiti e agli invitati che non siano semplici accompagnatori o visitatori. In sintesi, l'albergatore risponde per le cose portate in albergo, nei confronti di tutti coloro verso i quali è tenuto ad eseguire prestazioni.

La responsabilità dell'albergatore è limitata sino all'equivalente di cento volte il «prezzo di locazione dell'alloggio per giornata». Perciò si deve tener conto del prezzo della sola camera, escluso, quindi, il trattamento di pensione, compresi, invece, il supplemento per il riscaldamento e la percentuale di servizio. Qualora l'albergatore pattuisca con il cliente sin dall'origine un prezzo giornaliero (all inclusive) nel quale

siano comprese indistintamente sia le prestazioni della camera, sia quella ulteriore di servizi che, pur potendo essere semplicemente offerti, siano invece assunti come imprescindibili condizioni dell'alloggio, venendo perciò ad assumere carattere di obbligatorietà per il cliente, il parametro legale deve corrispondere al prezzo globale.

Per il caso di danno occorso a cose di clienti alloggiati in camera doppia, la dottrina opera una distinzione: se gli oggetti appartengono a entrambi i soggetti, il limite va stabilito sul prezzo della camera doppia; se il danno riguarda le cose di uno solo degli occupanti si dubita se debba farsi riferimento al prezzo della camera doppia ovvero al prezzo giornaliero di una camera singola.

In ogni caso, il cliente deve denunciare il furto, il danneggiamento o la distruzione del bene immediatamente o, comunque, senza ingiustificato ritardo, altrimenti non potrà più invocare la responsabilità dell'albergatore.

LA PAROLA AGLI ESPERTI

Orizzonte

BENI DELLE IMPRESE IN GODIMENTO A SOCI E FAMILIARI

Manovra Correttiva 2011

di Massimo Valeri - Commercialista

studiovaleri@libero.it



Fra le novità in materia di accertamento introdotte dalla cd "manovra di Ferragosto" va segnalato l'articolo 2, Dl 138/2011, comma 36-terdecies, che introduce una nuova ipotesi di reddito diverso prevedendo che va dichiarata la differenza fra il valore di mercato e il corrispettivo annuo per la concessione in godimento di beni dell'impresa a soci o familiari dell'imprenditore. Scopo della nuova misura restrittiva è quello di limitare l'utilizzo dello schermo societario, sovente attraverso "società di comodo", per l'intestazione di beni (si pensi ad auto di lusso, yacht e immobili) utilizzati non dal formale proprietario ma dal substrato societario di appartenenza. Mi riferisco, nel particolare, ai soci e ai familiari. È noto che spesso l'acquisto di particolari beni (auto, imbarcazioni, immobili) sia effettuato dal soggetto societario in modo da poter sfruttare alcune deduzioni (in presenza del requisito dell'inerenza) nonché proteggere gli effettivi utilizzatori da controllo fiscali (vedi redditometro). Questa disposizione serve quindi da una parte per poter assoggettare a tassazione in capo al socio quelle situazioni in cui vengono utilizzati beni intestati ad imprese o società, ma dal punto di vista pratico utilizzati dal socio o dal familiare, pagando canoni inferiori a quelli di mercato.

Dall'altra, è prevista al tempo stesso l'indeducibilità in capo alla società, delle componenti negative di costo collegate al bene concesso in uso (spese di utilizzo, manutenzione, ammortamento, etc.)

La norma colpisce sia le società di capitali che quelle di persone, nonché le imprese individuali, ma solo per i beni affidati ai familiari dell'imprenditore. Il concetto di familiare si ritiene estensibile tanto con riguardo all'imprenditore individuale (ditta individuale, quindi familiare dell'imprenditore individuale) sia con riguardo al socio (società, quindi familiare del socio). Il legislatore introduce inoltre, in capo alle imprese concedenti e ai soci e/o familiari dell'imprenditore, anche un obbligo di comunicazione all'Agenzia delle Entrate.

Modalità e termini di tale comunicazione saranno individuati con un provvedimento del Direttore dell'Agenzia.

Si tratta, come se non bastasse già le numerose comunicazioni fiscali introdotte negli ultimi anni, di un obbligo dichiarativo posto a carico dei contribuenti. Tale adempimento è posto a carico, in solido, alla società concedente e ai soci/familiari della società/imprenditore individuale.

Da ultimo la norma dispone che la disciplina sopradescritta trova applicazione dal periodo d'imposta successivo a quello in corso alla data di entrata in vigore della legge di conversione del Decreto Legge (17 settembre 2011) e cioè nel periodo d'imposta 2012 per i soggetti con periodo d'imposta solare. Tuttavia per tale annualità gli accenti dovranno essere determinati tenendo già in considerazione l'indeducibilità dei costi relativi ai beni concessi in godimento con corrispettivo inferiore a quello di mercato.



Vittoria Assicurazioni

Agenzia Generale di Magione: MARCHESI RAG. MORENO

Via Sacco e Vanzetti, 13 - Tel. e Fax 075 841693 - 075 8472391 - E.mail: ag_410.01@agentivittoria.it

Via Sacco e Vanzetti, 13

Tel. e Fax 075 841693 - 075 8472391

E.mail: ag_410.01@agentivittoria.it

Ufficio di Camucia - Cortona

Piazza S. Pertini, 4 - Tel. e Fax 0575 605111 - ref. Michele Chierico

Ufficio di Castiglione del Lago

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

Ufficio di Passignano sul Trasimeno

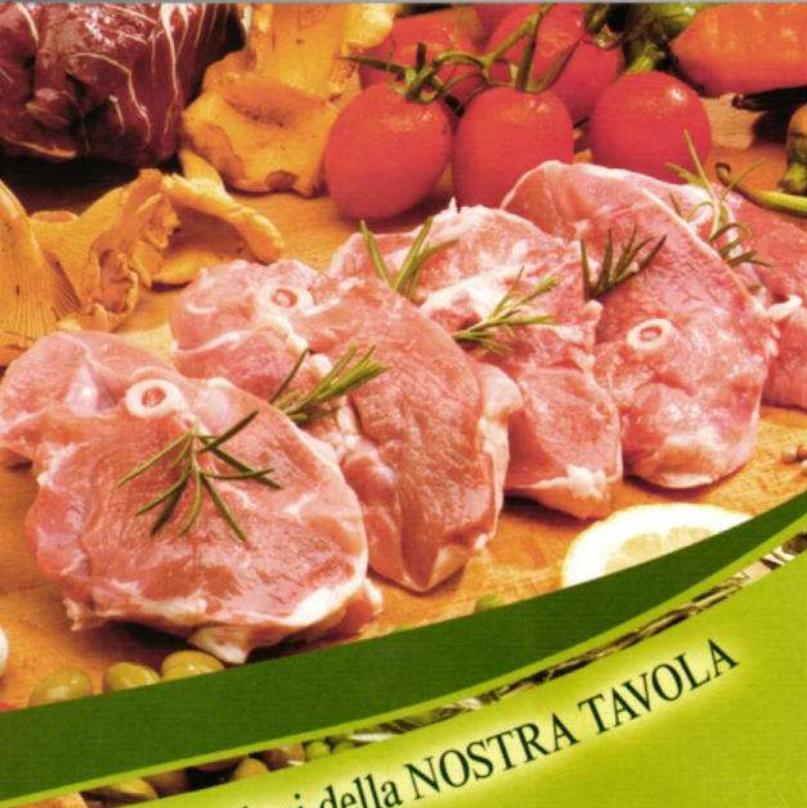
Via Gramsci, 29 - Tel. e Fax 075 827234 - ref. Angela Silvestri e Michele Ricci

Ufficio di Tuoro sul Trasimeno

Via della Croce, 1/B - Tel. 075 9473340 - ref. Angela Silvestri

Ufficio di Pò Bandino

c/o Gruppo Rosati - Tel. 0578 472022 - ref. Stefano Dagnino



sapori e colori della NOSTRA TAVOLA



ILCO

INDUSTRIA LAVORAZIONE CARNI OVINE

Azienda con sistema di qualità certificato
ISO 9001:2000

Sempre e naturalmente...ILCO



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

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

Gli **INSERZIONISTI** di questo numero

ASIAGO FOOD
Veggiano (Pd)
Tel. 049.5082260
www.asiagofood.it

BANCA POPOLARE DI SPOLETO SPA
Spoleto (Pg)
Tel. 800.20.2000
www.bpspoleto.it

BERNARDINI GASTONE SRL
Cenaia Crespina (Pi)
Tel. 050.644100
Fax 050.644111
www.bernardinigastone.it

BIANCONI SPA
Giano dell'Umbria (Pg)
Tel. 0742.847145
Fax 0742.99346
www.bianconi1947.it

BONDUELLE ITALIA SRL
San Paolo d'Argon (Bg)
Tel. 035.4252411
www.bonduelle-foodservice.it

BRESAOLE PINI SRL
Grosotto (So)
Tel. 0342.887350
Fax 0342.887582
www.bresaolepini.it

CANUTI SRL
Rimini
Tel. 0541.740102
Fax 0541.741018
www.canuti.com

CGM SRL
Pollenza (Mc)
Tel. 0733.201025
Fax 0733.201016
www.cgmsurgelati.it

CLAI SCA
Sasso Morelli - Imola (Bo)
Tel. 0542.55711
Fax 0542.55777
www.clai.it

CONSERVE ITALIA SOC.COOP.AGRICOLA
S. Lazzaro di Savena (Bo)
Tel. 051.6228311
Fax 051.6228312
www.conserveitalia.it

DELTA PROJECT GROUP
Assisi (Pg)
Tel. e Fax 075.8042624
delta.project@email.it

DEMETRA SRL
Talamona (So)
Tel. 0342.674011
Fax 0342.674030
www.demetrafood.it

DUE TIGLI SPA
Forlì
Tel. 0543.473300
Fax 0543.473273
www.duetigli.com

FRESYSTEM SPA
Caivano (Na)
Tel. 081.400816
Fax 081.419059
www.fresystem.com

FRIESLAND CAMPINA ITALY SRL
Agrate Brianza (Mb)
Tel. 075.388347
Fax 075.388123
www.debic.com

FRIGO AER TERMICA SNC
Perugia
Tel. 039.6072500
Fax 039.6072509
www.frigoaertermica.it

GIRAUDI INTERNATIONAL S.A.M.
Monaco (Francia)
Tel. +377.93104242
Fax +377.93254775
www.giraudi.com

I.L.C.O. SRL
Acquapendente (Vt)
Tel. 0763.711133
Fax 0763.711155
www.ilcosrl.it

ITALBOVINI SRL
Treviso
Tel. 0422.401551
Fax 0422.347724
italbovinisrl@libero.it

SALA
San Giustino (Pg)
Tel. 075.8583753
Fax 075.8583415
www.salasedie.it

SAFI AUTOTIPO
Perugia
Tel. 075.529741
Fax 075.5297439
www.safiautotipo.com

TECNOINOX
Foligno
Tel. 0742.21939

TOGNI SPA
Serra San Quirico (An)
Tel. 0731.8191
Fax 0731.880035
www.togni.it

TRINITÀ SPA
Vallese di Oppeano (Vr)
Tel. 045.6984075
Fax 045.6984109
www.trinitaspa.it

TRUCK LINE
Perugia
Tel. 075.5055931
Fax 075.5057146
infotruckline@tagshop.it

UMBRASALUMI SRL
Ponte Felcino (Pg)
Tel. 075.6910485
Fax 075.5919273
www.umbbrasalumi.it

VITTORIA ASSICURAZIONI SPA
Magione (Pg)
Tel. e Fax 075.841693
www.vittoriaassicurazioni.com

ZUEGG SPA
Verona
Tel. 045.8292611
Fax 045.8292605
www.zuegg.it

Per fortuna non siamo tutti uguali!



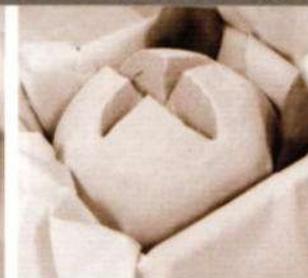
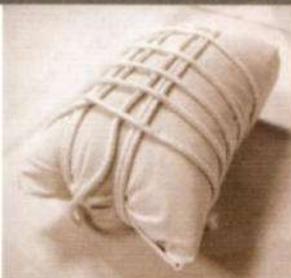
LINEA MADRE:

36 ORE DI LIEVITAZIONE NATURALE

CORNETTI PIÙ BUONI

DIGERIBILI

FRIABILI PIÙ A LUNGO



LA CULTURA DEL GUSTO
CUPIELLO



I ♥ American Black Angus Beef

C'è carne americana e carne Americana con lode !

Negli U.S.A. gli animali non sono classificati in base alla loro conformazione, ma in base al grado di marezatura della loro carne.

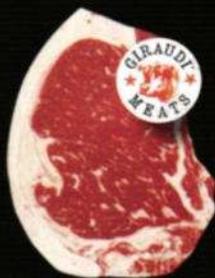
Su questa base, esistono **4 classifiche** ufficiali :

PRIME & CHOICE, le 2 classifiche di più alta qualità, che corrispondono ad una carne molto mazzata ed eccezionalmente tenera e saporita.

SELECT & COMMERCIAL, le 2 classifiche inferiori, che corrispondono ad una carne più magra e meno tenera.

Il programma "**Premium Black Angus**" di Giraudi esige che l'animale sia di razza Angus a pelo nero, con un'alimentazione al 100% a mais durante gli ultimi 4 - 6 mesi e priva di ormoni per ottenere solo le due classifiche più alte **PRIME & CHOICE**.

Il risultato ? Una qualità costante, sempre. Per sempre !



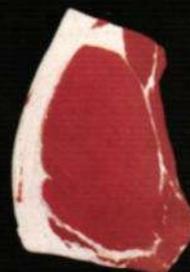
PRIME ✓



CHOICE ✓



~~SELECT~~



~~COMMERCIAL~~

