

50 **orizzonte**

Rivista di orientamento nel food service

esimo numero

Slow Fish

**Il pesce, buono,
pulito e giusto**

Una campagna di Slow Food
per capire gli oceani

Cucina e Celiachia

**Sana e gustosa:
la cucina senza
glutine è possibile**

Case History

**Del perché il
gambero è rosso
e lo storytelling
food**

**Guardarsi indietro
per andare avanti.
Gambero docet**



Knorr presenta la nuova linea di Ridotti di Brodo.

Tre proposte diverse per arricchire
il gusto unico dei tuoi piatti a base
di **Astice, Manzo e Verdure**.

Versatilità e sapori autentici per ispirare
la tua creatività.

Scopri le caratteristiche:



1

Sapore autentico

Senza glutammato,
gusto bilanciato e
ingredienti naturali

2

Formato liquido

Facile da usare anche
grazie al beccuccio
che facilita il dosaggio

3

Versatilità

Perfetto in qualunque
momento della
preparazione, sia
a caldo sia a freddo.

4

Alto rendimento

1 bottiglia da 1L
rende 30L di brodo.

5



* In esaurimento scorte di Ridotto di Astice che contiene glutine.

Gamberi rossi con insalatina di orzo perlato, fave novelle e asparagi.



Ingredienti per 10 persone

Gamberi rossi: 16 Gamberi rossi 16 / **Ridotto di Brodo di Astice Knorr** 50 g / olio Evo 40 g / Buccia di limone 10 g.

Insalata: Orzo perlato 200 g / Brunoise di cetriolo 80g / 4 Foglie di romanella / Fave novelle sgusciate 80g / Succo di limone 30g / olio Evo 50g / Erba cipollina sminuzzata 20g / 4 Asparagi verdi / **Ridotto di Brodo di Astice Knorr** 30 g.

Preparazione:

Per i **gamberi**, sgusciarli, eliminare il budello e metterli a marinare con il **Ridotto di Brodo di Astice Knorr** e una buccia di limone per circa 20 minuti. Cuocere a vapore a 80°C° per circa 7 minuti.

Per l'**insalata** lessare l'orzo perlato e aggiungere nell'acqua il **Ridotto di Brodo di Astice Knorr**, per circa 35 minuti e raffreddarlo rapidamente.

Unire all'insalatina d'orzo, le fave novelle sgusciate, il succo di limone, l'olio Evo, l'erba cipollina sminuzzata e la brunoise di cetriolo.

Con l'ausilio di un pela patate tagliare sottilmente gli asparagi metterli in acqua con ghiaccio per farli diventare croccanti.

Il tocco dello chef:

Posizionare l'insalatina al centro del piatto con l'ausilio di un coppa pasta rettangolare.

Posizionare i gamberi rossi cotti e alternarli con le foglie di romanella e gli asparagi croccanti.



Una storia irresistibile
nata dalla passione.



ANNO IX
NUMERO 6

NOVEMBRE
DICEMBRE
2014

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

ISSN2239-4176



In questo numero

www.rivistaorizzonte.com

Editore

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

Ufficio Pubblicità

info@rivistaorizzonte.com

Direttore Responsabile

Elena Capuccella

Redazione

orizzonte@iktome.it

Collaboratori

Cristina Panico
Floriana Pucci
Edizioni Frate Indovino
Slow Fish
Valentina Gradone
Franco Ivan Nucciarelli - Arte Italiana nel Mondo
Marilena Badolato
Augusto Tocci
Elisa Maestrini
Paolo Braconi
Roberto Lodovici - AIS Umbria
Luca Maragliano
Chiara Marconi
Michele Cellini
Alessandro Caciolla
Alexander De Nigri
Andrea Rocchi
Istituto Italiano Design
Chef Academy
Massimo Valeri
Alessandro Sorci
Matteo D'Ettore

Progetto grafico e impaginazione

Iktome ADV
Via Alessi 28 - Perugia

Stampa

Pacini Editore Spa
Via della Gherardesca 1 - Pisa

7 Editoriale

Elena Capuccella

8 News dalle Regioni

11 Il Gambero nel web e in libreria
Redazione

Calendario

12 Curarsi a tavola con il
Calendario di Frate Indovino

Focus

14 "Il pesce, buono pulito e giusto"
Slow Fish - Slow Food

16 Sana e gustosa: la cucina senza
glutine è possibile
Valentina Gradone

21 Il gambero, cibo gustoso e
simbolo complesso

Franco Ivan Nucciarelli
Arte Italiana nel Mondo

22 Mondo gambero

Marilena Badolato

24 Il gambero di fiume,
specie rara e preziosa

Augusto Tocci

29 I crostacei: ricchi di colesterolo
con poche calorie

Elisa Maestrini

31 Dalle stelle alle padelle: il
destino di un animale sfuggente

Paolo Braconi

33 Avanti tutta! Gamberi alla fonda
Roberto Lodovici

Associazione Italiana Sommelier

35 Del perché il gambero è rosso
e lo storytelling food

Floriana Pucci

Spazio alle Regioni

37 Il gambero in tavola
Le ricette degli Chef

42 Il Lazio

44 Le Marche

48 La Toscana

50 L'Umbria

52 L'Emilia Romagna

54 L'Abruzzo

Marketing

59 Il gambero, un piccolo prezioso
ingrediente di spettacolare bontà!
Alexander De Nigri

Archi+Food

61 Stay tuned...
Andrea Rocchi

Design

63 Guardare indietro
pensando in avanti
Istituto Italiano Design

Formazione

64 Le ricette dal Corso Cuoco
XXII Edizione
Chef Academy

Parola agli esperti

68 FISCO & PREVIDENZA
Il calendario del contribuente
Massimo Valeri

Locazioni commerciali:
canoni non percepiti
Massimo Valeri

69 LEGGE

Le cartelle di pagamento di
Equitalia potranno arrivare
anche a mezzo PEC
Alessandro Sorci

69 FINANZA

Previdenza e lavoro, conviene il
TFR in busta?
Matteo D'Ettore



BIRRA FLEA. CRUDA E PURA.

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



LA NOSTRA PASSIONE ISPIRA LA TUA ECCELLENZA.



Infinite idee di prodotto per stimolare la tua creatività.

Per sostenere la tua idea di ristorazione, Pizzoli ha creato un'intera linea di prodotti surgelati dedicata ai professionisti della cucina: **Pizzoli Professional**, una gamma completa, dalle patate alle verdure pastellate, che unisce gusto, qualità e versatilità di utilizzo, nata dall'esperienza e dalla competenza di un'azienda italiana che opera nel settore sin dal 1926.

www.pizzoli.it/professional



Rivista di orientamento nel food service

50 Orizzonte

esimo numero

Cinquanta numeri: sicuramente un successo che, in quanto Editore di **Orizzonte**, non posso che condividere con tutto il *team di coloro che hanno scritto, scrivono e scriveranno* ai quali va anche il merito di aver saputo coinvolgere i nostri lettori, rendendone essi stessi parte attiva e protagonista, coniugando la passione per la cultura gastronomica con la professionalità. La Rivista è nata proprio con lo scopo di "orientare", così come dal nome della testata, i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità all'interno di un mercato in continua evoluzione che, in quanto tale, richiede aggiornamenti continui e suggerimenti preziosi. Date le testimonianze che quotidianamente riceviamo possiamo a buon diritto affermare che **Orizzonte** ha un alto indice di gradimento e viene apprezzata per la sua capacità di:

- promuovere la cultura enogastronomica e le eccellenze territoriali
- segnalare e aggiornare sulle evoluzioni di costume e i nuovi trend caratterizzanti il mondo dell'ho.re.ca.
- dialogare con i professionisti della ristorazione che hanno modo di raccontarsi
- individuare per ogni numero un tema specifico che viene analizzato in tutti i suoi aspetti così da soddisfare tutte le curiosità
- coinvolgere in una lettura ad ampio respiro che tratta dalle materie prime alle attrezzature, alla storia, alla ricettazione
- garantire una informazione sempre precisa, imparziale e corretta grazie al coinvolgimento di figure istituzionali, esperti di settore, docenti universitari, associazioni di categoria e testimonial significativi

Già dal numero zero di Orizzonte del Settembre 2006, in sede di conferenza stampa di presentazione, era emersa con forza l'importanza della sfida di inserirsi in un settore, quello della carta stampata, dove la gara vera non era quella di nascere ma quella di sopravvivere negli anni, a volte addirittura anche nei mesi. Ora, nel 2014, possiamo raccontarvi di un percorso fatto di pubblicazioni sempre in continuo divenire.

Nel corso dei numeri sono state infatti numerose le innovazioni apportate: il formato, la rilegatura (siamo passati dalla rilegatura con punto metallico alla brossura), la veste grafica, lo stile fo-

tografico, l'iconografia, la foliazione (da 52 pagine a 88), la distribuzione (da 8.000 invii a 20.000 copie postalizzate e inviate per mail), il sito internet, rubriche sempre nuove e aggiornate per venire incontro alle richieste del mercato, come le due nuove di questo numero sui temi di alimentazione e celiachia e architettura dei locali adibiti a ristorazione. Cosa dire dei nostri progetti futuri? Sicuramente quello di ritrovarci tutti insieme a festeggiare tra qualche anno il **100° numero** con nuove rubriche sempre al passo con i tempi e nuovi contributi redazionali, con una grafica accattivante sempre attenta alle tendenze di mercato, con una sempre maggiore partecipazione dei nostri lettori perché attraverso **Orizzonte** possano testimoniare le loro realtà e trasmettere la loro passione per un mondo che merita di essere raccontato. Un mondo, questo, che dimostra comunque di saper fronteggiare la crisi registrando una rassicurante tenuta dei consumi e dove di certo il fattore che fa la differenza è l'informazione e la formazione, così come efficacemente riassunti nella mission di **Orizzonte** che, come riportato in testata, si caratterizza proprio come "**Rivista di orientamento nel Food Service**".

L'Editore

Intanto buona lettura di questo 50° numero dedicato ad uno dei frutti più delicati e preziosi del mare (ma non solo come scoprirete all'interno) e della tavola, il gambero.



News dalle Regioni

Notizie ed eventi
da Lazio, Marche,
Toscana, Umbria,
Emilia Romagna
e Abruzzo.

MARCHE

9-16 Nov

Fiera del formaggio di fossa, l'Ambra di Talamello

Talamello (PU)

Seguite il vostro fiuto e arriverete senza indugio a Talamello, patria del prelibato formaggio di fossa stagionato appunto nelle fosse scavate dalla roccia arenaria. Qui, infatti, dal 9 al 16 novembre una grande fiera omaggia questa prelibatezza, espressione della cultura e della tradizione che rendono la lavorazione dei prodotti tipici una grande risorsa del made in Italy. Nel bellissimo borgo che, come una terrazza, si affaccia sulle campagne del Montefeltro sarà possibile degustare e acquistare le più pregiate

produzioni locali di formaggio di fossa definito dal poeta Tonino Guerra come "L'Ambra di Talamello", per via dello straordinario colore che assumono le arenarie alla riapertura delle fosse. La fiera sarà ricca di sorprese, iniziative ed eventi tutti dedicati all'esaltazione dei sapori. Negli

stand, oltre che nei ristoranti del centro, si troveranno appetitosi e originali menu a base di formaggio di fossa. Come in ogni edizione, saranno proposti i "gemellaggi gastronomici" con altre produzioni tipiche e tradizionali d'Italia. Inoltre tutte le domeniche sarà possibile partecipare ad un percorso che incrocia l'Ambra di Talamello con i migliori vini selezionati dai sommelier del Montefeltro all'interno della fossa "Gig ad Tachi".

MARCHE

9 e 16 Nov

Appassimenti aperti

Serrapetrona (MC)

Torna un grande appuntamento per turisti ed enogastronomi che vivono il mondo del vino come scoperta della cultura di un territorio. Dal 9 al 16 novembre 2014 Serrapetrona, piccolo borgo maceratese, ospita la IX edizione di Appassimenti Aperti, la manifestazione enologica che celebra le qualità inconfondibili e la storia del grande vitigno Vernaccia Nera. L'iniziativa, nata grazie all'organizzazione dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e dei Comitati di tutela della Vernaccia di Serrapetrona docg e del Serrapetrona doc, come ogni anno ripete la magia di un evento unico: stanze di appassimento colme di grappoli, storie che raccontano di un'antica arte della vinificazione da tramandare con rigore, una cittadina che si copre dei colori dell'autunno e degli aromi intensi di vini pregiati. Due giorni per narrare un legame profondo tra il territorio ed uno dei suoi prodotti simbolo, in un'atmosfera che calerà il visitatore



direttamente nei luoghi della lavorazione dei vini. Il fascino della manifestazione sta soprattutto nell'opportunità unica di visitare gli Appassimenti, i luoghi che tramandano l'antica tradizione di mettere ad appassire le uve per mesi prima di procedere con la lavorazione; un'usanza che la civiltà contadina ha perpetuato e che oggi si rinnova grazie a tecniche avanzate. Negli Appassimenti, dove l'uva riposa raccolta in cassette o appesa a formare suggestive 'pareti di grappoli', i produttori racconteranno i segreti di uno dei vini più difficili da produrre. www.appassimentiaperti.it



TOSCANA

10-30 Nov



Biennale Enogastronomica Fiorentina

Firenze

Dal 10 al 30 novembre Firenze si lascia gustare con una rassegna che mette insieme cibo, recupero della memoria culinaria e solidarietà. La Biennale Enogastronomica Fiorentina alternerà, in locali, ristoranti, piazze e palazzi storici di Firenze, mercati, degustazioni, incontri, food-show, spettacoli, itinerari del gusto, aperitivi. Il ruolo principale della Biennale sarà interpretato dai ristoratori fiorentini che, per l'intera durata dell'evento, con l'iniziativa "Un piatto tipico al ristorante", proporranno nei loro menù alcuni piatti della tradizione, preparazioni in certi casi ormai introvabili, per un tuffo nella più autentica cultura gastronomica gigliata. Per i golosi invece l'iniziativa "Il gelato della Biennale" che coinvolgerà diversi maestri gelatieri/pasticceri fiorentini che nei loro esercizi proporranno, per l'intera manifestazione e oltre, "Il Gelato / Gusto Biennale", nuova golosa creazione realizzata appositamente per la rassegna con un prodotto di stagione.

Un calendario assolutamente ricco ed eterogeneo, che farà di Firenze un imperdibile punto di incontro dedicato ai sapori enogastronomici, ma anche alla scoperta della bellissima città attraverso guide, itinerari, degustazioni ambientate in splendide location.

Per maggiori dettagli sul programma degli eventi è consultabile il sito www.biennaleenogastronomica.it

TOSCANA

14-16 Nov

AgrieTour, il Salone Nazionale dell'Agriturismo

Arezzo

AgrieTour è l'unico evento italiano dedicato agli agriturismo e al turismo rurale. La Fiera si pone come obiettivo la valorizzazione del settore e della cultura dell'ospitalità rurale, anche attraverso Workshop, corsi di formazione e convegni. La dimensione dell'agriturismo non solo come luogo di ospitalità, ma a 360 gradi, cogliendone pertanto i molteplici aspetti produttivi, di valorizzazione del territorio, di innovazione, turismo e sostenibilità. Tutto questo raccontato attraverso le parole di esperti, ma soprattutto di soggetti che operano nel settore. Grande importanza sarà data anche all'area AgrieTour Bimbi, una zona interamente dedicata alle fattorie didattiche, settore in forte espansione e crescita negli agriturismo italiani. Ad AgrieTour Bimbi saranno organizzati laboratori e workshop per i bambini e le famiglie, per fare comprendere anche ai più piccoli i segreti di ciò che mangiamo. Per info e dettagli sul programma e gli espositori:

www.agrietour.it



UMBRIA

1-30 Nov



Al via la XVI edizione in tutta l'Umbria

Luoghi vari

Frantoi aperti è una manifestazione, giunta alla sua XVI edizione, diffusa in tutta la regione Umbria, che si terrà questo anno dal 1 al 30 novembre; sono quindi sei le proposte di weekend in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei frantoi, degli agriturismi o dei piccoli musei. Sarà l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, per far partecipare bambini e adulti a giochi popolari, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria, ed altri prodotti della terra umbra, per fare passeggiate tra gli ulivi passando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, partecipare a serate di Degus-tango (serate di tango argentino in luoghi particolari in abbinamento ad assaggi di prodotti). Ecco in sintesi alcuni appuntamenti con l'olio e il suo mondo di week end in week end e di borgo in borgo:

WEEKEND: 1 E 2 NOVEMBRE 2014

Assisi: UNTO (Unesco, Natura, Territorio e Olio) ad Assisi, Giano dell'Umbria: la Mangiaunta, Piegara: Il territol'Olio di Piegara, Spoleto: Frantoi Aperti a Spoleto, Trevi: Festival tra olio arte musica e papille

WEEKEND: 8 E 9 NOVEMBRE 2014

Assisi: UNTO (Unesco, Natura, Territorio e Olio) nei castelli del territorio, Castel Ritaldi: Frantotipico 2014, Foligno: olio nuovo & Miele in Umbria, Spoleto: Frantoi Aperti a Spoleto

WEEKEND: 15 E 16 NOVEMBRE 2014

Assisi: UNTO (Unesco, Natura, Territorio e Olio) nei castelli del territorio, Campello sul Clitunno: Festa dei Frantoi, Passignano sul Trasimeno: oliAmo, Spoleto: Frantoi Aperti

WEEKEND: 22 E 23 NOVEMBRE 2014

Assisi: UNTO (Unesco, Natura, Territorio e Olio) nei castelli del territorio, Magione: Olivagando, Spello: L'Oro di Spello e 53° Festa dell'Olio e sagra della bruschetta, Gualdo Cattaneo: Sapere di Pane sapore di olio, bianco e verde tra i castelli, Spoleto: Frantoi Aperti a Spoleto, Valtopina: Mostra Mercato del Tartufo e dei prodotti tipici di Valtopina

WEEKEND: 29 E 30 NOVEMBRE 2014

Assisi: UNTO (Unesco, Natura, Territorio e Olio) nei castelli del territorio, Attigliano: Maratona dell'Olio V° edizione, Castiglione del Lago: Festa dell' Olio, Giano dell' Umbria: Le Vie dell'Olio e la Festa della Frasca, Spoleto: Frantoi Aperti a Spoleto, Valtopina: Mostra Mercato del Tartufo e dei prodotti tipici di Valtopina

UMBRIA

15-28 Ott

Studenti umbri Ambasciatori del Gusto a Londra

Londra

Dal 15 al 28 ottobre, gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Assisi hanno presentato a Londra il meglio della cucina umbra. Una selezione di 10 allievi del corso enogastronomico, sala-vendita e accoglienza turistica, accompagnati dai professori Fioretti e Proietti, sono diventati, durante questa esperienza, "ambasciatori del gusto" nella capitale inglese, promuovendo piatti tipici della regione. Nata da un progetto promosso dal Ministero dell'Istruzione e la camera di Commercio di Londra, la lodevole iniziativa, peraltro resa possibile grazie anche ai contributi degli sponsor, ha consentito agli allievi della scuola ad indirizzo alberghiero di spendere le proprie competenze professionali e nel contempo di arricchirsi dell'esperienza europea. Durante tutto il periodo gli studenti sono stati ospiti presso il noto ristorante "La Bufala" a Piccadilly Circus, proprio nel cuore della city.



EMILIA ROMAGNA

6-8 Dic



Golosare è un omaggio alla cucina italiana e nello specifico al settore dolciario ed enologico ad esso abbinato. L'evento si svolgerà dal 6 all'8 dicembre 2014 a Bologna presso la sala Maggiore (ex Gam) in piazza della Costituzione 4/a, che ospiterà rappresentanti regionali provenienti da tutto il paese che esporranno i loro dolci tipici abbinati ai vini e distillati della propria zona. È un'occasione per far conoscere i prodotti tipici a livello nazionale ed internazionale e per diffondere ancor più una tradizione lunga secoli, tanto amata ed apprezzata a livello globale proprio per la qualità dei prodotti e l'accuratezza e passione con cui vengono realizzati ancora oggi. Golosare è un viaggio alla riscoperta della tradizione pasticceria italiana, realtà variegata determinata da varianti ambientali e storiche. Dal mare alla montagna, dall'antica Grecia al medioevo alla società globale. Ad esporre saranno aziende selezionate provenienti da tutte le regioni d'Italia, nonché le cantine vinicole con i migliori vini da dessert e distillati. Vini dolci naturali, vini dolci frizzanti e spumanti, vini dolci a vendemmia tardiva, passiti e muffati, vini dolci liquorosi e aromatizzati per una vetrina completa ed interessante di questi nettari, che non mancherà di approfondire particolari tecniche di produzione e uvaggi, al fine di cogliere meglio le caratteristiche di ogni prodotto.

www.golosare.cfpbo.it

IL GAMBERO nel web

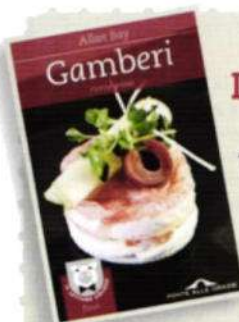
www.gamberorosso.it

Il sito del gambero più famoso: quello rosso! Il sito in realtà è solo l'anticamera ad un mondo di saperi e conoscenza sul cibo, la buona tavola e il vino un punto di riferimento per gli appassionati di tutto il mondo. All'interno del sito è un piacere navigare tra ricette, news, articoli di approfondimento su eventi e iniziative o lasciarsi consigliare un ristorante cercando direttamente la zona di proprio interesse.



www.parcocurone.it/ambiente/fauna-gambero.html

Un sito dedicato ad una specie pregiata di gamberi, quelli di acqua dolce. In particolare il focus approfondisce caratteristiche e proprietà del gambero presente nel territorio del Parco di Montevecchia e della Valle del Curone dove sono numerosi i corsi d'acqua che ospitano il gambero d'acqua dolce. Un'occasione per approfondire conoscenza la correlazione tra paesaggio e la gastronomia, che come spesso avviene nel territorio italiano è un importante elemento di valore da tutelare.



IL GAMBERO in libreria

GAMBERI

ALLAN BAY

PONTE ALLE GRAZIE, 2012

Allan Bay critico e chef ormai noto a tutti, dedica un goloso flash al gambero, crostaceo di piccole dimensioni che racchiude nel suo gusto una bontà senza pari. Con questa monografia si celebra in un passaggio di 32 ricette di ambientazione classica, contemporanea, etnica il gambero. Un manuale che spazia dal cocktail alla zuppa passando per il risotto e gli spiedini e che si presenta completo, facile da consultare e bello da collezionare. Una chicca da usare facendo spesa e poi in cucina, se si sta cercando un'idea vincente per un menù o se si desidera una proposta di comprovata bontà che non tradirà le aspettative del palato.



SEMPLICEMENTE CROSTACEI. UN GUSTO DELICATO PER INFINITE COMBINAZIONI

STEFANO CERVENI

GRIBAUDO, 2013

I crostacei raccontati dalla stella Michelin Stefano Cerveni. Un omaggio assoluto e semplice,

un gusto pieno ma delicato dei crostacei, capace di combinarsi a qualsiasi ingrediente e di arricchire ogni piatto senza coprire gli altri sapori. Le ricette proposte sono sia per chi ama gustare gli ingredienti in purezza, sia per chi si avvicina al piatto con la curiosità per le nuove combinazioni. Il segreto sta nel coniugare tecnica e passione a materie prime eccellenti, partendo da un'idea, un'ispirazione o un'intuizione per trasformarle in creazioni innovative, ma semplici e capaci di suscitare emozioni.



PESCI E CROSTACEI

HENNING SEEHUSEN

AIRONE EDITRICE ROMA, 2008

Un volume che è anche una tassonomia per orientarsi nel mare e pescare i pesci giusti da portare in tavola, valorizzandoli con le ricette migliori. Questo è il libro "Pesci e Crostacei" che si configura come una vera e propria guida alla cucina di mare. All'interno sono analizzate ben 50 specie diverse (ognuna illustrata in fotografia), delle quali vengono presi in considerazione modalità di impiego in cucina, famiglia di appartenenza, sostanze contenute, tipologia disponibile sul mercato e altre caratteristiche. E per ogni specie, una ricetta per valorizzarne e gustarne a pieno sapore e altre qualità organolettiche.

CURARSI A TAVOLA

Il Calendario di Frate Indovino

Gambero identifica molte specie di crostacei acquatici, la maggior parte tipica di acque salate e alcune di acqua dolce, tutte commestibili. Un accostamento molto riuscito ed apprezzato è quello con gli asparagi di mare. Con tale termine si identifica una pianta che per forma, portamento e caratteristica del sapore richiama alla mente l'asparago selvatico. Il nome latino dell'asparago di mare è *Salicornia glauca*. Il nome *Salicornia* deriva dall'unione delle parole della lingua latina *sal* (sale) e *conus*

(corno) per la forma delle sue ramificazioni. La caratteristica principale della *Salicornia* è il suo sapore salato e iodato. Le piante di *Salicornia* crescono in ambienti salini, melmosi, salmastri, vicino a spiagge e nelle parti basse delle barene. Amano stare con i "piedi" a bagno mentre la parte aerea non tollera sommersioni prolungate. D'estate si trovano fresche nelle peschierie, ma essendo anche coltivate, è possibile trovarle già pronte per il consumo, confezionate in vasi sigillati. In cucina si usano le parti di

NOVEMBRE

- 1 S TUTTI I SANTI
- 2 D COMM. DEFUNTI
- 3 L S. Silvia
- 4 M S. Carlo Borromeo v.
- 5 M S. Guido Maria Conforti v.
- 6 G S. Teobaldo
- 7 V Tutti i Santi Domenicani
- 8 S S. Adeodato l. p.
- 9 D S. ORSINO v.
- 10 L S. Leone l. Magno p. d.
- 11 M S. Martino di Tours v.
- 12 M S. Giosafat v. m.
- 13 G S. Agostina vr.
- 14 V Ss. Nicola Tavelic fr. e C.
- 15 S S. Alberto Magno v. dott.
- 16 D S. GELTRUDE Magna vr.
- 17 L S. Elisabetta d'Ungh.
- 18 M S. Filippina vr.
- 19 M S. Matilde vr.
- 20 G S. Ottavio m.
- 21 V Present. B.V.M. al Tempio
- 22 S S. Cecilia vr. m.
- 23 D CRISTO RE
- 24 L S. Alberto v. m.
- 25 M S. Caterina di Aless. vr. m.
- 26 M S. Leonardo fr.
- 27 G S. Virgilio v.
- 28 V S. Giacomo della Marca fr.
- 29 S Tutti i Santi Francescani
- 30 D 1° AVV. - S. ANDREA ap.

Frate Indovino

Telefono: 075.5069369

La terra che bastava

Si narra di un signore molto ricco e generoso il quale, per ricompensare un servo che gli aveva reso un grande servizio, lo chiamò e gli disse: «Cammina quanto vuoi e per tutto il tempo che puoi, e la terra che i tuoi passi avranno circoscritto sarà tua per sempre». L'uomo cominciò a camminare, poi a correre, allargando sempre più il cerchio, senza mai fermarsi né di notte, né di giorno, rinunciando spesso a mangiare, per circoscrivere sempre più terra... finché, stremato, cadde in terra e morì. Quelli che lo trovarono scavarono una fossa delle dimensioni del suo corpo e lo seppellirono. Era quella la terra che bastava.



DETTO DEL MESE: Non allargare le ali più del nido.

Lo Sapevate?

TARASSACO (*Taraxacum officinale*) - Pianta erbacea. A scopo terapeutico si utilizzano le foglie e soprattutto le radici. Apprezzato sin dall'antichità per le sue proprietà depurative, stimolanti del fegato e diuretiche, il Tarassaco è indicato per pazienti affetti da ritenzione idrica, calcoli renali, gotta, reumatismi, alterazioni del flusso biliare e difficoltà digestive. Da non trascurare, tra le tante virtù di questo vegetale, l'azione antiinfiammatoria, antiossidante e moderatrice dell'assorbimento dei grassi alimentari. L'uso terapeutico del Tarassaco è sconsigliato a chi soffre di ulcera gastrica, ostruzione delle vie biliari, infiammazioni della cistifellea e calcoli biliari.

Vede Prevedo Travedo

La recente tecnologia ci aiuterà ad accorciare le distanze, a ritrovare vecchi amici che non sentivamo più e a trovarne di nuovi, così come a condividere e diffondere idee. Ma ci trasporterà in una vita virtuale, che è l'essenza intima dell'apparenza.

Frate Indovino

www.frateindovino.eu



IL VESTITO NUOVO DEL RE

Ma all'improvviso un bambino tra la folla si mise a gridare: «Guardate, guardate, il re va in giro per la strada nudo!». Allora tutti si guardarono in faccia, cominciarono a bisbigliare e poi a ridere a crepapelle. E il sovrano, rosso di vergogna, si ritirò di corsa nella reggia. C'era voluta la trasparenza di un bambino per smascherare un'intera parata di ipocrisia.

Pensiero Spirituale Quando leggiamo di grandi uomini, di grandi opere, di gesti eroici, siamo presi, nella nostra pochezza, da un senso di inutilità. Non ci perdiamo di coraggio. Cominciamo col pensare che Dio non legge i giornali.

Grillo Parlante

◆ Non disporrai mai di così tanto aiuto quanto te ne offri-
ranno una volta che non ne avrai più
bisogno. ◆ C'è chi è contrario alla tec-
nologia. Ma avete mai provato a stare
sul cocuzzolo della montagna con la
batteria del cellulare quasi completa-
mente scarica?! ◆ Perché sforzarsi di
eliminare il traffico? Sembra sia irri-
nunciabile per milioni di italiani!



OTTOBRE 2014

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

DICEMBRE 2014

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

consistenza erbacea, foglie e parte apicale dei fusticini, da sole come antipasto con formaggio o combinate con pomodori come contorno. Qui si propone come ingrediente di un saporito piatto di spaghetti e gamberi.

Spaghetti, code di gambero e asparago di mare

Ingredienti per 4 persone
350 g di spaghetti
250 g di asparagi di mare

250 g di code di gamberi, vino bianco, 1 cipolla 12 pomodori ciliegini, 1 spicchio d'aglio, peperoncino piccante, olio extra vergine di oliva, sale



Preparazione

Pulire e lavare gli asparagi di mare, scottarli per un attimo in acqua bollente e poi scolarli

subito. Tritare la cipolla e l'aglio molto finemente e farli rosolare in olio extra vergine di olive assieme al peperoncino piccante. Unire quindi gli asparagi di mare e farli saltare assieme alle code di gamberi sgusciate e sfumare con il vino bianco. Aggiungere i pomodorini maturi ridotti in dadolata ed eventualmente aggiustare di sale. Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli al dente e farli saltare nel tegame con il sugo di gamberi e asparagi di mare.

DICEMBRE

- 1 L S. Eligio v.
- 2 M S. Bibiana m.
- 3 M S. Francesco Saverio
- 4 G S. Barbara vr. m.
- 5 V S. Dalmazio m.
- 6 S S. Nicola v.
- 7 D 2° AVV. - S. AMBROGIO v. d.
- 8 L IMMACOL. CONC. B.V.M.
- 9 M S. Siro v.
- 10 M B.V. Maria di Loreto
- 11 G S. Damaso I p.
- 12 V B.V.M. di Guadalupe
- 13 S S. Lucia vr. m.
- 14 D 3° AVV. - S. GIOVANNI d. C. d.
- 15 L S. Valeriano v.
- 16 M S. Adelaide imp.
- 17 M S. Cristoforo
- 18 G S. Graziano v. di Tours
- 19 V S. Anastasio I p.
- 20 S S. Domenico di S. ab.
- 21 D 4° AVV. - S. PIETRO C. dott.
- 22 L S. Francesca Cabr. vr.
- 23 M S. Ivo di Chartres v.
- 24 M S. Paola Elisabetta C. ved.
- 25 G NATALE DI GESÙ
- 26 V S. STEFANO diac. m.
- 27 S S. Giovanni ap. ev.
- 28 D S. FAMIGLIA di Nazareth
- 29 L S. Tommaso B. v. m.
- 30 M S. Ruggero v.
- 31 M S. Silvestro I p.

Frate Indovino

Telefono: 075.5069369

L'abate comprensivo

In un monastero dell'Oriente alcuni monaci domandarono all'Abate: «Se ci accorgiamo che un nostro fratello, durante la preghiera, viene vinto dal sonno, dobbiamo scuoterlo perché si desti oppure dobbiamo lasciarlo dormire?». L'Abate rispose: «Quando un mio fratello viene vinto dal sonno durante la preghiera, io gli offro la mia spalla perché possa riposare più comodamente».



DETTO DEL MESE: Ama Dio e non fallire, fai del bene e lascia dire.

Salute

La cottura a vapore si conferma la più adatta a preservare il valore nutrizionale degli ortaggi freschi. Quella al microonde garantisce una buona ritenzione dei glucosinolati; la bollitura, invece, comporta le perdite maggiori.

Vede Prevede Trevede

Maghi, "oroscopiisti", sibille e ciarlatani invaderanno Tv e carta stampata per prevedere tutto e il contrario di tutto. Ci saranno sempre allocchi che cadranno in trappola! Il saggio dice: «La giovinezza è felice perché ha la capacità di vedere la bellezza. Chiunque sia in grado di mantenere la capacità di vedere la bellezza non diventerà mai vecchio» (Franz Kafka).

CARISSIMI AMICI

Ringraziamo il Signore per il dono di questo altro anno passato insieme e per la gioia di poter celebrare ancora il Suo Natale. Il grande poeta indiano Tagore ha detto: «Ogni bambino che nasce ci assicura che Iddio ancora non si è stancato degli uomini». Se questo è vero, è ancora più evidente che ogni ritorno del Natale ci ricorda che Dio non si è stancato di venire in mezzo a noi, di camminare ancora con noi. Questo pensiero deve essere la ragione di fondo, la sorgente del nostro ottimismo, della nostra gioia. Un abbraccio a tutti, con l'augurio di buon Natale e felice Anno Nuovo. Vostro Frate Indovino.

Frate Indovino

www.frateindovino.eu



IL VECCHIO NONNO E IL NEPOTINO

I genitori allora si guardarono e scoppiarono in lacrime. Fecero subito sedere il vecchio nonno al loro tavolo e da quel giorno lo lasciarono mangiare sempre assieme a loro. E quando versava il brodo non dicevano più nulla.

Pensiero Spirituale Errare è umano, persistere è diabolico. Ma riconoscere sinceramente i nostri errori, chiedendo scusa a chi di dovere, è un atto nobile ed è anche riconoscere in noi stessi il segno della nostra umanità.

Grillo Parlante

♦ Codice di comportamento per chi vuole emergere senza averne i numeri. Art. 1, comma 1: "Se devi esagerare, esagera fino in fondo". ♦ Non vi attaccate alle mode. Sono le realtà che hanno la vita più breve. ♦ Il più grande vantaggio conseguito con l'entrata in uso dei telefonini è stato quello di poter ignorare le chiamate indesiderate. ♦ Non voler essere felice a tutti i costi. Spesso dalla ricerca eccessiva della felicità deriva l'infelicità.



NOVEMBRE 2014

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

GENNAIO 2015

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



Una campagna di Slow Food, per capire gli oceani

Per la pesca, come per l'agricoltura, **Slow Food** crede fermamente che ogni persona possa contribuire, nel suo piccolo, a bloccare gli ingranaggi di un sistema alimentare globalizzato basato sullo sfruttamento intensivo delle risorse. L'Associazione, forte di un'esperienza locale e internazionale, è convinta che solo riavvicinandoci all'origine del cibo, mettendo curiosità e piacere al servizio di scelte responsabili, potremo cambiare le cose.

Si tratta, non solo di riscoprire gusti dimenticati, sapori diversi che il mercato globalizzato tende a far scomparire, ricette nuove o aggiornate, ma, soprattutto, di allargare le nostre conoscenze sulle comunità di pescatori (spesso molto più vicine a noi di quello che crediamo), sulle pratiche di pesca antiche, sugli stili di alimentazione delle generazioni precedenti, sulle risorse conosciute e sconosciute custodite da fiumi, laghi e mari. Tutte cose che fanno parte della nostra storia e della nostra identità. Slow Food si occupa da anni di questi temi.

L'associazione sensibilizza gli amanti del pesce attraverso **Slow Fish**, fiera che si tiene ogni due anni a Genova, e sviluppa progetti a sostegno delle comunità di pesca artigianale responsabile.

Il pesce è una questione a dir poco... scivolosa. Immerso nelle acque, quindi invisibile, è un patrimonio difficile da studiare e conoscere. Con questo spirito la campagna internazionale Slow Fish moltiplica le iniziative che valorizzano i

protagonisti della pesca artigianale e le specie neglette, che stimolano una riflessione sullo stato e la gestione delle risorse ittiche, riflessione che non può che partire dal locale, se vuole avere qualche chance di successo. La manifestazione Slow Fish è l'espressione più compiuta di questo approccio: con un grande spazio dedicato all'informazione dei consumatori, alla sensibilizzazione dei bambini, al confronto tra attori della pesca sostenibile. Senza dimenticare, naturalmente, la possibilità di assaggiare quei deliziosi pesci che si sarà prima imparato a conoscere e scegliere.

La filosofia Slow Food si basa sulla difesa di un piacere del palato quotidiano e per tutti, che vada di pari passo con il recupero dei legami che da sempre uniscono pianeta, persone e piatto.

Per dare concretezza a questa filosofia, Slow Food ha sviluppato un concetto di qualità alimentare declinato in funzione di tre criteri fondamentali e interdipendenti, sintetizzati dal motto **buono, pulito e giusto**.

Questi criteri corrispondono a una visione globale dell'alimentazione, tengono in considerazione la capacità dell'ambiente di rinnovarsi e il bisogno degli uomini di vivere insieme in armonia, e si applicano al pesce come a qualsiasi altro cibo. Consumando in maniera "slow" e scegliendo pesce buono, pulito e giusto, ciascuno di noi può concedersi i piaceri della tavola e orientare al contempo il mercato verso una **gestione responsabile delle risorse ittiche**.



Le Bresaeole Pini

La vera natura
della Bresaeola



Prodotta con carni
selezionate direttamente
da Bresaeole Pini.



BRESAOLE PINI SRL
Via Centrale, 1 - 23034 Grosotto (SO)
info@bresaolepini.it - www.bresaolepini.it

Cucina e Celiachia

Sana e gustosa: la cucina senza glutine è possibile



Iniziamo da questo numero la nuova rubrica "Cucina e Celiachia" per trattare un tema di grande attualità per il mondo della Ristorazione.

A cura di **VALENTINA GRADONE**
Nutrizionista



Diete tristi e senza sapore, addio: per le migliaia di persone che non possono assumere il glutine, le alternative oggi sono moltissime. E metterle in pratica è più facile di quel che si creda.

Un piatto di pasta, una fetta di pane, un biscotto. Che cosa hanno in comune questi alimenti? Contengono **glutine**, un complesso proteico presente in alcuni cereali largamente diffusi come frumento, orzo, segale, farro e kamut, ma assente da riso, mais, tapioca e miglio.

Il glutine è il responsabile della **celiachia** (o intolleranza permanente al glutine), un disturbo di cui, in Italia, soffre una persona su 100: non tollera il glutine perché, quando questo arriva nel suo intestino, scatena un'inflammatione che danneggia i villi intestinali, le strutture attraverso cui vengono assorbite le sostanze nutritive. Ecco perché nei celiaci si riscontrano spesso disturbi quali stanchezza e anemia, proprio perché a causa dei danni intestinali, l'organismo non riesce ad assorbire buona parte dei nutrienti presenti nel cibo. Spesso, ma non sempre: la celiachia, infatti, a volte non provoca visibili stati di malessere e questi sono i casi peggiori, perché potrebbero spingere il celiaco a consumare sporadicamente alimenti contenenti glutine. Ma i danni ci sono comunque, anche se non sono evidenti.

Il solo rimedio per i celiaci è eliminare il glutine dalla dieta. Per sempre. Ma la situazione è meno tragica di quanto questa frase potrebbe far pensare, a patto che chi è in cucina – a casa propria, in una mensa o in un ristorante – segua alla let-

tera poche, ma irrinunciabili, regole: **utilizzare alimenti senza glutine ed evitare qualsiasi contaminazione tra gli attrezzi usati nella cucina per i celiaci e quelli utilizzati per preparare piatti convenzionali.**

Per fortuna l'elenco degli alimenti privi di glutine è lunghissimo ed è affiancato sia da una vasta offerta di cibi di ogni genere senza glutine (come salse, brodi e gelati), sia da prodotti specifici per celiaci (pasta, pane, biscotti) in cui la farina di frumento è sostituita da altre provenienti da cereali privi di glutine (per esempio riso, mais, tapioca e miglio). Insomma, la lista degli ingredienti a disposizione del cuoco è molto, molto varia.

Ma sarebbe inutile usare alimenti per celiaci per poi cucinarli con gli stessi utensili con cui si è preparato un piatto contenente glutine. Gli spaghetti per celiaci versati in uno scolapasta appena usato per una pasta tradizionale verranno inevitabilmente contaminati dal glutine impigliato tra i fori... Per gli stessi motivi bisogna **evitare di fare entrare in contatto cibi con e senza glutine** ed è indispensabile **curare l'igiene personale e quella delle superfici di lavoro.** Basta rispettare questi pochi accorgimenti, e un piatto adatto ai celiaci sarà gustoso come qualsiasi altro: a casa come nei ristoranti e nelle pizzerie che hanno fatto delle ricette senza glutine il loro piatto forte.

Perché gusto, sapore, creatività ed equilibrio, non devono mai mancare sulla tavola del celiaco: in fondo l'unico ospite non gradito è il glutine, non la buona cucina.

Arancini mignon ragù *prefritti*

Pezzi x Kg 33/35 circa



150° 10/15 minuti 180° 3/4 minuti

Mozzarelline panate *prefritte*

Pezzi x Kg 55/60 circa



200° 8 minuti 170/180° 2 minuti

Capperi in pastella *prefritti*

Pezzi x Kg 180/220 circa



220° 10/15 minuti 175° 3 minuti

Frittelline gamberi e zucchine *prefritti*

Pezzi x Kg 85/90 circa



200° 6/8 minuti 160/170° 2 minuti

Salvia pastellata *prefritta*

Pezzi x Kg 110/115 circa



200° 5/6 minuti 160/170° 2 minuti

Panzerotti mozzarella e pomodoro *prefritti*

Pezzi x Kg 40 circa



150° 8/10 minuti 170° 3/4 minuti

Tris verdure pastellate *prefritte*

Pezzi x Kg 60/70 circa



200° 15/20 minuti versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente e friggere fino a doratura desiderata.

Fiori di zucca pastellati *prefritti*

Pezzi x Kg 50/55 circa



200° 6/8 minuti 200° 6/8 minuti

...ripieni *prefritti*

Pezzi x Kg 17 circa

200° 8/10 minuti 170° per 3/5 min

Olive all'ascolana *prefritte*

Pezzi x Kg 55/60 circa



200° 10 minuti 170/180° 2 minuti

Novità

Le Polentine ai funghi porcini *prefritte*

Pezzi x Kg 80 circa



180° 8/10 minuti

Le Polentine alla scamorza *prefritte*

Pezzi x Kg 80 circa



150° 8/10 minuti



L'ASCOLANA s.r.l.
Zona industriale Campolungo 2ª Fase - 63100 Ascoli Piceno - Italia
Tel. 0736.103437 - www.lascalana.com



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATO



WIBERG®

UN TOCCO DI SAPORE IN PIÙ

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

www.wiberg.eu



PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.

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



specialisti
in salumi



www.trinitaspa.it

NATURA SOTTOVUOTO

LA NUOVA GENERAZIONE DELLE VERDURE



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

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





Arte Italiana nel Mondo

Il gambero, cibo gustoso e simbolo complesso



FRANCO IVAN NUCCIARELLI

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

Se il gusto insolito e raffinato del gambero lo candida protagonista molto apprezzato in tavola, il colore vivo, nonché la sua forma elegante danno fondate motivazioni alla facilità con cui i pittori lo ritraggono nei loro quadri. Prova ne siano le nature morte che, soprattutto nella Napoli secentesca, città marina per eccellenza e nota per l'esposizione scenografica delle merci sui banchi dei suoi mercati, molto spesso presentano gamberi in primo piano. Va osservato però che i gamberi fanno bella mostra di sé anche nelle nature morte della molto meno teatrale Lombardia, come si vede in un bel dipinto di **Giacomo Ceruti**, detto **il Pitocchetto** a Milano nella Pinacoteca di Brera (*fig. 1*). Del resto la conformazione geometrica e stilizzata, quasi prodotta da un abile designer, apre al gambero le porte dell'araldica, di cui almeno una testimonianza illustre va ricordata. Nelle immediate vicinanze di Viterbo a Bagnaia, nella splendida Villa Lante, le due costruzioni gemelle si riconoscono come **Palazzina Peretti di Montalto** e **Palazzina Gambara**, grazie agli stemmi dei due porporati che vi risiedevano nel Cinquecento. Se l'edificio appartenente al cardinale Peretti di Montalto s'identifica grazie alle pere e ai monti, quello in cui risiedeva il cardinale Gambara si riconosce proprio grazie al gambero (*figg. 2 e 3*). Va osservato che il raccordo fra lo stemma e il cognome del prelado è solo apparente: Gambara deriva da una parola longobarda che significa "valore, nobiltà" senza alcun rapporto con il crostaceo.

Certo, alla fama del gambero ha dato un contributo tutt'altro che secondario la più celebre novella italiana: **Le avventure di Pinocchio**, dove s'intitola "Al gambero rosso" l'osteria dove il burattino stanco e senza appetito consuma la sfortunata cena con la Volpe e il Gatto. Sulle tracce di Collodi non sono pochi i luoghi di ristorazione dedicati al gambero,

meglio se rosso. Il crostaceo però compare in pittura anche per motivi non puramente estetici. In primo luogo il rosso è uno dei colori di maggiore connotazione simbolica e come molti simboli può veicolare valori antitetici. Nella tradizione cristiana il sangue non è simbolo solo di violenza, ma anche di salvezza: uno dei pilastri del Cristianesimo è proprio la transustanziazione del vino in sangue. Il gambero però, che si muove secondo un andamento sghebo, eccezionale e con pochissimi confronti in tutto il mondo animale, è segno di devianza e allontanamento dalla rettitudine, quindi del Male. Soprattutto nella pittura popolare dei due lati dell'arco alpino, quindi sia sul versante italiano, sia su quello svizzero di lingua italiana, non è difficile vedere gamberi dipinti sulla tavola dell'**Ultima Cena** (*fig. 4*). La vicenda è ultra nota: se durante l'Ultima Cena avviene il passaggio delle consegne da Gesù agli apostoli, quindi la fondazione della Chiesa Cristiana, nella stessa circostanza ha luogo anche l'annuncio da parte di Cristo del tradimento messo in atto da Giuda nei suoi confronti. Il Bene e il Male si fronteggiano. Il gambero, colorato del colore del sangue, che indica la salvezza, ma anche la violenza e la morte, ha le chele, strumento di offesa e inoltre è considerato immondo dalla Bibbia. Ritenuto immangiabile, mai sarebbe comparso sulla tavola d'un ebreo osservante. Però a distanza di secoli, quando oramai i precetti biblici erano, se non del tutto dimenticati, non più presenti nella cultura diffusa, il compito d'evocare la presenza malefica di Giuda, poteva benissimo essere affidato al gambero, che compare quindi in tavola. Si tratta di una microtradizione diffusa lungo l'arco alpino, della quale si trovano ampie attestazioni, che testimonia un valore simbolico di grande interesse, al di là del vitto, conferito al crostaceo dall'immaginario collettivo.

Fig.1 Milano, Pinacoteca di Brera: Giacomo Ceruti detto il Pitocchetto, *Natura morta con piatto di peltro, gamberi, limoni e bottiglie*

Fig.2 Bagnaia VT, Villa Lante, Palazzina Peretti di Montalto: particolare d'un fregio scolpito

Fig.3 Bagnaia VT, Villa Lante, Palazzina Gambara: particolare d'un affresco

Fig.4 Anonimo maestro del XV sec., Ditto di Cugnasco, Canton Ticino (CH), chiesa di San Martino: *Ultima Cena*

FOCUS

Mondo gambero

MARILENA BADOLATO

antropologa, scrittrice e giornalista enogastronomica,

critico del gusto, food blogger

www.marilenabadolato.it

Il mondo - gambero non procede affatto all'indietro, ma avanza con nuove e invitanti preparazioni. Gamberi, gamberoni, gamberetti per una infinita varietà di specie e sottospecie. Con un unico comune denominatore: **la dolcezza**. Quella dolcezza che subito esplode in bocca quando addentiamo un gambero e immediatamente dopo ne catturiamo la consistenza, che invece racconta di una importante coesistenza di fibre e sostanze. Dolce in bocca e forte nella fibra. E il colore poi, che ingentilisce l'animo delle preparazioni, insieme a quella forma graziosa della piccola pinna codale a guisa di ventaglio. L'ultimo assaggiato? All'interno di un fiore di zucca pastellato e fritto. *Fantastico!* Una sorpresa libidinosa racchiusa dentro un semplice dono dell'orto, facilmente reperibile e appena tuffato in un composto di farina e acqua ghiacciata che lo avvolge di una sottile e croccante guaina che sigilla la sorpresa del piccolo *macruro*, un cuore di gusto compreso nell'intimo. Per quella agnizione in bocca che certe volte, per un attimo, ferma il tempo della golosità raggiunta, di una sensuale sapidità.

Gamberi, *star of the dish*, presenza e sostanza, protagonisti in tavola, soprattutto quella di una ricorrenza, ma anche quando vogliamo coccolarci un po'. Gamberi sulla tavola delle feste importanti, quando magari è vigilia e vogliamo un brindisi diverso, quello con le bollicine, a fare da accompagnamento al tutto. Bastano loro accanto a un calice spumeggiante ed

Grigliati, fritti, lessati in acqua o al vapore. Accompagnati in gemellaggio con una infinità di ingredienti che ne marciano le caratteristiche.

è subito festa. Diverse versioni, diversissime preparazioni, da quelle più innovative nell'aspetto, la forma, il colore, di una estetica futuribile, ad altre più tradizionali nell'uso della pasta come gli spaghetti, anche quelli artigianali e regionali - pici, umbricelli, strangozzi, fusilli - accoppiati a "polpette di gambero", a pomodorini essiccati e affumicati, a olio extravergine d'oliva e a qualche stelo di erba cedrina, che oltre a regalare il profumo intenso di limone, ci porrà nelle migliori condizioni digestive. Una interpretazione "italiana" delle *shrimp balls* americane, gentile e mediterranea. Una filosofia del gusto improntata a un *mythos* nostrano intessuto di aromi mediterranei, intravisto fra l'argenteo delle fronde degli ulivi delle nostre colline.

Grigliati, fritti, lessati in acqua o al vapore. Accompagnati in gemellaggio con una infinità di ingredienti che ne marciano le caratteristiche. Da sempre spruzzati in cottura con cognac o brandy per esaltarne il sapore e lasciare quel gusto secco o aromatico del liquore, comunque si sposano bene con verdure, soprattutto zucchine e carciofi, per la dolcezza o per la mineralità, per assimilazione o per contrasto, con l'imperativo di gusto che mare e terra si mescolino in un connubio vincente.

Abbiniamoli anche alla frutta, alla pera che abbiamo copiosa e polposa in questa nostra stagione invernale: piccoli dadi di pera-glucosizzata, vitaminizzata, energizzata, che galvanizzeranno i nostri gamberi, e persino al carciofo in accop-





piamenti fantastici. Creiamo innovative insalate di gamberi lessati e poi cosparsi di salutari succhi di arancia e limone spremuti e magari con l'aggiunta di quel Martini dry che regala una diversa impronta al naso e in bocca, collocati in una coppa di cristallo insieme a qualche chicco di melagrana, per un rosso beneaugurante Natale. E ancora gamberi sulla nostra pasta ripassata in padella con verdure a julienne appena saltate, e precedentemente tenuti per qualche ora in una marinata di aceto, olio, limone, timo, zenzero grattugiato. O in condimento insieme a un pesto innovativo di foglie di sedano frullate con le noci dei nostri boschi, o per un effetto più dolce con mandorle, parmigiano reggiano e olio extravergine. O ancora su piatti caldi e più invernali, come le morbide creme di ceci, dove il dolce e il bianco di queste leguminose farà risaltare il rosa e la dolcezza del gamberetto, cosperso il tutto da un filo d'olio crudo a disegnare una piccola pioggia di gocce extraverginali; o le passate di corroboranti lenticchie, dove un cucchiaino curioso potrà "pescare" nella fondina qualche piccolo gamberetto nascosto, con l'aggiunta di qualche chicco di farro semi perlato per piatti nutraceuticamente perfetti. E perché no, ora che è freddo e sogniamo un clima più temperato e caldo, un *"dreaming summer"*: gamberi, ciliegie mature (denocciolate), e **cipolla rossa di Cannara**, quella dolcissima e affettata sottilmente, il tutto appena marinato per una decina di minuti con olio, aceto, sale e pepe, e appoggiato a piccole fresche foglie d'in-

salatina che ci regala la bella stagione. Io *"marinerei"* con qualche goccia di **aceto balsamico tradizionale di Modena**, quello che racconta la storia di amore e passione di antiche famiglie nella creazione di questo salubre elisir e oltretutto si sposerebbe in casa con le **ciliegie di Vignola**, quelle dure e dolci, riconoscibilissime.

E con il tartufo? Proviamo ad abbinare i nostri gamberi al *"diamante nero"* e alla *"regina trifola"*, entrambi regnanti sulla tavola delle feste, e sarà una vera *"guerra fredda"*, al massimo tiepida: l'uno che non rinuncia alla sua verve a favore dell'altro e starà a noi accostarli nel modo migliore: in cotture rapide - non amano il caldo prolungato - meglio in goduriosi primi dove gli uni appena sbollentati e gli altri grattugiati e riscaldati o affettati, lasceranno le loro intense note per una sinfonia nel piatto.

Possiamo utilizzare anche i nostri gamberi rossi di acqua dolce - laghi, torrenti, fiumi - ingredienti ed alchimie che si agitano sul palcoscenico goloso delle nostre terre: nel piatto d'autore gamberi degli abissi marini, aragoste, tartufi, trifogli acetosi ed erbe spontanee che profumano di buono, un *pout-pourri* di autentiche suggestioni fusion.

E se oggi abbiamo proprio deciso di mangiare gamberi dobbiamo anche sapere che contengono importanti sostanze, come calcio, potassio, fosforo, ferro, proteine, riboflavina, niacina. Ma questa è un'altra storia, importante, ma meno profumata, diversa da una goduriosa storia di gusto.

L'ESPERTO

Il gambero di fiume, specie rara e preziosa



AUGUSTO TOCCI

Esperto di agricoltura e selvicoltura, cura la rubrica "Lo Gnomo Contadino" a "La Prova del Cuoco", Rai1
www.selviturismo.it

I gamberi vanno prima di tutto divisi in due distinte categorie, quelli di mare e quelli di fiume che sono poi quelli che tratteremo più da vicino in questo articolo.

Un tempo, quando i corsi d'acqua erano puliti, i gamberi facevano parte di quella straordinaria popolazione di invertebrati che ci potevano vivere e riprodursi in grande quantità. Questo magnifico animaletto è stato dunque impiegato per l'alimentazione umana fin dai tempi remoti **tanto che gli stessi Romani li consideravano cibo eccellente** e nel medioevo erano talmente celebrati che addirittura gli alchimisti del tempo li consideravano importanti perché **si credeva che custodissero il segreto della trasmutazione**.

Oggi in Italia è ancora possibile incontrare questo gambero in alcuni corsi d'acqua molto puliti anche se in colonie limitate ed è proprio per questo che ne è severamente vietata la pesca.

Confinati dunque in zone limitate, poco o per nulla antropizzate con acque ben ossigenate, la sua presenza si segnala in alcuni torrenti abruzzesi e nel bacino del Bussento. In altre zone del Paese è proprio un prodotto di nicchia.

È un gambero che più che ai suoi cugini di mare rassomiglia moltissimo ad un astice o a una piccola aragosta. Di colore bruno, raggiunge una lunghezza di 10-15 cm ed un peso intorno ai 90 grammi. Le sue dimensioni e quindi il peso

sono particolarmente legati alla temperatura dell'acqua dove vivono. Generalmente è intorno ai 15°C quella ottimale che, quando tende a salire oltre i 20°C, diventa proprio un ostacolo alla crescita dell'animale.

La rarefazione della specie che popolava abbondantemente i corsi d'acqua pulita è da attribuire inoltre anche alla comparsa di un **gamberetto killer** che si ciba di uova di pesce e quindi anche di quelle del prezioso gambero di fiume, che si distingue per il colore bruno scuro e che diviene subito color aragosta al contatto con l'acqua bollente usata per la prima cottura.

Non potendosi cibare per i motivi sopra esposti di questa leccornia ci dovremo limitare all'utilizzo di quelli di mare, imperiali o mazzancolle ma anche gamberoni rosa o grigi tanto comuni. Questi si possono acquistare nel periodo più adatto da marzo a giugno per cuocerli interi dopo abbondante risciacquo sotto l'acqua corrente. A volte è necessario separare la testa ed estrarre le carni dal carapace per poi continuare la pulitura privandoli dell'intestino.

Sia quelli di fiume che quelli di mare contengono pochi grassi, sono ricchi di sali minerali, proteine e vitamine del gruppo B.



*In ogni fetta
una storia buonissima*



www.clai.it



Da sempre
il miglior buongiorno



Qualità
Innovazione
Prestigio

Con i prodotti Hero per la prima colazione il vostro buffet sarà sempre più ricco ed esclusivo grazie ad una gamma completa di confetture extra tradizionali e a ridotto contenuto calorico per soddisfare ogni esigenza di gusto e di stile.

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

www.hero.it

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.



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

Filiberto Bianconi
industria alimentare dal 1947

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

voglio!



un caffè
(le voglie si tolgono)

www.studioquattro.it - Foto Alessandro Marzilli

CUCIELMO
il caffè che fa centro



www.caffeguglielmo.it

NUTRIZIONE

I crostacei: ricchi di colesterolo con poche calorie

A cura di **ELISA MAESTRINI** Dietista specializzata in alimentazione e nutrizione umana



I crostacei sono alimenti poco calorici dalle ottime proprietà nutrizionali e costituiscono una valida alternativa alla carne e in generale ai secondi piatti.

I gamberi, in particolare, sono una **buona fonte di proteine** ad alto valore biologico (13,6 g ogni 100 g), come anche l'aragosta (16 g ogni 100 g). Il **tenore dei grassi è davvero molto modesto** (0,6 g ogni 100 g nel gambero e 1,9 g ogni 100 g nell'aragosta), tuttavia **è rilevante il contenuto di colesterolo** (150 mg ogni 100 g nel gambero, 70 mg ogni 100 g nell'aragosta, 101 mg ogni 100 g nel granchio); per questo si raccomanda di consumarli con moderazione a quei soggetti che soffrono di ipercolesterolemia e a coloro che soffrono di ipertensione arteriosa per l'elevato contenuto di sodio (146 mg ogni 100 g di gamberi), a causa della tendenza a trattenerne quello presente nell'acqua marina.

Tuttavia i crostacei sono **ricchi di acqua** (80,1 g ogni 100 g di gamberi e 78,1 g ogni 100 g di aragosta); **di sali minerali**: ferro (1,8 mg ogni 100 g di gamberi), calcio (110 mg ogni 100 g di gamberi), fosforo (349 mg ogni 100 g di gamberi, 280 mg ogni 100 g di aragosta), iodio, zinco e magnesio; e **di alcune vitamine**: la B1 o Tiamina (0,08 mg ogni 100 g di gamberi, 0,15 mg ogni 100 g di aragosta) la B2 o Riboflavina (0,10 mg ogni 100 g di gamberi, 0,18 mg ogni 100 g di aragosta) la PP o niacina (3,20 mg ogni 100 g di gamberi, 2 mg ogni 100 g di aragosta). I crostacei **contengono pochissime calorie** (gamberi 71 kcal ogni 100 g e aragosta 85 kcal ogni 100 g), ma visto l'elevato contenuto di colesterolo si raccomanda un'assunzione che non superi le uno-due volte alla settimana. In genere hanno un gusto piuttosto intenso che non richiede l'uso eccessivo di grassi per renderli appetibili.

TABELLA 1 - COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO DEI GAMBERI FRESCHI (PER 100 G DI ALIMENTO)

Composizione chimica e valore energetico per 100 g di parte edibile

ACQUA (g)	80,1	FERRO (mg)	1,8
PROTEINE (g)	13,6	CALCIO (mg)	110
LIPIDI (g)	0,6	FOSFORO (mg)	349
CARBOIDRATI DISPONIBILI (g)	2,9	TIAMINA (mg)	0,08
ENERGIA (Kcal)	71	RIBOFLAVINA (mg)	0,1
SODIO (mg)	146	NIACINA (mg)	3,2

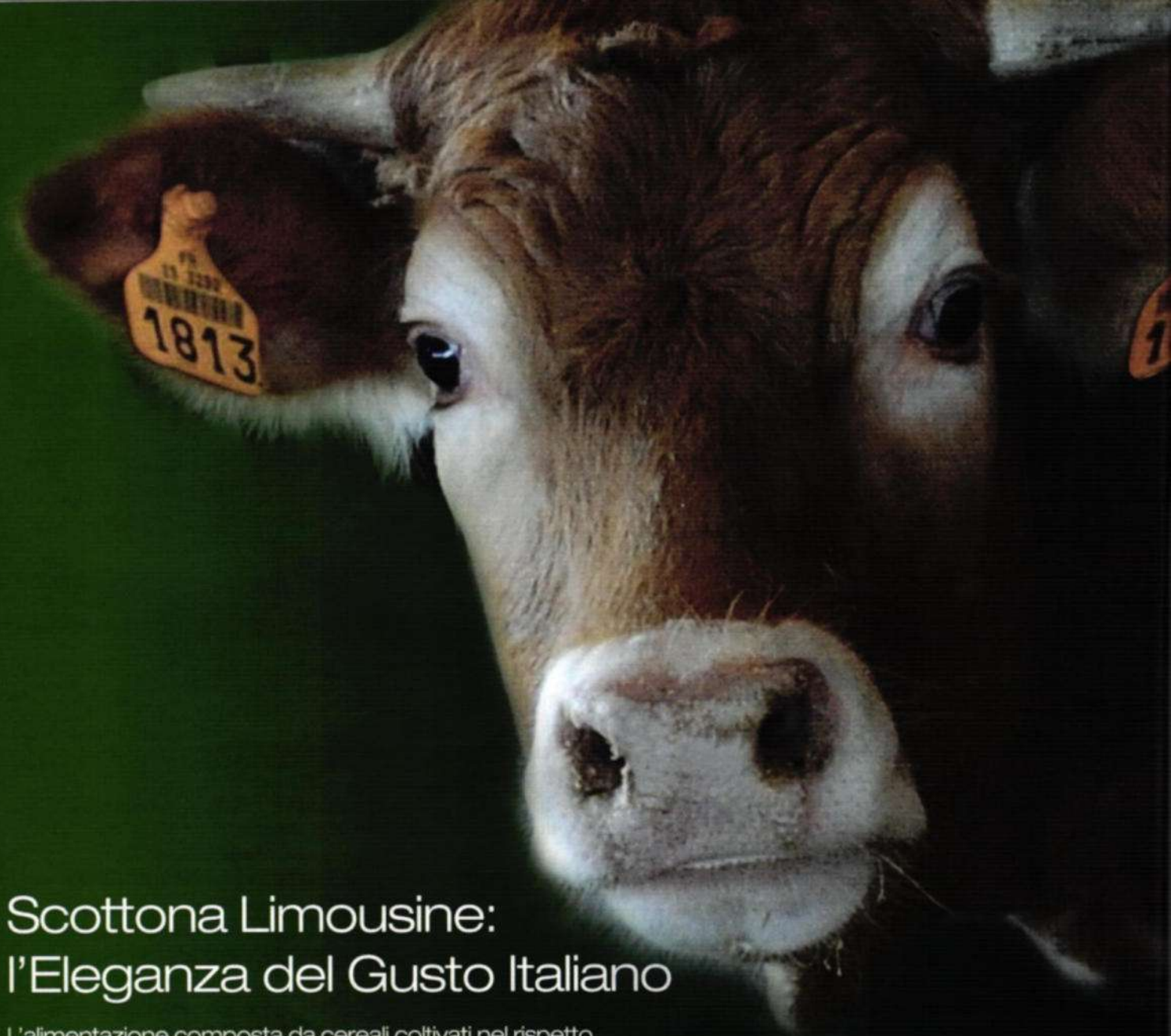


TABELLA 2 - COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO DELLA ARAGOSTA (PER 100 G DI ALIMENTO)

Composizione chimica e valore energetico per 100 g di parte edibile

ACQUA (g)	78,1	FERRO (mg)	0,8
PROTEINE (g)	16	CALCIO (mg)	60
LIPIDI (g)	1,9	FOSFORO (mg)	280
CARBOIDRATI DISPONIBILI (g)	1	TIAMINA (mg)	0,15
ENERGIA (Kcal)	85	RIBOFLAVINA (mg)	0,18
SODIO (mg)	n.d.	NIACINA (mg)	2



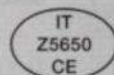


Scottona Limousine: l'Eleganza del Gusto Italiano

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





PAOLO BRACONI

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

STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

Dalle stelle alle padelle: il destino di un animale sfuggente

Nel ricettario di **Apicio**, un gamberone (*gammerus amplus*), pestato nel mortaio e condito con aromi e spezie, compare come ingrediente per gustose polpette. Il poeta **Giovenale** parla invece di gamberetti così minuti da stare dentro un mezzo uovo lesso. Si tratta di gamberi marini, ma anche il gambero di acqua dolce è ricordato dagli antichi autori. Così sappiamo che erano famosi i gamberi del fiume Liri, che **Marziale** chiama *squillae*, termine che però oggi è sinonimo di pannocchia. Nelle Georgiche, **Virgilio** suggerisce di non arrostiti il gambero di fiume (*cancer*) in vicinanza degli alveari, per non disturbare con l'odore le api, mentre **Columella** raccomanda di nutrire con *cammar* le anatre all'ingrasso.

Si vede subito che la terminologia latina non è così rigorosa nel definire il nostro gustoso animaletto: col termine generico *cancer* (da cui l'italiano cancro/granchio) si indicava una vasta gamma di animali: oltre al granchio, anche varie specie di gamberi e altri crostacei, aragoste comprese, caratterizzati dalla durezza del loro involucro, la loro "crosta".

Il termine *cammerus* o *gamberus* avrebbe invece a che fare con la forma arcuata caratteristica dei gamberi.

Questa ambigua terminologia spiega perché il segno zodiacale del Cancro, usualmente raffigurato da un granchio, venga anche rappresentato con un gambero. Il simbolo del segno, una specie di 69 specchiato e ruotato di 90°, alluderebbe tanto alle chele, caratteristiche del gambero di fiume e del granchio, quanto all'ambiguo senso di marcia dei gamberi: a significare che sotto il segno del Cancro, il sole di giugno ha raggiunto il punto solstiziale e inizia il suo cammino a ritroso, accorciando le giornate.

Eppure gli specialisti di comportamento animale giurano oggi che il gambero nuota normalmente in avanti e che i suoi scatti all'indietro, provocati da un veloce inarcarsi e distendersi dell'addome che scuote la coda a ventaglio, sono solo un modo di difendersi. Passato il pericolo, il gambero torna a muoversi normalmente in avanti.

Se dunque nell'immaginario collettivo il gambero è noto per il suo procedere a ritroso, sarà forse perché, con l'uomo nei paraggi, non si è mai sentito tanto tranquillo. Del resto, vedendo la fine che gli tocca, come dargli torto!



In alto: *Paella con gambas*, foto postata in facebook da un amico dell'autore

Antiche terre, nuovi piaceri

IL MALATESTA,
DAL CONDOTTIERO
DELLA POTENTE FAMIGLIA
DEI MALATESTI
CHE DOMINÒ
I TERRITORI
DI RIMINI E DI CESENA
NEL PERIODO
MEDIEVALE E
RINASCIMENTALE.
UN SANGIOVESE
DALLE ANTICHE TERRE
DELLA ROMAGNA.
UN TEMPO
CONOSCIUTA
COME ROMANDIOLA.
PROPOSTO PER
GODERSI
GLI AFFASCINANTI
COLORI CHE LO
CARATTERIZZANO.
APPREZZARE L'INTENSITÀ DI PRO-
FUMI CHE 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
viti coltivate
nei terreni
più vocati,
nei vigneti*



ROMANDIOLA

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

**SANGIOVESE
DI ROMAGNA**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

ENOGASTRONOMIA

Avanti tutta! Gamberi alla fonda



ROBERTO LODOVICO
Sommelier AIS Umbria



Che gioia per gli occhi un banco di pesce vivacizzato dalle macchie rosse di gamberi e gamberetti.

Tante le varietà dei macruri che ancora vivi agitano le loro "zampette", segno della loro freschezza e invito ad acquistarli per gustose preparazioni gastronomiche. Ma concediamoci qualche peccato di gola virtuale.

Iniziamo con una classica entrée: un **cocktail di gamberi** dalla dolce patinosità da accompagnare con un classico **Franciacorta Satén**, che esprime profumi di crosta di pane, di lieviti e di tutti gli aromi tipici dello chardonnay, quest'ultimo vinificato in purezza con l'aggiunta di un *liquor de tirage* dalla ridotta quantità di zucchero (18 gr/l) che sviluppa una minore pressione (4,5 atm) che conferisce grande morbidezza. Se vogliamo un vino fermo, possiamo sconfinare in Francia con un **Picpoul de Pinet**.

Una **insalatina di gamberi** appena scottati e aromatizzati con un leggero velo di olio extra vergine di oliva e una spolverata di erba cipollina, con una dolcezza e compattezza delle carni da richiedere un vino fresco di acidità e dalla vena amarognola: **Vernaccia di San Gimignano**.

Proseguiamo nel nostro ipotetico menù con una **linguina** (una, alla napoletana) di **zucchine e gamberi** legati da un tocco di mantecatura. Da bere? **Verdicchio di Matelica** con le sue piacevoli sensazioni di freschezza e sapidità per la pulizia della bocca.

Una **frittura gamberi e calamari** non può mancare, né tanto meno non trionfare in tavola un **Greco di Tufo**, secco, fresco, intenso, amaricante.

Stomaci eroici possono concedersi un gigantesco e monumentale **carabiniere** saltato con burro e aglio, tanto aglio da conferire al piatto un'importante aromaticità, da accompagnare con un **Riviera Ligure di Ponente Pigato**, lo stesso vino che è tradizione abbinare a delle trenette al pesto genovese. E per finire (finalmente più che sazi) dei gamberoni o mazzancolle flambé al cognac. Qui il gusto e le sensazioni gustative richiedono un vino all'altezza della componente alcolica, come un **Vernaccia di Oristano Secco** con una percentuale del 15,5%/l di alcol.

Basta. Per digerire, io torno in pescheria "per lo piacer de rinnovar le viste".

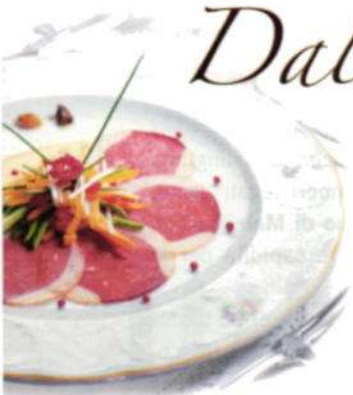


Dalla tradizione i sapori di oggi

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 abbinate 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.



CASE HISTORY

Del perché il gambero è rosso e lo storytelling food

A cura di
FLORIANA PUCCI

La riscoperta del cibo come valore passa attraverso la riproposta riscoperta della sua narrazione. Il racconto del cibo, della tavola e delle sue gesta continua ad incantare un popolo sempre più nutrito di *food lovers*. Oggi parlare di *storytelling food* è quasi ovvio, è ormai condivisa l'idea che il gusto inizi dal racconto e che la comprensione del piatto, della storia dei suoi ingredienti e della cultura da cui proviene è inscindibile dal suo sapore. Eppure questa pratica attualizzata alla luce dei moderni mezzi e canali di comunicazione è una pratica molto remota. Sin dall'antichità l'atto del conoscere e quello del cibarsi sono uniti dal vincolo dell'etimo: il termine "*sapientia*" dal verbo *sapio*, indica contestualmente l'aver sapore e anche l'esser saggio. L'atto alimentare non è mai stato solo nutrizione, già nelle prime civiltà mangiare era un vettore di conoscenza. Conoscenza delle materie prime, sentimento della qualità, educazione al gusto: nel cibo si creano e si formano identità. La gastronomia ha così recuperato ufficialmente l'originario significato delineato da Brillat Savarin nella sua **Fisiologia del gusto** dove sostiene che la gastronomia è una scienza nel senso pieno del termine, una forma di sapere razionale al pari delle altre discipline. Proprio questa convergenza tra parola e cibo a sua volta specchio del nodo intimo tra cibo e cultura è il punto di partenza programmatico da cui muove non a caso la filosofia della prossima Expo nel 2015 a Milano, il cui tema principale è il cibo in tutte le sue declinazioni.

Uno dei crocevia più significativi e autorevoli tra cultura del cibo e narrazione è l'esperienza del **Gambero Rosso**, guida per eccellenza al buon mangiare e al buon bere. Il Gambero Rosso nasce il 16 dicembre del 1986 come inserto di 8 pagine de *Il Manifesto*. L'idea era quella di implementare i contenuti del quotidiano con un focus di approfondimento su cibo e vino. Un'idea che da subito venne accolta con entusiasmo dai lettori. Nasce così come modesto supplemento mensile, prima inserito dentro al giornale, quindi stampato su carta da quotidiano, e dopo un anno promosso a supplemento esterno, disegnato con il *Macintosh*.

Nel 1992 il Gambero Rosso è uscito in edicola, poi sono arrivate la Guida dei Vini, che è stata subito un successo, la Guida

dei Ristoranti, nel 1999 il canale televisivo Gambero Rosso Channel, nel 2002 la Città del Gusto.

Il nome della rivista deriva dall'osteria del Gambero Rosso dove il Gatto e la Volpe portarono a cena Pinocchio. Il merito del Gambero Rosso è stato quello di individuare, e creare poi nel tempo come sempre avviene in ogni contratto di lettura che si rispetti, un lettore "nuovo" che fino a quel momento non era stato interpellato dalle riviste di cucina esistenti e dalla manualistica culinaria ancora più antica, un lettore indifferentemente maschile o femminile, con una buona disponibilità economica, curioso e sperimentatore da un punto di vista culinario. Un lettore che considera la cucina e il piacere della buona tavola una tessera fondamentale del proprio stile di vita, un ambito in cui acquisire e mostrare conoscenza, che allo stesso tempo valuta il consumo in una prospettiva più esistenziale di affermazione della propria individualità, piuttosto che utilitaristica. Ecco che con il Gambero Rosso si solleva per la prima volta il *velo di maya* in cui è avvolto il piatto e si scopre che dietro l'apparire della ricetta e la sua risultante materialità c'è un mondo di valori simbolici ed estetici, dove con estetica si intende l'accezione più antica del termine ovvero il "percepire attraverso la mediazione del senso" quando originariamente l'estetica non era una parte a sé stante della filosofia, ma l'aspetto della conoscenza che riguardava l'uso dei sensi.

Il senso è la chiave per una riscoperta del cibo che si lascia raccontare, condividere e sperimentare in modo molto più articolato. È l'avvio di una rinascita sociale del cibo, che passa attraverso gli intermediari culturali come: direttori, giornalisti gastronomici, food stylists, pubblicitari. È l'inizio di un approccio nuovo e che utilizza il linguaggio giornalistico e il suo talento nel raccontare "storie" per veicolare il cibo attraverso cultura, racconto, passione. Dietro ogni prodotto, ogni piatto, ogni ricetta, fanno capolino persone, territori e vissuti. Nella redazione del Gambero Rosso si accende il fuoco di una curiosità potente, che indaga il retroscena per poter meglio illuminare il senso di quello che viene messo in scena sulla tavola, un fuoco che trova il suo riverbero contemporaneo nelle molteplici pratiche di storytelling applicate al cibo e alle sue derive.



Unico come thè

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



Spazio alle Regioni

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

Lazio

Dall'Hotel Salus Terme Vita SPA
di Viterbo la ricetta dello Chef
Luca Maragliano



RISO VENERE CON GAMBERI ROSSI, ZUCCHINE E POMODORINI DATTERINI

Ingredienti per 6 persone:

320 g di riso venere
500 g di zucchine
600 g di gamberi rossi di Mazara
1 aglio
200 g di pomodorini datterini
erba cipollina
sale
olio
pepe

Preparazione:

Per prima cosa pulire i gamberi. Mettere le
teste dei crostacei in un pentolino con 500
ml di acqua, un pomodoro, un filo d'olio e
degli odori e fare cuocere ottenendo così
un brodo.

Spuntare le zucchine e tagliarle a dadini.
Mettere in una casseruola l'olio insieme

ad uno spicchio d'aglio e aggiungere le
zucchine.

Dopo un paio di minuti aggiungere il riso
venere. Mescolare, fare tostare il riso nel
condimento poi salare, sfumare con il vino
bianco.

Filtrare il fumetto di crostacei ed
aggiungerlo al riso fino a ricoprirlo.
Aggiungere il brodo di pesce man mano
che viene assorbito durante la cottura del
risotto. In una padella con un filo d'olio
fare rosolare le code di gambero, dopo un
paio di minuti aggiungere i pomodorini
tagliati a pezzetti e l'erba cipollina tritata.
A fine cottura del risotto con le zucchine,
aggiungere i gamberi e i pomodorini e
mescolare.

Lasciare riposare il riso venere con
zucchine e gamberi per qualche minuto
prima di servirlo. Ottimo con una grattatina
di limone non trattato.

Marche

Dallo Chalet Ba Beach
di Cupra Marittima (AP)
la ricetta dello Chef Chiara Marconi



TAGLIATELLA ALLA RUCOLA DI "CASA MIA" CON SCAMPI GLASSATA AL LIMONE

Tagliatella:

uova
farina di grano duro
rucola
olio extravergine di oliva e sale

Condimento:

scampi e gamberi
rucola
limone
olio extravergine di oliva, sale e pepe,
vino bianco



Umbria

Dal Relais Poggio del Sole di Cenerente (PG) la ricetta dello Chef Michele Cellini



Dal Ristorante Le Grotte del Funaro di Orvieto (TR) la ricetta dello Chef Alessandro Caciolla



GAMBERONI IN INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI GRANA E VINAIGRETTE

Ingredienti per 2 persone:

8 gamberoni oceanici
40 g di rucola
30 g di scaglie di grana
30 dl di olio extravergine
20 dl di succo di limone
sale qb

Preparazione:

Immergere per circa 3 minuti in acqua bollente i gamberoni, sgusciarli e adagiarli su un letto di rucola.

Aggiungere le scaglie di grana e condire il tutto con la vinaigrette (limone e olio).



MEZZELUNE DI ZUCCA GIALLA CON GAMBERI E VELLUTATA DI POMODORI PASSITI

Ingredienti per la pasta:

4 uova, 500 g di farina, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 pizzico di sale

Ingredienti per il ripieno:

300 g di zucca gialla, 1 uovo, 1 pizzico di noce moscata, 40 g di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, 250 g di gamberi, 1/2 bicchiere di vino bianco

Ingredienti per la salsa:

300 g di gamberi, 200 g di pomodori passiti, 200 ml di crema di latte, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 4/5 acciughe sott'olio, 1 bustina di zafferano

Preparazione:

Mescolare le uova con la farina, l'olio extravergine di oliva e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio e lasciarlo riposare per venti

minuti. Tagliare la polpa della zucca a pezzetti piccoli e cuocerli in padella con uno spicchio d'aglio intero e le code dei gamberi precedentemente sgusciati, bagnandoli con il vino e far evaporare. Togliere lo spicchio d'aglio, macinare il tutto e condire con la noce moscata, le uova e il prezzemolo tritato. Stendere la pasta precedentemente lasciata a riposo fino ad ottenere una sfoglia sottile, fare delle strisce e riempirle con la farcia ottenuta ripiegandole su se stesse. Con uno stampo rotondo tagliare le mezzelune come per i normali ravioli e cuocere in acqua salata. In una padella larga soffriggere uno spicchio d'aglio con olio extravergine, le acciughe sott'olio, i gamberi e i pomodori passiti per qualche minuto. Togliere lo spicchio d'aglio e aggiungere la crema di latte con lo zafferano. Scolare le mezzelune e insaporire insieme alla salsa ottenuta.



Riunione. Bontà di Mare.

A SHORT SHELF LIFE
IS BETTER*

La Boutique Creativa



Specialità Ittiche Affumicate

Riunione Industrie Alimentari

Via Gualco, 50E - 16165 Genova

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

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

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

www.le5stagioni.it

Unici

IL MEGLIO O NIENTE...

AGUGIARO&FIGNA MOLINI È L'UNICO MOLINO ITALIANO
A PRODURRE IL LIEVITO MADRE DISIDRATATO PER PIZZA.

Il Lievito madre in polvere Naturkraft, frutto del
Centro di Ricerca&Sviluppo dell'azienda:

- mantiene tutta la carica enzimatica originale del lievito madre fresco, indispensabile per garantire la **digeribilità**
- aggiunto alla tradizionale ricetta d'impasto ne migliora **croccantezza, fragranza e sapore.**

Naturkraft

Pizza
5 Stagioni



SEGUI "LE 5 STAGIONI"
SU FACEBOOK

Le 5 Stagioni - Via Monte Nero, 111 35010 Curtarolo (PD)
Tel. +39 049.9624611 Fax +39 049.9624627 mail: farine@molinoagugiaro.it

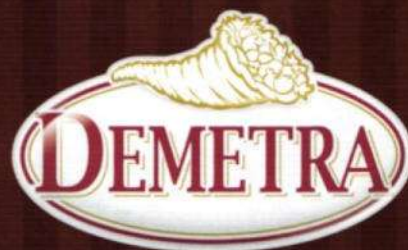
Selezioniamo solo i migliori.



Qualità, freschezza e ampia scelta fanno dei nostri prodotti una vera specialità.



I funghi, elemento principe della cucina Demetra sono disponibili in molteplici specie e ricette, dai Funghi Antipasto per l'elaborazione di piatti freddi, ai Funghi Trifolati per le preparazioni calde ideali per chef e pizzaioli, e infine per i più esigenti sono disponibili i profumati Funghi Essiccati e i Funghi ricettati al naturale da lavorare come prodotto fresco.



*Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna*

www.demetrafood.it

Lazio Una cartolina di sapori dal Lago di Vico

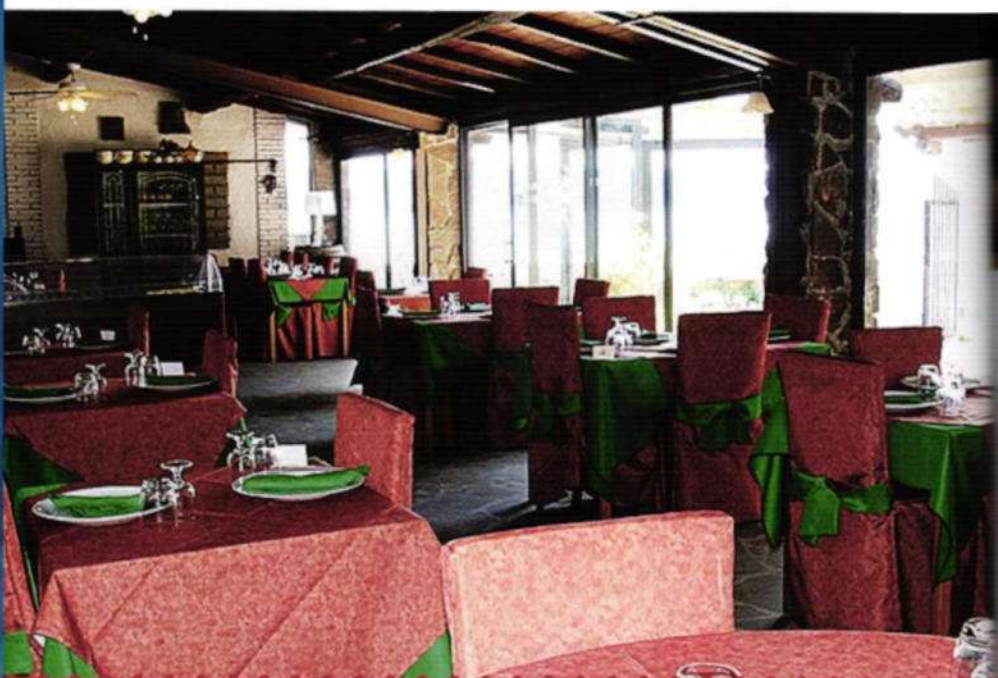
**Ristorante
L'Ultima Spiaggia**

Lago di Vico
01037 Ronciglione (VT)
Tel. 0761 612486
www.ultima-spiaggia.it

Sembra uscito da una cartolina questo ristorante-trattoria sul lago di Vico. Qui la vista è splendida e indubbiamente romantica d'estate, quando è possibile mangiare all'aperto, ma anche d'inverno, quando la sala è riscaldata dal riverbero del fuoco nel camino. La cucina è un'ulteriore conferma di questa atmosfera vellutata e speciale. Infatti la tradizione casereccia guarda soprattutto alla materia prima selezionata con attenzione per dare vita a piatti veri dal gusto pieno. La pasta è fatta in casa e il prosciutto è tagliato a mano. I sapori sono quelli della Toscana,

quindi funghi e tartufi su tutti, con il grande ospite della tavola: il pesce freschissimo, cucinato magistralmente, nella versione di mare e di lago. Sarà possibile per i palati più accorti alla tradizione locale gustare il coregone marinato, tipico pesce di acqua dolce dal sapore molto caratteristico.

La conduzione del locale è l'ultimo tratto che merita di essere menzionato, la sobrietà e la gentilezza dei padroni di casa Alessandro e Adele permetteranno agli ospiti di trascorrere momenti di vera delizia all'insegna dell'accoglienza e del gusto.



Speciale

LE SPECIALITÀ DELLA CUCINA



All'Ultima Spiaggia il menù è pensato per soddisfare ogni gusto. Il pesce è indubbiamente il fiore all'occhiello della cucina: spigola al cartoccio, rombo al forno a legna, ma anche ricciola, cannolicchi, moscardini al guazzetto, carpaccio di salmone e alici marinate, tagliolini allo scoglio, sono solo alcuni dei piatti che è possibile gustare. Il menù di terra non è certo da meno: pasta fatta a mano con tartufo bianco e nero, fettuccine ai funghi porcini,

pappardelle al cinghiale, spezzatino di cinghiale e filetto con tartufo e funghi porcini, polenta con crema di tartufo, ma anche formaggi, salumi freschi e molte altre varianti gustose. Una cucina tradizionale ed eccellente, mai scontata, anzi a tratti profondamente ritrovata, fanno di questo ristorante un luogo del cuore da mettere in agenda per tornarci ogni volta e lasciarsene conquistare.

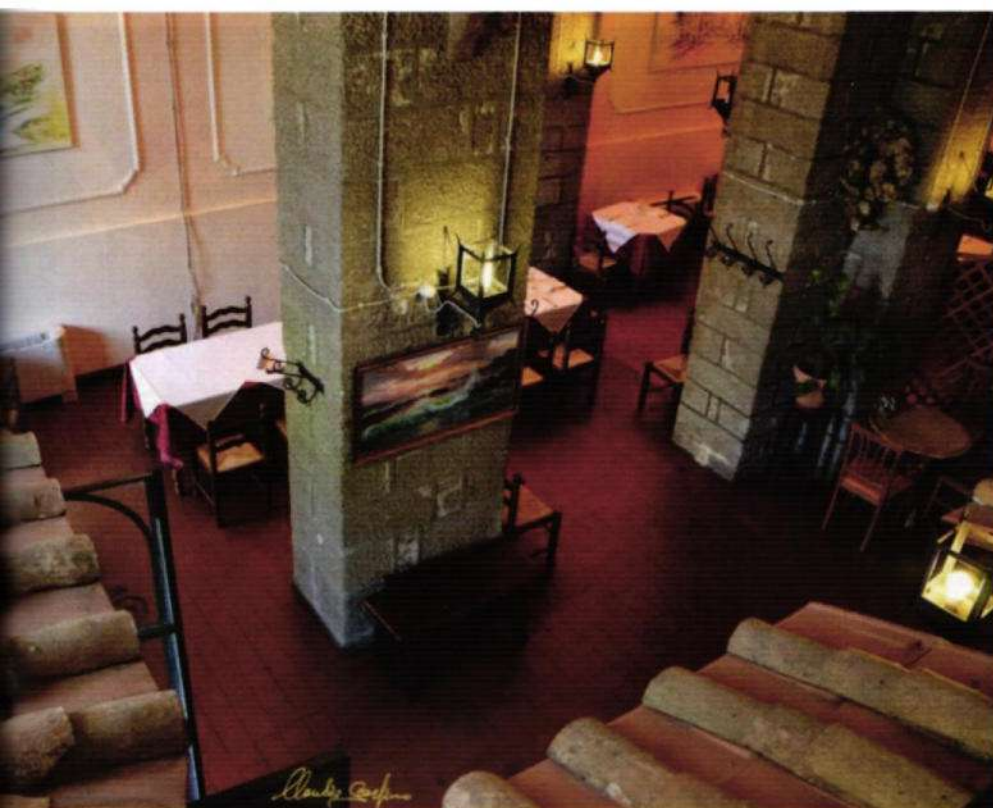
Lazio



Il culto della buona cucina per nutrire il corpo e lo spirito

Taverna dei Frati

Via Callarozzo 10
Soriano nel Cimino (VT)
Tel. 0761 749083



Il nome del locale appare quanto mai appropriato per un ristorante che ricorda il cuore di un'antica abbazia ed è ubicato in uno dei borghi più caratteristici dell'alto Lazio.

La taverna nasce all'interno di un ex monastero ed ha un fascino "antico" molto particolare reso ancora più convincente dall'affaccio su Castello Orsini. La cucina è semplice ma ghiotta e sfiziosa con ampi riferimenti alla tradizione laziale e locale.

Molti piatti profumano delle gemme del luogo: tartufi, porcini e funghi. Il carrello dei dolci fatti in casa non delude i peccatori di gola: crostate, tiramisù con crema di castagne e Montebianco sono alcune delle specialità da assaggiare. Gli ambienti interni possono ospitare fino a 200 coperti e sono disponibili spazi privé riservabili per ricorrenze e occasioni speciali; anche la veranda con vista dispone di altri 200 coperti.

DA NON PERDERE IN TAVOLA

Per cominciare lasciatevi tentare dalle bruschette con salsiccia speziata.

Tra i primi, da assaggiare assolutamente, vanno menzionati: i fagottini di pasta con radicchio e speck, gli altrettanto intriganti paglia e fieno alla panna e funghi, gli gnocchi al farro con un delicato ragù di funghi, i cappelletti dei frati con fonduta e

funghi, le fettuccine al cinghiale.

Tra i secondi, le tagliate di manzo ai funghi, con contorno di patate arrosto e funghi porcini meritano un assaggio. Così come i dolci fatti in casa che sono il degno coronamento di un'esperienza a tavola sostanziosa, semplice e mai deludente; vicina alla tradizione e al territorio.

Speciale





Marche Mangiar bene e sentirsi a casa

Ristorante Trattoria Marmetta

Lungomare Gramsci, 487
63017 Porto San Giorgio (FM)
Tel. 0734 671178

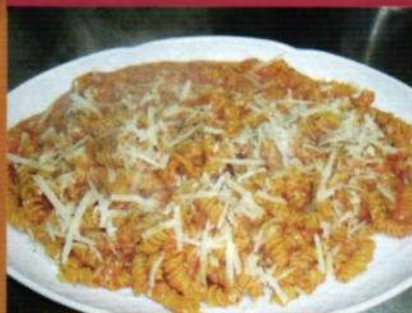


Il Ristorante Trattoria Marmetta (un tempo Skipper's) è un ambiente a conduzione familiare piacevole, raccolto e molto accogliente. La cucina è tradizionale e specializzata nella carne, dove lo Chef Luigi è maestro in presentazione e cottura, come il tipico "Filetto al Roquefort" oltre ai secondi piatti alla griglia come fiorentina, tagliata, filetti, agnello. I primi piatti di pasta, invece, sono tutti rigorosamente fatti a mano dalle sapienti mani di Francesca che si occupa anche dell'accoglienza in sala, con cortesia e delicatezza, rendendo la trattoria un ambiente unico, in cui gli

ospiti possono sentirsi come a casa. Vasta anche la selezione di formaggi nazionali, dal Piemonte alla Sicilia. La Trattoria Marmetta, situata a Porto San Giorgio in provincia di Fermo, dispone inoltre di una cantina vini ben pensata, con una selezione di circa 150 etichette nazionali, dal Rosso Piceno locale, al Barolo al Sassicaia, e tutti i rossi conservati costantemente in un ambiente al fine di poterli servire ad una perfetta temperatura. Un luogo caloroso, molto accogliente dove poter gustare al meglio una cena dai sapori intensi!

Speciale

FUSILLI ALLA MARMETTA



Ingredienti:

fusilli freschi all'uovo trafilati al bronzo
lardo di colonnata
olio extravergine di oliva
pepe nero
sugo di pomodoro
formaggio di fossa

Preparazione:

Cubettare il lardo e farlo soffriggere con un filo d'olio e una grattata di pepe nero, quindi aggiungere il sugo di pomodoro, lessare la pasta, scolare e ripassare in padella aggiungendo il formaggio di fossa fino a farlo sciogliere, impiattare e spolverare con scaglie di fossa e una grattata di pepe.

In uno scenario naturale di straordinaria bellezza, appoggiata su una scogliera, "Casa De Mar" offre un ristorante con specialità di pesce, aperto tutto l'anno, ideale per ogni tipo di incontro, da una serata tra amici, a un pranzo o cena di lavoro, alle piccole e grandi ricorrenze che meritano un'attenzione in più.

Un ambiente caldo ed accogliente la rende ideale anche per una cena romantica, a lume di candela, in particolare il sabato sera in cui fanno da sottofondo i più grandi successi internazionali interpretati da un duo di pianoforte e violino, per regalare momenti emozionanti, in un angolo di paradiso.

I piatti tipici vengono serviti con amore, dono di cui ognuno dovrebbe avere il piacere di godere, che consente di assaporare ogni pietanza proposta per le sue particolari caratteristiche, volte all'insegna della genuinità e ricercatezza, soprattutto le specialità di mare, di cui il ristorante vanta un'antica tradizione.

D'estate la "Casa De Mar" diventa un beach bar aperto tutto il giorno, con una piccola ed esclusiva spiaggia, dove essere coccolati sotto i raggi del sole ma anche quelli della luna, perché di sera è possibile degustare rinfrescanti cocktail intrattenuti da piacevoli spettacoli.

Marche Mare e natura per una piacevole sensazione di benessere

**Ristorante
Casa de Mar**

Loc. Tre Camini 46
63016 Marina di Campoilone (FM)
Tel. 0734 931185
www.casademar.it



LOCATION PER TUTTE LE OCCASIONI

Speciale

In ogni stagione dell'anno "Casa De Mar" riesce a rendere speciale ogni banchetto o cerimonia.

La cucina è in grado di interpretare ogni tipo di esigenze e soddisfare i gusti e i desideri dei clienti più difficili, che sempre con maggiore convinzione si rivolgono alla "Casa De Mar" per organizzare il proprio evento speciale.



Gli inconfondibili sapori del bosco sulla tua tavola.

Rinomato e conosciuto in tutto il mondo per la sua prelibatezza, il Porcino è il re indiscusso dei funghi di bosco.

Asiago Food lo sa, e lo raccoglie con passione e sapienza per condurlo sulle tavole dei buongustai come un dono raro e prezioso: raccolto al giusto punto di maturazione, accuratamente scelto, pulito e calibrato, viene subito surgelato in IQF per preservare la qualità ed il gusto inconfondibile del fungo appena colto.

Interi, tagliati a cubetti o a lamelle, i **Funghi Porcini Asiago Food** sono disponibili in tutte le qualità per rispondere alle esigenze di ogni ristorante.



**ASIAGO
FOOD**

PRODOTTI
NATURALI
SURGELATI

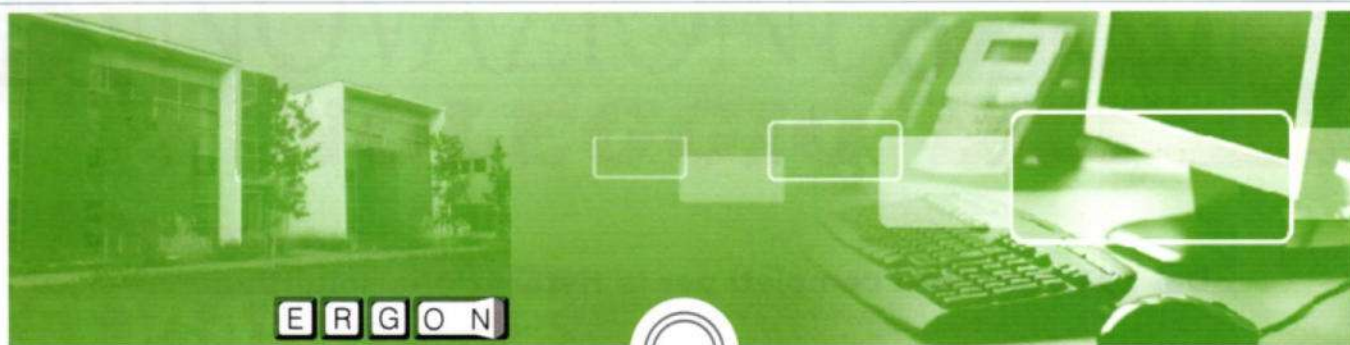
**VISIONATE LA GAMMA COMPLETA DEI PRODOTTI
PER LA RISTORAZIONE SU WWW.ASIAGOFOOD.IT**

ASIAGO FOOD S.p.A. | Via Santa Maria, 7 - 35030 Veggiano (PD) - ITALIA
Tel: +39 049 508.22.60 • Fax: +39 049 508.22.70 • Mail: info@asiagofood.it

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATO

seguici su





ERGON

Profilo aziendale

Società di informatica operante dal 1988.

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

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

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

I nostri servizi

Sales Force
Automation
su
tablet Android



Virtualizzazione
con
VMWARE
vmware

Logistica in
radiofrequenza

Gestione e
configurazione reti
wireless

Pianificazione della
produzione

Linee di
confezionamento
CIGIEMME
e BIZERBA

Archiviazione ottica
e sostitutiva

Previsione delle
vendite (forecast)

Rilevazione presen-
ze con terminalini
ed interfacciamento
Zucchetti

Hosting e cloud con
realizzazione siti
WEB ed
eCommerce

Fornitura
HARDWARE



Business partner
IBM



Business
Intelligence

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

Ergon Informatica Srl

Via Per Salvatronda, 21

31033 Castelfranco Veneto, TV

Sito web: www.ergon.it



Telefono: 0423-4247

Fax: 0423-424880

Posta elettronica: info@ergon.it

Toscana Cucina artigiana e atmosfera suggestiva, immersi nella magia della storia

Osteria Mest

Via Giorgio Vasari 11
52100 Arezzo
Tel. 0575 080861
www.osteriamest.it

In pieno centro storico ad Arezzo, in un Palazzo storico sotto le Logge Vasariane, si trova **Mest**, un'osteria moderna e giovane, ma con carattere, dove trovare un ottimo equilibrio tra il nuovo e il tradizionale.

Difficile resistere ad una location simile, arredata con stile e gusto, con la particolarità della cucina a vista, punto d'attrazione tanto quanto una bella opera d'arte.

Mest è cucina artigiana, come il maestro artigiano delle botteghe vasariane, perché qui la cucina è arte e mestiere. La cucina di Mest, fondata sui concetti fondamentali quali freschezza, tecnica,

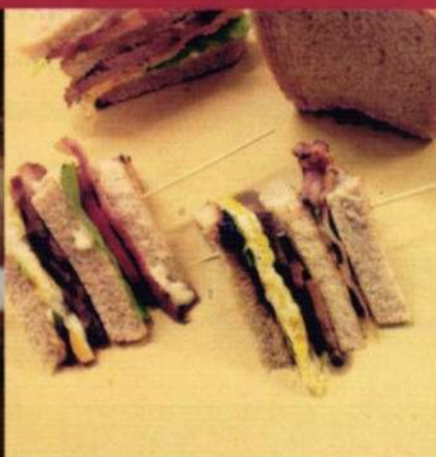
profondità dei sapori è pura "arte nel piatto". Tutti i piatti presentati appartengono alla tradizione gastronomica italiana, rivisitati in chiave moderna, elegante e personale, con accostamenti eccellenti di gusto e sapori.

L'approccio personale alla cucina si rispecchia anche nelle 2 sale di Mest, una più piccola, molto accogliente, di fronte alla splendida cucina a vista, ed una più grande e suggestiva, situata al primo piano. Il risultato è un'armoniosa atmosfera multisensoriale che dalla cucina si trasmette in sala, grazie anche alla grande cordialità e naturalezza del personale.



Speciale

IL BRUNCH DELLA DOMENICA



Per chi si alza tardi, indeciso tra colazione o pranzo, la soluzione ideale sono i gustosi e creativi piatti del Brunch della Domenica, ideato proprio per creare questa alchimia fra mattina e ora di pranzo, grazie anche ad un menu basato su stagionalità e freschezza delle materie prime.

Il Brunch viene servito nello splendido spazio esterno del ristorante, sotto le Logge del Vasari in Piazza Grande ad Arezzo, una delle piazze più belle e suggestive della Toscana.

Toscana



Gusto e tradizione: una splendida esperienza

AD Braceria

Via Nazionale 10
Vicolo chiuso, Cortona (AR)
Tel. 0575 638185

Cortona, tra le principali città d'arte toscane, lungo la via principale, perla d'arte e di storia etrusca-medievale, ospita il caratteristico Ristorante AD Braceria.

Location suggestiva, ricavata all'interno di cantine rinascimentali di pietra, dove le diverse sale si districano in una sorta di labirinto che ripercorre diversi stili e epoche nei fondi di un palazzo storico, con alcuni scorci risalenti all'epoca etrusca. Il tutto sapientemente restaurato, arredato ed illuminato con stile e gusto. Atmosfera unica per una serata romantica, ma anche per una cena in

famiglia o con amici, dove poter degustare diverse specialità, sia di carne che di pesce, tutte rigorosamente cotte alla brace su di un bellissimo braciere che fa bella mostra di sé all'entrata del locale.

Il ristorante è conosciuto per la sua cucina di carattere, con piatti deliziosi e ben curati, non solo provenienti dalla tradizione culinaria locale, ma anche da una cucina ricercata, nelle delizie dei particolari. Personale molto cortese e disponibile anche nel raccontare, sapientemente, l'avvincente storia del locale.

LA BRACE

Che uno sia amante di pesce o di carne, il calore della brace accoglie chiunque appena si entra nel locale e "implora" di ordinare.

La selezione delle materie prime è il fiore all'occhiello di AD Braceria, soprattutto per la scelta delle carni, morbidissime e gustose che per la freschezza del pesce e per l'arte della cottura alla brace.



Speciale



Umbria Raffinata cucina e un felice connubio di tradizione e innovazione

Ristorante Crunch

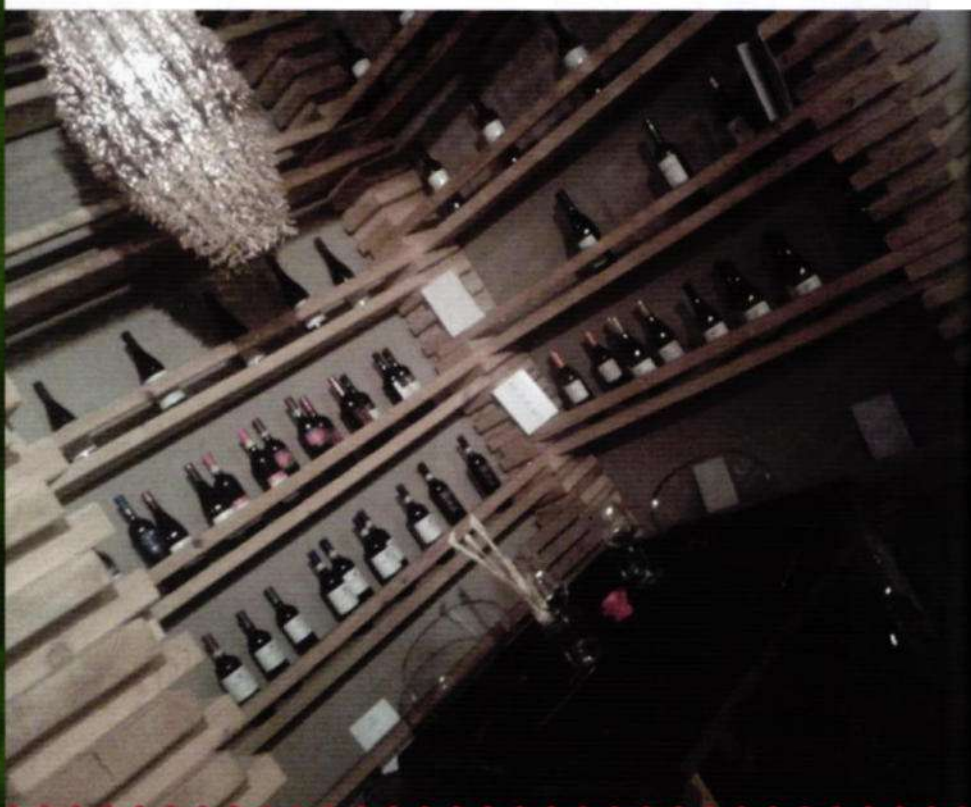
Via Fratini 34/36
05100 Terni
Tel. 339 2277139

Una perla rara nel centro di Terni dove gustare piatti squisiti accompagnati dalla gentilezza unica del personale, il **Ristorante Crunch** con i suoi diversi spazi è adatto a tutte le occasioni.

Cucina leggera, creativa e raffinata, proposta dallo Chef del ristorante, attraverso piatti tipici della tradizione umbra ma anche deliziose specialità di pesce e carne, tutti presentati con un tocco artistico che contraddistin-

gue ogni portata, con un menu sempre diverso che racchiude antichi sapori e nuovi abbinamenti per contribuire a far di Crunch un connubio perfetto fra tradizione e innovazione.

Ambiente delizioso, dotato anche di una piccola sala "zen" particolare e intima, perfettamente integrata con l'atmosfera che si respira grazie anche alla scelta degli accessori d'arredo e dalla modalità in cui le pietanze vengono servite, come l'uso della pietra ardesia.



Speciale

IL LOCALE CHE CERCHI PER L'OCCASIONE CHE SAI



Crunch nasce con la prerogativa di distinguersi, per la sua fantasia nei menu curati per ogni avvenimento, per il comfort nel suo ambiente accogliente e moderno, suddiviso in 3 spazi dedicati ed adatto a cene romantiche o in compagnia, cene aziendali, o a uno sfizioso aperitivo accompagnato da degustazioni di salumi artigianali e formaggi.

Crunch, nel vocabolario della lingua

inglese significa "sgranocchiare", e indica il suono onomatopeico tipico del morso, gustoso e croccante. "Crunch" nel menu è sinonimo di armonia nel gusto; "Crunch" nel servizio è attenzione e cordialità.

Yuri e Stefania aspettano i propri clienti per accoglierli con colleghi, amici e parenti proponendo gustosi e suggestivi menu, con la gentilezza che l'esperienza insegna.



Umbria Un luogo ideale per ogni occasione

**Relais
Poggio del Sole**

Strada Forcella 49/A
06131 Cenerente (PG)
Tel. 075 690752
www.relaispoggiodelsole.it

Situato nel verde collinare dell'Umbria, ai piedi del Monte Tezio e a pochi chilometri dal centro di Perugia, il **Relais Poggio del Sole** è quello che si può chiamare: un luogo ideale per ogni occasione.

Il suo Ristorante, aperto tutto l'anno e tutti i giorni della settimana, offre diverse specialità tra cui pesce di mare freschissimo, carni di primissima qualità, specialità umbre e pizzeria. Il Relais Poggio del Sole, inoltre, propone la possibilità di degustare la propria cucina anche con ingredienti senza glutine presentando un menu particolare e specifico.

Pesce fresco ai piedi del Monte Tezio? È stata una scommessa oramai vinta da anni, quella del titolare del Relais

Poggio del Sole, Paolo Lucaroni, di offrire la massima qualità del mare come se si fosse vicino al mare. Il ristorante del Relais, infatti, prepara giornalmente per i propri clienti specialità di mare freschissime e si è costruito un'ottima fama per il "Plateau Soleil", un assortimento di "crudi di mare" che già alla vista permette di assaporare tutto il gusto e la freschezza del mare.

Il Relais Poggio del Sole è anche una location ricettiva per trascorrere soggiorni, vacanze o semplici week end in pieno relax e divertimento. Spiaggia, piscina, campo da beach volley, parco e giardino estivo offrono ai clienti un'atmosfera accogliente e rilassante in cui divertirsi lontano dallo stress quotidiano e cittadino.

SPOSARSI IN UMBRIA IN UNA CORNICE IDEALE

Speciale

Ma il Relais Poggio del Sole è famoso a Perugia e in Umbria anche per l'organizzazione di cerimonie e banchetti. Il matrimonio, infatti, è un altro cavallo di battaglia della location. Da circa 10 anni lo staff del Relais rende coppie di sposi felici e soddisfatte con un'organizzazione che va ben oltre lo svolgimento di un menu perfetto. Ogni coppia di futuri sposi, infatti, potrà trovare un vero e proprio ausilio all'organizzazione di tutto il

matrimonio garantendo l'affidabilità dei partner che collaborano da tempo con il Relais Poggio del Sole. Gli spazi interni ed esterni fanno il resto regalando agli invitati l'atmosfera ideale che fa da cornice ad una giornata all'insegna del gusto e dei sapori.

Il Relais Poggio del Sole, quindi, è un luogo ideale per ogni occasione in cui il piacere dei sensi e il benessere devono necessariamente incontrarsi.



Emilia Romagna Una casa, una fattoria e un mondo da scoprire

Fattoria Ca' di Gianni

Loc. Cà di Gianni 159
47021 Bagno di Romagna (FC)
Tel. 0543 903421
www.cadigianni.it



Il Ca' sta per casa e pur trattandosi di un abbreviativo non lasciatevi ingannare, la **Ca' di Gianni** è un vero e proprio mondo che della casa ha l'atmosfera accogliente, ospitale e genuina. Una casa quindi, un mondo ma soprattutto una fattoria che include nel suo perimetro daini, asini, piccioni, oche, conigli e tanti altri animali da cortile che i bambini potranno ammirare in tutta tranquillità. Qui la cornice è bucolica ma non manca nulla: c'è un parco avventura, che attira bambini e adulti alla ricerca di un passatempo genuino. E ancora un campo da calcetto e una splendida piscina con idromas-

saggio e zona per bambini. Bellissima anche l'esperienza del maneggio che consente agli ospiti di fare delle lunghe passeggiate nei tanti percorsi immersi nella natura che si diramano intorno alla fattoria. L'antico complesso su cui è nata la Fattoria Cà di Gianni conserva ancora l'aspetto originario testimoniato dalla presenza di un **Museo di Archeologia Industriale**, che preserva ancora intatti macchinari di un tempo che fu. Questi antichi macchinari, con il mulino, l'officina meccanica, la segheria e la falegnameria, sono tuttora funzionanti animati dalla forza motrice del vicino lago.

Speciale

SPECIALITÀ IN CUCINA

Alla fattoria Ca' di Gianni la cucina ha due attributi fondamentali: è tradizionale ed è romagnola. A sostenere questa filosofia è Marta, la cuoca della fattoria. Sin dal primo mattino indaffarata tra i fornelli alle prese con gli impasti delle torte fatte in casa pensate per rendere ancora più piacevole il risveglio degli ospiti e con i sughi tradizionali, che come da prassi legano il segreto della propria bontà al tempo lento trascorso a sobbollire in cucina. Marta abbraccia la generosa tradizione romagnola, e offre ai suoi commensali cure e attenzioni ad hoc; infatti accoglie nel suo menù incursioni specifiche volte ad assecondare esigenze particolari: dalle intolleranze ai peccati di gusto che trovano spazio anche in menù personalizzati per pranzi, cene di lavoro o altre occasioni importanti. Alla tavola di Marta cacciagione e porcini sono

ospiti quasi fissi, ma la vera specialità imperdibile sono i celebri tortelli alla "lastra". Scopriamo che questa delizia gastronomica è un ingegnoso ed economico piatto unico, popolarissimo ancor oggi nell'alta valle del Savio e in tutta la fascia dell'Appennino tosco-romagnolo, basato su ingredienti sempre disponibili nell'orto o nelle campagne. Il "compenso" o impasto è infatti ottenuto, a seconda delle stagioni, con patate, zucche, erbe di campo insaporite con pancetta o lardo, spinaci uniti a ricotta o ravviggiolo, patate e zucca in parti uguali o con aggiunta di cavoli o di ottime "carline". I tortelli sono un pasto completo che trovano un degno cavaliere in un buon bicchiere di vino! E se non sapete resistere alla pizza nessun problema: qui la pizza è una specialità della sera realizzata con prodotti tutti freschissimi e di prima qualità.

Emilia Romagna Antica vocazione all'arte del ricevere

Podere Pian D'Angelo

Località Santo Stefano 10
47021 Bagno di Romagna (FC)
Tel. 0543 912000
www.piandangelo.it

La vocazione dell'ospitalità ha origini antichissime per l'agriturismo Pian d'Angelo: le prime tracce che parlano dell'esistenza del luogo sono del '515 e si trattava di un locale di ricovero per viandanti gestito da monaci. Lo stesso nome ha un'origine singolare: a cercare l'etimologia del nome del luogo, l'unica spiegazione plausibile è quella che abbia preso il nome dalla caratteristica della famiglia che vi abitava come succedeva quando ancora i cognomi non erano necessari; quindi Angeli doveva essere il nome con il quale i primi abitanti venivano definiti. E sembrano parlare chiaro in proposito i muri e le stanze dell'agriturismo, testimoni della tanta gente passata di qua e dell'ospitalità che li ha sempre accolti. Un'ospitalità fatta di pranzi e feste che

qui venivano organizzati, specialmente il lunedì dell'Angelo, quando le persone accorrevano per passare Pasquetta sul lago di Quarto. I gestori attuali sono convinti che i luoghi hanno un'anima e che il compito delle persone che li abitano sia quello di rispettarla e mantenerla viva. Così, dopo anni di lavoro in alberghi della riviera, hanno deciso di restituire a questo luogo la sua antica, ma non perduta magia, perché il destino di Pian degli Angeli si riannodasse al passato senza essere smarrito. L'approccio con il cliente è quello di avvicinarlo alla natura e ai suoi ritmi, guidandolo attraverso la riscoperta delle stagionalità, della lentezza e delle tante preziose quotidianità della vita in campagna.



LA CUCINA CHE VIENE DALLE MANI

Speciale

La cucina di Pian d'Angelo nasce dalla laboriosità, dall'opera attenta e dall'uso di prodotti a km0 che nella massima parte arrivano direttamente dall'orto a pochi passi.

L'azienda è mirata a produrre tutto ciò che può essere tradotto in delizie per i propri clienti: la frutta per le marmellate, le patate, l'orto in estate, le castagne, agnelli e pecore, pollame, e, acquistati dagli allevatori vicini, bovini di razza Romagnola.

Di per sé questa parte del podere è

molto speciale: il tavolo è valorizzato come punto di incontro e di riunione degli affetti, per questo si privilegia una cucina di antichi sapori dimenticati. Dalla colazione con le marmellate fatte in casa, alla cena con portate deliziose e tutte connotate ad un sapore vero come il pollo arrosto, i tortelli alla zucca e la panna cotta, ogni momento è un momento speciale per assaporare una cucina di valore e ingegno, fatta e servita con il cuore e la passione.



Abruzzo Bontà e semplicità all'ennesima potenza

Ristorante Nuovo Mulino

Viale della Vittoria
64011 Alba Adriatica (TE)
Tel. 347 7608678



Ristorante e anche pizzeria per chi non sa rinunciare al gusto fragrante della buona pizza, Il Nuovo Mulino è un luogo che parla la lingua semplice e diretta del buon cibo locale. Qui il servizio è generoso nelle dosi e nell'accoglienza, l'ospitalità genuina e calda non manca di far sentire a casa propria gli ospiti che possono rilassarsi in un ambiente simpatico circondati dalle cure dello chef e dalle attenzioni dello staff in sala. Il locale offre ai commensali un menu ricco e diversificato

che comprende piatti di carne e ottime portate di pesce, tutte cose semplici cucinate con la massima cura, in una relazione prezzo-qualità ottima e bilanciata. Diverso dai soliti e tanti locali in riva al mare, qui è possibile assaporare in un angolo più tranquillo a pochi passi dal mare, una cucina gustosa e appetitosa. È un locale da cercare, da scoprire e segnare in agenda per una serata piacevole e al tempo stesso diversa per godersi il lusso di una cucina rassicurante e gustosa.

Speciale

DALLA CUCINA...

La cucina del Nuovo Mulino si ispira in modo diretto alla cucina più semplice, vera e meno artefatta possibile.

I primi piatti di pesce sono da provare senza esitazioni, la freschezza della materia prima si sposa con successo alle ricette della tradizione per piatti dal gusto unico e dal sapore pieno.

Una menzione speciale è dedicata agli gnocchi, ma il plauso è da riconoscere anche alla frittura, leggera, croccante e capace di sprigionare un aroma

che resta nella memoria. Infine, per non dimenticare la tradizione, qui da assaggiare assolutamente sono gli arrosticini, cotti a puntino. Questo piatto della tradizione abruzzese incanta con il suo gusto deciso e succulento al tempo stesso.

Da fare un piccolo tour di sapore anche nei contorni sfiziosi e di volta in volta diversi che tentano con gusto come le dorate olive ascolane.

Abruzzo



Friends: una pizza tra amici!

Pizzeria Friends

Viale Madonna della Misericordia 1
64010 Ancarani (TE)
Tel. 334 2090549

Era il nome di una serie americana molto popolare che raccontava con ironia e leggerezza avventure e disavventure di un gruppo di amici diversi fra loro ma uniti da una forte complicità. Proprio sulla scia di questa idea nasce nel piccolo paese di Ancarani in provincia di Teramo la pizzeria Friends. A raccontarci la storia del locale è Lorenzo, che ci dice come questa avventura sia nata dalla grande amicizia, quella con Daniele, l'attuale collega e co-fondatore della pizzeria.

L'aria che si respira nel locale è briosa, spigliata e giovane e le pizze sono croccanti, ghiotte e invitanti.

Il locale ha tre vetrine affacciate sulla strada che lasciano intravedere l'interno colorato, accogliente e moderno.

All'ingresso il bancone con la cucina a vista, poi una sala pensata per ospitare pranzi veloci o piccoli spuntini e infine una terza saletta che copre fino a 16 coperti.

Tutto sembra perfettamente conciliato: la pizza, alimento informale per eccellenza, si gusta con piacere in una cornice così allegra e divertente. E a premiare questa scelta anche il feedback positivo di una clientela giovane che, ci rivela in anteprima Lorenzo, porterà il locale a spostarsi in Via Madonna della Misericordia n.17 poco distante dalla locazione attuale, ma in un locale molto più capiente. Friends è la scelta giusta per una serata diversa, all'insegna della buona pizza, in un clima amichevole e frizzante.



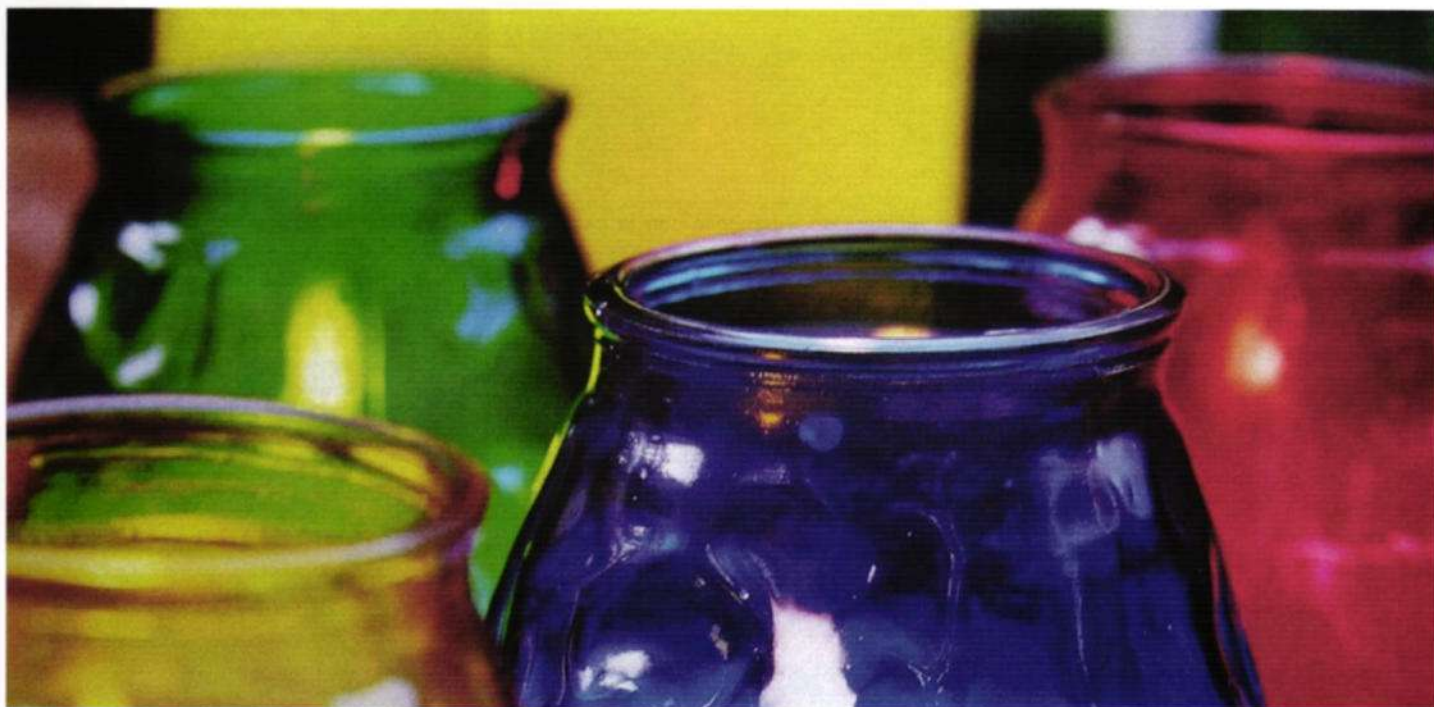
UN NOME PER CIASCUNA

La filosofia della pizzeria è veramente quella della pizzata tra amici, talmente tanti che lo stesso menu è declinato offrendo una vasta gamma di pizze tutte dedicate ad amici del duo fondatore del locale.

In mezzo alla carrellata di proposte fantasiose anche due pizze dedicate proprio a loro: la pizza Spartaco ad esempio è dedicata al collega Daniele, dal soprannome con cui veniva appellato da ragazzino, ed

è bianca con noci, funghi porcini, bufala e una profumata spolverata di tartufo. E la pizza di Lorenzo? Lui rivela che è il cavallo di battaglia del menu, si chiama Ramirez (come il suo soprannome) ed è una pizza rossa con mozzarella di bufala, pomodorini a fette e molto molto tartufo. E volete sapere qual è l'altra pizza a grande richiesta? La Milf, conturbante pizza rossa con bufala, porcini, guanciale e immancabile peperoncino!

Speciale



Negli ultimi anni la candela è diventata un bene voluttuario, un oggetto che si acquista per il piacere di averlo e che rispecchia il gusto personale di chi la possiede.

Le motivazioni all'acquisto si collocano fra quelle dei profumi e dei complementi di arredo.

Per questo, alla produzione tradizionale si è affiancata e sviluppata quella delle candele per la ristorazione, basata sulla continua ricerca di forme innovative, nuovi colori che creano una calda e ricercata atmosfera.

Il forte dinamismo di questo mercato consente di prevedere notevoli incrementi di consumo in Europa nei prossimi anni, supportati dal cambio di destinazione d'uso del prodotto: da semplice illuminazione d'emergenza a vero e proprio "oggetto

di culto". La candela oggi viene usata per creare il più prezioso dei beni immateriali: l'ambiente o "anima" di una situazione, di un evento. Per andare incontro a questo genere di bisogno si rende necessario il connubio tra alta tecnologia e formulazioni innovative. Il tutto veicolato al grande pubblico attraverso marchi prestigiosi.

È da queste semplici ma importanti considerazioni che nasce l'idea: **creare un marchio di prestigio e di qualità, riconosciuto a livello internazionale nel settore delle candele.**

Per realizzare tale obiettivo SER e PRICE'S si uniscono in un gruppo industriale che può contare su quattro punti di forza: innovazione, design, qualità e prestigio.




Price's
 LONDON

SER
 candle division

SER Wax Industry

Strada Quaglia, 26
 10026 Santena (TO) - Italy
 Tel. +39 011 9455559
 Fax +39 011 9455566
www.cere.it



LUIGIBACCHI.IT

VIA DELLA VALTIERA 79 - COLLESTRADA (PG)

**PASSA IN VANTAGGIO CON DAILY
SU TUTTA LA GAMMA
3 ANNI A TASSO ZERO**

LEASING CON TASSO 0% SU TUTTA LA GAMMA DAILY!

Su tutti i veicoli della gamma Daily, **LUIGI BACCHI IVECO** offre leasing a **TASSO ZERO** fino a **30.000** euro in 3 anni:
36 canoni da 742€; Tasso Leasing 0%; anticipo 10%; riscatto 1%.
Spese pratica, Iva, trasporto e messa su strada escluse.
Salvo approvazione Iveco Capital.

Inoltre, Daily modello **35S15/P** Furgone di serie
o Cabinato con cassone fisso incluso
a **22.400** euro con TASSO ZERO!

1. Motore MultiJet II da 146 cv con cambio a 6 marce,
per avere più potenza e una riduzione dei consumi fino al 10%;

2. Sospensioni pneumatiche,
per regolare l'altezza del vano di carico
agevolando le operazioni di carico/scarico
e per garantire più stabilità alle tue merci durante la marcia;

3. ESP, allestimento TOP, ruota e porta-ruota di scorta.

LUIGIBACCHI.IT

VIA DELLA VALTIERA 79 - COLLESTRADA (PG) - TEL. 075394046

IL MAGGIOR PRODUTTORE ITALIANO DI SALSE

Gaia

il Pesto perfetto per

Snack



Pasta



Pizza





MARKETING

Il gambero, un piccolo prezioso ingrediente di spettacolare bontà!



ALEXANDER DE NIGRIS

Chef di cucina

consulenzaristorazione.it

Aragosta, astice, cicala di mare, gamberi (o mazzancolle), gamberoni e gamberetti, granseola, granchio, scampi sono tutti membri di una stessa grande famiglia.

Il "gambero" nello specifico fa parte di alcune specie dei crostacei acquatici (*Astacidea*, *Euphausiacea*, *Stomatopoda*, *Mysida*) che vivono sia in acqua marina che in acqua dolce. Il corpo del gambero è suddiviso in tre parti: capo, torace, addome e questa struttura è declinabile in cucina all'interno di numerose ricette pertanto spesso le operazioni di pulizia e sgusciatura dipendono proprio da quale parte si intende utilizzare.

I gamberi vivono nel mar Mediterraneo, nell'oceano Atlantico e Pacifico e i maggiori produttori sono: la Cina, l'Indonesia, l'India e la Thailandia. Non solo la provenienza è una variabile importante nel mondo dei gamberi che infatti si differenziano per colore e misura tanto che è possibile parlare di **gamberoni imperiali** o **mazzancolle** aventi una lunghezza di 23 cm un colore grigio e sfumature rosee; di **gamberoni** aventi una lunghezza che oscilla dai 22 ai 33 cm e colore rosso; di **gamberetti** lunghi 10 cm che possono essere di colore grigio o rosa. Un discorso a parte merita poi il **gambero di fiume**, prodotto ricercato e di nicchia dal sapore delicatissimo e con un colore che varia dal marrone al verde blu.

Il gambero è utilizzato in tutte le cucine del mondo, presente nella cucina mediterranea, cinese, cambogiana, spagnola e via di seguito, si può consumare crudo ed è adatto a diverse tipologie di cottura. Può essere fritto, cucinato alla griglia, lessato, cotto al forno o al sale. È un alimento di grande versatilità che incontra agilmente tradizioni e fantasie dei vari cuochi e che possiamo ritrovare in ogni tipo di pietanza dalla semplice frittura, al carpaccio di crudité fino alla zuppa con alghe o alla cottura alla griglia. Perfetto anche grazie al suo aspetto scenico è un ospite ideale nelle tavole delle feste e considerando ormai alle porte le feste Natalizie mi piace di segnalare alcu-

ne ricette semplici ma di sicuro impatto che si avvalgono dei crostacei e del loro potenziale per ogni occasione importante. I crostacei nelle ricette in cucina hanno infatti un ruolo d'impatto visivo decorativo ma nello stesso tempo donano un gusto alle nostre pietanze inimitabile e di spessore. A mio avviso il gambero è il crostaceo che più si addice per la preparazione di ogni tipo di ricetta, certo l'aragosta, gli scampi e l'astice sono l'emblema della cucina di pesce ma con costi spesso quasi irraggiungibili, mentre le cicale di mare ed i granchi hanno un prezzo decisamente più accessibile. A seguire vi proponiamo alcuni piatti invitanti a base di gamberi:

GAMBERI FRESCHI SGUSCIATI AVVOLTI IN PASTA KATAIFI

Sgusciare a metà i gamberoni o mazzancolle (far rimanere solo la testa con il guscio) passarli in una pastella (farina, acqua gasata, tuorlo d'uovo e sale) e friggere per 4 minuti in olio di girasole. Avvolgerli nella pasta kataifi (tipo pasta sfoglia) e cuocere in forno per 8 minuti a 180°.

GAMBERONE ALLA PIASTRA CON BURRATA

Ricetta semplicissima: basta procurarsi dal proprio salumiere di fiducia della burrata o stracciatella freschissima e adagiarla su un piatto. A parte cuocere su una piastra ardente per 7 minuti i gamberoni sgusciati conditi con olio extra vergine ed erba cipollina tritata poi avvolti in un foglio di carta da forno, a cottura ultimata adagiarli sulla burrata.

CRUDITÉ DI GAMBERONE CON MELOGRANO

Sgusciare il crostaceo freschissimo, marinarlo per 15 minuti con un cucchiaino di aceto di mele, un cucchiaino di spremuta di arancia e uno di limone mescolati bene con un pizzico di sale. Scolare bene il gambero, adagiarlo su un piatto ricoperto con della valeriana fresca, spolverare di pepe, aggiungere qualche goccia di olio extravergine di oliva e chicchi di melograno a volontà.

Termino con il dire che acquistare dei gamberoni freschi rischia di sembrare a volte esoso, ma acquistarli nel periodo giusto magari può consentirci uno sfizio di gola che saprà degnamente ripagarci in termini di rapporto con la qualità del piatto cucinato.



Scarica l'App
DEBIC TOP
COLLECTION
per Android
e iPhone



La nuova raccolta punti Debic.

La qualità è servita, la fedeltà è premiata.

TOP Collection è la grande raccolta punti che premia la tua fedeltà ai migliori prodotti Debic. Scegli Culinaire Original, Prima Blanca, Parfait e Panna Spray zuccherata, la soddisfazione dei tuoi clienti non sarà l'unico regalo che riceverai... Iscriviti subito su www.debic-topcollection.it, inizia a raccogliere i punti e scegli il tuo premio dal nostro ricco catalogo.

Prodotti TOP Debic. Più li usi, più li ami, più ti premiano.

www.debic.com (Promo valida dal 03/03/2014 al 31/12/2014)



Superarsi ogni giorno.

ARCHI+FOOD

STAY TUNED...

A partire da questo numero l'Interior Designer Andrea Rocchi introduce i lettori di Orizzonte nel mondo dell'Interior alla scoperta delle nuove tendenze nella progettazione di locali adibiti alla ristorazione

“L'interior design o architettura degli interni è la progettazione degli spazi e degli oggetti d'uso comune all'interno di un luogo chiuso, sia esso una abitazione privata, un esercizio commerciale, uno spazio ricettivo, un ambiente di lavoro...”.

Con l'identificazione letterale della mia professione, vado ad aprire questa nuova rubrica, dove insieme andremo ad affrontare le problematiche di chi ha intenzione di **rinnovare il look della propria attività**, oppure **ne vuole avviare una nuova di zecca**, nello specifico legate al pianeta **“FOOD”**, quali: hotel, caffè, ristoranti, pizzerie, fast food, gastronomie e derivati.

Comunemente si associa all'interior designer una figura più simile ad uno stilista d'interni, ma in realtà il progettista presta particolare attenzione agli aspetti pratici e funzionali nel vivere gli ambienti, soprattutto lavorativi: ad esempio che gli elementi d'arredo usati abbiano il giusto dimensionamento, che siano rispettati gli spazi di passaggio, che gli arredi siano

disposti in modo comodo e funzionale, che i materiali e le tecnologie siano di buona qualità, che non ci siano potenziali pericoli per la salute di chi usufruirà di questi ambienti, l'abbattimento delle barriere architettoniche, la ristrutturazione architettonica e l'ammodernamento per nuove destinazioni d'uso, oltre chiaramente a far sì che tutto l'ambiente sia in armonia tra l'ingombro degli spazi pieni e l'utilizzo degli spazi vuoti.

Ho fatto questa piccola premessa per introdurre quello che sarà il viaggio che affronteremo fin dal prossimo numero, analizzando tramite argomenti specifici, aiutato da esempi pratici e visualizzazioni grafiche, quello che può essere la progettazione e la costruzione di un buon arredo al passo con i tempi dal punto di vista tecnologico, con un look decisamente attuale e affascinante per il cliente.

Partiremo dalla progettazione e dal layout del locale, valuteremo nello specifico il contenitore stesso, pavimenti, finiture per pareti, infissi e controsoffitti, passando per le parti tecnologiche di ultima generazione, impianti, refrigeratori e corpi illuminanti, arredi su misura, arrivando fino alla scelta dei colori, dei materiali e di tutte le decorazioni con accessori vari di cui oggi un buon interior designer dispone.

Un servizio a parte sarà stilato per chi vorrà avviare una attività di franchising, dove nel caso specifico parleremo non solo di interior design, ma anche dell'apporto che un buono studio di Marketing e Comunicazione può dare alla riuscita della vostra idea, valutando l'impatto estetico del progetto ma anche e soprattutto l'impatto commerciale/economico, sia in Italia che all'estero.

Questa rubrica non sarà voce definitiva, ma vi potrà dare una mano per non trovarvi totalmente impreparati una volta che deciderete di cambiare volto o darne uno nuovo alla vostra attività.



Andrea Rocchi
Interior Designer
info@elansas.com

Nel prossimo numero:
IL PROGETTO, LA VOSTRA IDEA



L'azienda comunicazione e pubblicità

#pucciufficio#

L'elevata specializzazione e la conoscenza delle specifiche esigenze dei clienti, permette a Pucciufficio di essere, da oltre 50 anni, il punto di riferimento per le aziende e per i professionisti in cerca di innovazione.



LEXMARK



- Progettazione, sviluppo e vendita di soluzioni applicative.
- Consulenza, formazione a tecnologie informatiche per piccole e medie imprese, commercialisti e consulenti del lavoro.
- Sviluppo e realizzazione di progetti specifici di: NetWorking, Intranet e Internet, firewalling, Applicazioni WEB.



Perugia, via A. Barteri 8 (trav. via Settevalli) - Tel. 075.50592.1 - Fax 075.50592.50

www.pucciufficio.com

DESIGN

Guardare indietro

A cura di
FLORIANA PUCCI
www.istitutoitalianodesign.it



Tacciato di "regressione compulsiva" il gambero è invece in questo numero un pretesto per riflettere sul delicato processo di ripensamento che investe oggi il mondo del design. In un'epoca di riconfigurazione guardare indietro sembra una buona soluzione per salvarsi dallo smarrimento. Il design necessita di autenticità e così attinge sempre più spesso ai paradigmi della tradizione da far rivivere e scintillare sotto la luce di nuove avveniristiche possibilità. A pochi giorni di distanza da due eventi importanti come la **Maker Faire** di Roma (3-5 ottobre 2014) che prevedeva di accogliere 45.000 visitatori e ne ha contati più del doppio e **Operae** di Torino (10-12 ottobre 2014) fiera del design indipendente e autoprodotta, ha senso interrogarsi sulle direzioni che la cultura del progetto sembra aver imboccato. Una direzione che è in parte un nostalgia, ovvero un ritorno alle vecchie pratiche artigiane, al concetto del mestiere, e alla dimensione della bottega. Il tutto riletto con l'intento di *"produrre nuovi slanci per antichi pensieri e nuovi pensieri per antichi slanci"* come sostiene **Francesco Morace**, attento indagatore del fenomeno.

Ma chi sono i *makers*? E in che modo sta avvenendo una rivoluzione insolita nel mondo del progetto? I makers sono "designer" che navigano sospinti dal desiderio di recuperare il "saper fare" e tutta la bellezza racchiusa in esso. Lungi dal replicare la loro produzione è davvero alternativa, nella maggior parte dei casi sostenibile, economica, innovativa e in grado di esprimere una genialità molto convincente. Adottano un proprio modello etico nella gestione del progetto, un modello basato sulla condivisione, sull'idea di accesso libero ai progetti per implementarne la qualità e ottimizzarli. Infine sono nostalgici sì! ma in una versione inedita da leggersi: digitale. Come spiega **Chris Anderson**, autore del fortunato **Makers** (edito in Italia da Rizzoli) la rivoluzione digitale è già in corso da tempo ed è in pratica una somma delle due precedenti rivoluzioni

pensando in avanti

industriali: quella delle macchine e quella di internet, con l'applicazione del sapere software a tutto il mondo dell'hardware. Insomma come dire i makers sono ormai fra noi, ma vengono in pace. E possibilmente per migliorarci la vita. Rappresentano una nuova frontiera del design democratico e smart.

A parlare sono soprattutto i progetti centrati sulla reinterpretazione di gesti antichi come per le opere di **Alessandra Roveda** (1) che trasforma il "fare la maglia" in gesto progettuale e talvolta artistico generando un mondo sommerso e irreale incredibilmente affascinante. Non si limitano solo a fare la calza questi makers, vogliono proprio mettere le mani in pasta e così a Roma è facile sgranare gli occhi davanti a una **"Nonna bot"** (2); molto più di una semplice macchina, Nonna bot è l'evoluzione digitale della nonna! Nasce da una azione di hackeraggio di una stampante 3D **Share-bot**. Una "fresa per la pasta" con un sistema a controllo numerico per il taglio della sfoglia, in grado di interfacciarsi con smartphon e tablet. Uscendo dall'orizzonte domestico seppur affascinante e fertile di innovazioni è possibile incontrare progetti che guardano alla collettività in senso molto ampio. È il caso dei **"Recycling Tree"**, bidoni intelligenti in grado di riconoscere e espellere i rifiuti non riciclati correttamente, calcolando il risparmio energetico del giusto smaltimento o del progetto **Eyewriter Italia** (3), costola italiana che segue la tecnologia Eyewriter, un progetto nato per permettere di scrivere con gli occhi a chi non può più farlo. Difficile non vedere il futuro attraverso queste proposte, un futuro sognato a volte persino un po' magico come per **MusicInk** (4) dove uno speciale inchiostro conduttivo trasforma i disegni dei bambini in oggetti musicali da esplorare una pennellata dopo l'altra. Difficile anche non restare sbalorditi e porsi dei quesiti. Eppure i maker della **Treviso Arduino user group** hanno pensato anche a questo! Avete delle domande? Esiste la **The Machine of Answers** (5), la macchinetta delle risposte. Buone per ogni occasione della vita!

CHEF ACADEMY

Le ricette dal Corso Cuoco - XXII Edizione

GAMBERO SU SEADAS SCOMPOSTA CON SALSA DI MIELE, FILOFERRO E PEPE ROSA

Ingredienti per 10 persone:

Seadas: 500 g farina di semola di grano duro, 3 uova, 1 cucchiaino d'acqua, 3 cucchiaini di strutto, sale q.b.

Mousse di pecorino: 1 kg pecorino sardo fresco, buccia di 2 arance, succo di 1 arancia

Gamberi saltati: 10 gamberi, 3 cl di olio extra vergine di oliva, sale q.b.

Salsa: 100 g di miele, 10 cl di filo ferro, 10 g di pepe rosa, 5 cl di acqua

Preparazione:

Preparare l'impasto della seadas, creando con la farina di semola una fontana e successivamente aggiungendo le 3 uova sbattute, il sale e l'acqua. Lavorare il composto e prima che la farina sia del tutto incorporata, aggiungere lo strutto. Far riposare il composto in frigo per 20 minuti. Stendere l'impasto e ricavarne 20 quadrati di circa 6 cm per lato. Friggere i quadrati di pasta in olio di semi. Per la mousse di pecorino lavorare il pecorino sardo in un recipiente con il succo di arancia e la buccia grattugiata fino ad ottenere un composto cremoso. Comporre il millefoglie alternando la crema di pecorino alla pasta fritta per due volte. Scaldare il miele in un pentolino, aggiungere il filoferro, sfiammare, successivamente aggiungere il pepe rosa e l'acqua. Scottare il gambero di carapace, mantenendo la coda, in una padella calda con olio evo. Salare il gambero alla fine. Disporre il gambero saltato sopra il millefoglie e nappare con la salsa al miele, filoferro e pepe rosa.

GAMBERO SALTATO CON MENTA, FINOCCHIETTO E SEDANO SU CREMA DI RISO VENERE AL MAR- SALA

Ingredienti per 1 persona:

25 g di riso Venere, 3 gamberi, 1 costa di sedano, finocchietto selvatico, menta, 5 cl di marsala, brodo vegetale, bisque di gamberi

Preparazione:

Tostare il riso e sfumare con il marsala, dopo la sfumatura dell'alcol procedere con la bagnata del riso con il brodo vegetale. A cottura ultimata frullare il riso. In una padella antiaderente saltare i gamberi con un filo d'olio, sedano, finocchietto e menta. In un piatto versare la crema di riso, a goccia versare la bisque ed adagiare i gamberi sopra la crema, aggiungere la menta a decorazione.

GAMBERO AL COGNAC, CREMA DI PATATE AL LIME, PAN BRIOCHE AL NERO DI SEPIA, CRUMBLE AL CAFFÈ

Ingredienti:

Gambero al cognac: 5 gamberi argentini, ½ tazzina di Cognac, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva, burro, maizena, 1 tazzina di latte, 1 cucchiaino di pomodoro concentrato, pangrattato, Parmigiano grattugiato, sale
Crema di patate al lime: 50 g di patate, 2 cucchiaini di lime, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale
Pan brioche al nero di seppia: 30 g di farina 00 W150, 70 g di farina 00 W320, 30 g di burro, 15 g di uova, 15 g di tuorli, 20/25 g di latte, 3 g di zucchero, 4 g di lievito di birra, 1,5 g di sale
Crumble al caffè: 35 g di burro, 15 g di zucchero a velo, 0,5 g di sale, 5 g di caffè, 40 g di farina,

30 g di polvere di mandorle

Preparazione:

Gambero al Cognac: Pulire i gamberi e scottarli in burro e aglio. Togliere i gamberi e aggiungere Cognac, latte, pomodoro e far stringere il tutto con la maizena. Mettere i gamberi su di una teglia e versare sopra la salsa, passarli nel pangrattato e parmigiano grattugiato. Gratinare in forno per 10 minuti a 180°-200°C.

Crema di patate al lime: Bollire, pelare e schiacciare le patate. Metterle in una casseruola, far andare con il brodo e l'olio e addensare. Aggiungere il lime

Pan brioche al nero di seppia: Unire le farine, lo zucchero, i tuorli, il latte, le uova (tutti i liquidi amalgamati omogeneamente e aggiunti ai solidi) e il lievito. Impastare il tutto con il gancio gommatto, unire il burro mescolato con il sale, poco alla volta. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare per 30 minuti. Disporre l'impasto in appositi stampi. Far lievitare fino al riempimento dello stampo e poi cuocere a 170°C per 40 minuti circa.

Crumble al caffè: Mescolare burro freddo, farina (sabbia), polvere di mandorle, sale, caffè. Infornare a 180°C per 5-6 minuti.

3 GAMBERI IN 3 SALSE

Ingredienti:

1 gambero, olio extravergine d'oliva, 1 cl di brandy, 2 cucchiaini di yogurt, 1 cucchiaino di curry orange, sale q.b., 1 fetta d'arancia, 1 fetta di lime, buccia di pomodoro
1 gambero, olio extravergine d'oliva, zeste di lime, 1 foglia di verza, 1 filo di erba cipollina, ½ peperone rosso, ¼ cipolla, sale, pepe
1 gambero, olio extra vergine di oliva, 3 asparagi, burro q.b., sale

q.b., pepe q.b., 5 g di pasta kataifi, olio di semi

Preparazione:

Affettare sottilmente l'arancia e il lime. Incidere il pomodoro e sbollentarlo per un minuto. Spellare il pomodoro creando con la buccia dei petali. Mettere le fette di arancia, lime e la buccia di pomodoro, nel disidratatore per un'ora. In un recipiente miscelare lo yogurt con il curry e un pizzico di sale. Scottare il gambero, privo di carapace mantenendo la coda, in una padella calda con un filo di olio evo e sfumare con il brandy.

Sbollentare la foglia di verza per 20 secondi e il peperone rosso per altri 20 secondi. Tritare la cipolla finemente e imbiondirla in padella con un filo di olio extravergine di oliva, aggiungere il peperone, il sale e il pepe. ultimare la cottura con un po' di brodo vegetale. Frullare i peperoni fino ad ottenere una crema. Passare il composto al colino. Scottare il gambero privo di carapace con una padella calda con un filo di olio evo. Adagiare il gambero sulla foglia di verza, grattugiare sopra la buccia di lime e chiudere il tutto con un filo di erba cipollina. Cuocere gli asparagi in una padella con una noce di burro. Salare e pepare. Frullare gli asparagi fino ad ottenere un composto cremoso. Privare il gambero di carapace mantenendo la coda. Avvolgere il gambero nella pasta kataifi e friggere in olio di semi. In un piatto sushi rettangolare disporre il gambero saltato al brandy sulla crema di yogurt e decorare con l'arancia, il lime e la buccia di pomodoro disidratati, il fagottino di verza sulla salsa di peperoni e il gambero in pasta kataifi sulla salsa di asparagi.

Marchesi Rag. Moreno

AGENTE GENERALE DI ASSICURAZIONI DI MAGIONE

Via sacco e Vanzetti, 13

Tel. e Fax 075 841693 - 075 8472391

ag_410.01@agentivittoria.it

magione410info@gmail.com



Vittoria

Assicurazioni



Sede secondaria di Castiglione del Lago (PG)

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

Sede secondaria di Camucia - Cortona (AR)

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

Ufficio di Passignano sul Trasimeno (PG)

Via Gramsci, 29 - Tel. e Fax 075 845445

Ufficio di Castel del Piano (PG)

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

Ufficio di Ellera di Corciano (PG)

Via Gramsci, 151/M - Tel. 075 5181272

Ufficio di Arezzo (AR)

Via Monte Grappa. 7 - Tel. 0575 081110

iNNOVAZIONE **NOLEGGIO**



PROFESSIONISTI DEL NOLEGGIO

FAI VIAGGIARE IL TUO BUSINESS



Innovazione srl è una società specializzata nel NOLEGGIO A BREVE E LUNGO TERMINE DI MEZZI REFRIGERATI, ideali per il trasporto di prodotti e beni che richiedono conservazione a temperatura controllata, ma anche di furgoni e autovetture nuove ed usate, dalle utilitarie alle auto immatricolate autocarro alle monovolume.



www.innovazione2006.com

NOLEGGIA UNA FIAT 500 PERSONALIZZALA CON IL TUO MARCHIO

 VISITA IL SITO WEB

www.innovazione2006.com

 SCRIVICI A

info@innovazione2006.com

 CONTATTACI AI NUMERI

075.8472263 / 348.2826786

 LE NOSTRE SEDI

PERUGIA

Via Garibaldi, 93 - Magione (PG)

Tel. 075.8472263 / 348.2826786

info@innovazione2006.com

ROMA

Via Righi, 6 - Monterotondo (RM)

Tel. 349.3462573

roma@innovazione2006.com

ANCONA

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

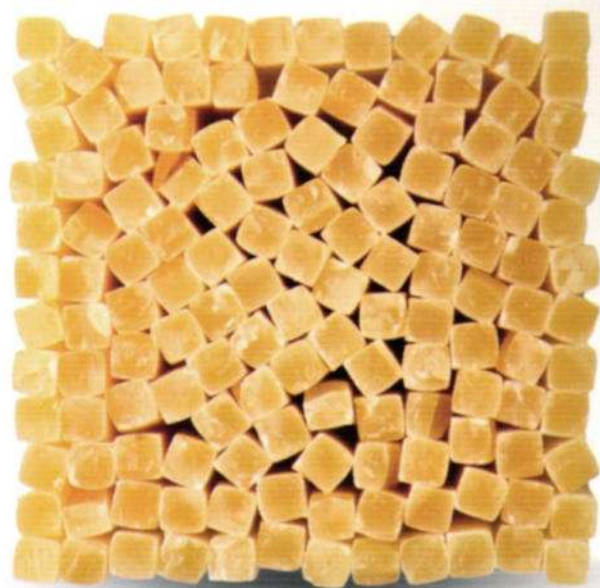
Tel. 342.5473392

ancona@innovazione2006.com

NON È VERO CHE
CIÒ CHE NASCE
TONDO



NON PUÒ
DIVENTARE
QUADRATO



Nasce lo Spaghetti Quadrato: più ruvido, più spesso, più tenace.

6 BUONE RAGIONI PER INNAMORARSENE

1 MATERIA PRIMA

Selezionate e macinate nel nostro molino, le migliori varietà di grano duro utilizzate da La Molisana vantano un contenuto proteico mai inferiore al 14%.

2 FORMA QUADRATA

Stuzzicante al palato, sorprende per la capacità di catturare il condimento sui quattro lati, raddoppiando il godimento di ogni piatto.

3 SPESSORE

Il piacere puro ha un formato mm 2x2: consistente e gustoso, riesce a conquistare a lungo ogni palato.

4 TENACITÀ

L'elevata qualità e quantità del glutine conferisce alla pasta elasticità e tenacità straordinarie in fase di cottura.

5 TRAFILATURA AL BRONZO

Un plus che conferisce alla superficie la ruvidità ottimale per catturare il condimento e la porosità ideale per i sughi corposi.

6 COLORE

Dorato e brillante, ricorda il colore dei generosi campi di grano da cui nasce la pasta La Molisana.



la Molisana
DAL 1912
SARTORIA DELLA PASTA

www.lamolisana.it

Seguici su    

Il calendario del contribuente

a cura di Massimo Valeri

NOVEMBRE 2014

Lunedì 17 Novembre 2014

IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI, SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO

Versamento delle ritenute relative ai redditi di lavoro dipendente e assimilati e sui redditi di lavoro autonomo, corrisposti nel mese di Ottobre 2014.

IVA - CONTRIBUENTI MENSILI

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Ottobre 2014.

IVA - CONTRIBUENTI TRIMESTRALI

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al III° TRIMESTRE 2014.

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 2014.

INAIL

Pagamento della quarta rata in caso di rateazione.

CONTRIBUTI IVS ARTIGIANI E COMMERCianti

Versamento della 3° rata 2014 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 2014.

DICEMBRE 2014

Lunedì 1 dicembre 2014

DICHIARAZIONE DEI REDDITI MOD. UNICO 2014 - VERSAMENTO ACCONTI

Termine ultimo per il versamento della seconda o unica rata d'acconto IRPEF, IRES e IRAP per l'anno 2014.

CONTRIBUTI INPS IVS - ARTIGIANI E COMMERCianti

Ultimo giorno utile per il versamento della seconda rata di acconto per l'anno 2014, dei contributi IVS sul reddito eccedente il minimale.

Martedì 16 Dicembre 2014

IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI E SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO

Versamento delle ritenute relative ai redditi di lavoro dipendente e assimilati e sui redditi di lavoro autonomo, corrisposti nel mese di Novembre 2014.

IVA - CONTRIBUENTI MENSILI

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Novembre 2014.

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 2014.

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI

Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Novembre 2014.

IMU-TASI 2014

Versamento del saldo delle imposte IMU e TASI dovute per l'anno 2014.

Lunedì 29 Dicembre 2014

IVA - VERSAMENTO ACCONTO

Versamento da parte dei contribuenti mensili, trimestrali e trimestrali speciali dell'acconto IVA per l'anno 2014.

Mercoledì 31 Dicembre 2014

STAMPA DEI LIBRI CONTABILI

Stampa del libro giornale e mastro, registri IVA, libro inventari.



FISCO & PREVIDENZA

Locazioni commerciali: canoni non percepiti

Importanti sentenze giurisdizionali

Massimo Valeri - Commercialista

valerimassimo@tin.it

L'inesorabile ridimensionamento delle attività commerciali ed economiche di questi anni, ha avuto come conseguenza anche l'aumento degli insoluti per i proprietari dei "muri" delle attività stesse.

Con riguardo agli immobili per uso diverso da quello abitativo (ad esempio, locali commerciali, studi professionali, capannoni industriali, alberghi, ecc.), se il contratto di locazione si è risolto "di diritto" al verificarsi dell'inadempimento del conduttore (a fronte di clausola risolutiva espressa), il locatore non deve corrispondere le imposte riguardanti i canoni non percepiti. Allo stesso modo i canoni non percepiti sono esclusi dalla tassazione se il conduttore è fallito e il locatore è stato ammesso al passivo. È quanto si ricava da due recenti sentenze di merito, ossia la n. 365/05/14 della CTP di Brescia e la n. 516/02/14 della CTP di Bergamo.

Nel caso invece di immobili ad uso abitativo, l'art 26 del TUIR prevede una clausola di salvaguardia, stabilendo che i canoni non percepiti non concorrono alla formazione del reddito nel caso di conclusione del procedimento di convalida dello sfratto per morosità del conduttore.

Ebbene, ad avviso dell'organo giudicante bergamasco, è necessario estendere analogicamente l'esclusione dalla tassazione dei canoni non percepiti, anche alle locazioni ad uso non abitativo, in presenza di un provvedimento giurisdizionale che accerti la morosità del conduttore.

Anche la Suprema Corte con le sentenze nr. 651 del 2012 e nr. 11158 del 2013 si è espressa sull'argomento affermando in sostanza:

- che la tassazione del reddito locativo è di per se stessa collegata alla mera maturazione del diritto di percezione di un reddito;
- che i canoni di locazione devono essere dichiarati - anche se non incassati - fino alla data in cui è intervenuta la risoluzione del contratto;
- il riferimento al reddito locativo opera fin quando risulta in vita un contratto di locazione sicché, in caso di cessazione dello stesso, per una qualsiasi ragione, il riferimento al canone non è più praticabile, tornando in vigore la regola generale del reddito medio catastale.

Infatti, la risoluzione del contratto impedisce di configurare il pagamento, effettivo o presunto, effettuato a titolo di canone di locazione, a cui possa essere parametrata la base imponibile ai fini IRPEF (v. Corte Cost. n. 362/2000).

In virtù di quanto si è detto, nelle locazioni di immobili a uso diverso da quello abitativo (che qui interessano), i redditi derivanti dai contratti a esse sottesi, se non percepiti, non concorrono a formare la base imponibile:

- da quando è intervenuta la sentenza di sfratto per morosità del conduttore (Cass. n. 651/12e nr. 11158/13);
- da quando il conduttore è stato ammesso al passivo del fallimento (CTP di Bergamo n. 516/02/14);
- da quando è intervenuta la risoluzione del contratto per inadempimento del conduttore, a fronte di una clausola risolutiva espressa (CTP di Brescia n. 365/05/14).



LEGGE

Le cartelle di pagamento di Equitalia potranno arrivare anche a mezzo PEC

Alessandro Sorci - STUDIO INTEGRA Commercialisti Avvocati Consulenti del Lavoro

www.integraassociati.it

Equitalia ha annunciato che, dopo le società di persone e di capitali, anche alle persone fisiche titolari di partita Iva saranno notificate le cartelle di pagamento attraverso la Posta Elettronica Certificata (PEC).

La novità viene segnalata per richiamare l'attenzione sulla necessità di una consultazione puntuale della propria casella di posta elettronica certificata.

Qualora la cartella di pagamento sia stata regolarmente trasmessa mediante pec da oltre 60 giorni, la stessa non potrà essere più impugnata.

Infatti, il termine per proporre eventuale ricorso decorrerà dal momento della ricezione della cartella nella casella pec.

L'Agente della riscossione invierà pertanto le cartelle di pagamento agli indirizzi di posta elettronica risultanti dall'Indice Nazionale degli Indirizzi di Posta Elettronica Certificata (INI-PEC), realizzato da InfoCamere, e che viene aggiornato con i dati provenienti dal Registro Imprese e dagli Ordini e dai Collegi dei professionisti, ed è composto da due sezioni, una per i professionisti e l'altra per le imprese.

ECONOMIA

Previdenza e lavoro, conviene il TFR in busta?

Matteo D'Ettore - Responsabile Previdenza Complementare Azimut Consulenza

www.azimut.it

Legge di stabilità, aumento dei consumi, Pil, lavoratori e TFR. Parole che prese singolarmente significano poco, ma che inserite nell'attuale contesto italiano descrivono perfettamente la scelta che saranno chiamati ad effettuare milioni di lavoratori: Trattamento di fine Rapporto in busta paga Sì o NO? In effetti nella Legge di Stabilità verrà inserita la possibilità per il lavoratore dipendente del settore privato di farsi versare mensilmente dal proprio datore di lavoro il TFR direttamente in busta paga. Proviamo a fare alcune considerazioni qualitative senza entrare in tecnicismi. Il TFR rappresenta una componente di reddito differita (in quanto verrà percepita al momento della pensione) e corrisponde al 6,91% del proprio reddito annuo lordo.

Anticipare "il pagamento" di tale remunerazione significa:

1. Privarsi della cosiddetta liquidazione, ovvero quel montante accumulato in tanti anni di lavoro che storicamente veniva (ed in parte accade ancora oggi) da moltissimi genitori italiani per aiutare i propri figli ad acquistare la prima casa.
2. Anticipare un prelievo fiscale (quello sul proprio TFR) ad oggi. In effetti il TFR lasciato in Azienda o destinato alla Tesoreria INPS, nelle aziende con più di 50 dipendenti, viene tassato con un'aliquota pari alla media IRPEF degli ultimi 5 anni di attività del lavoratore (le aliquote variano dal

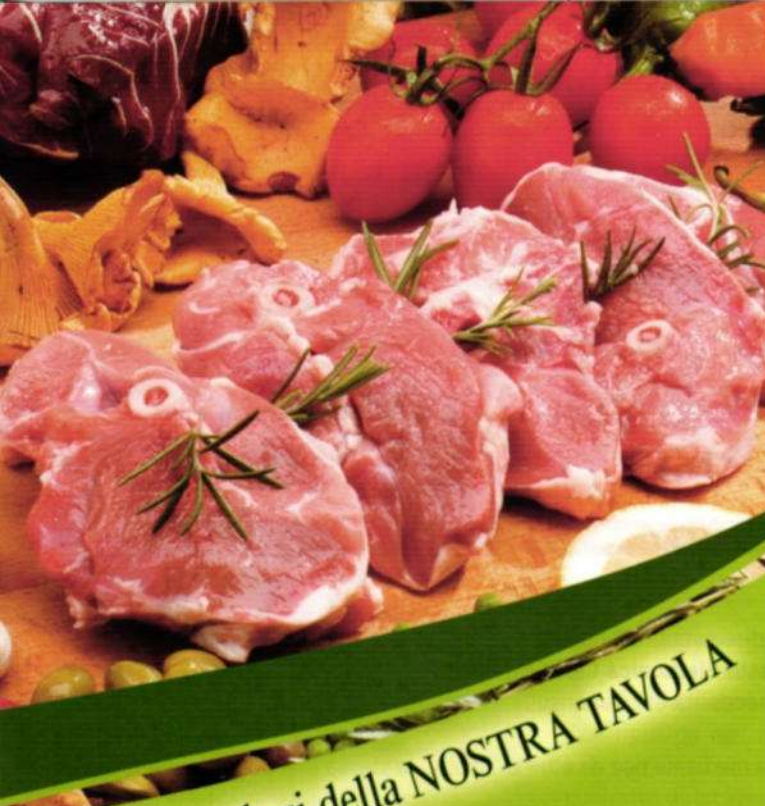
23% per redditi fino a 15.000 € sino al 43% per redditi oltre i 75.000 €).

Ciò significa che se il lavoratore deciderà di farsi versare il TFR in busta paga, dovrà essere consapevole che lo Stato anticiperà un prelievo fiscale che altrimenti avrebbe incassato tra 10/20/30 anni (una volta andati in pensione). Esistono alternative a tutto questo?

Lasciare che il TFR venga accantonato come accade attualmente (in azienda nelle piccole imprese con meno di 50 dipendenti, alla Tesoreria INPS nelle aziende con più di 50 dipendenti) oppure riappropriarsi dello stesso dando disposizione al proprio datore di lavoro di versarlo nel proprio Fondo Pensione.

In quest'ultima ipotesi i vantaggi sono sintetizzabili in tre punti fondamentali:

1. Tracciabilità e trasparenza del proprio TFR
2. Reimpossessamento del proprio TFR (dalle casse aziendali o dalle casse dell'INPS al proprio Fondo Pensione nominativo)
3. Tassazione decisamente favorevole dal momento che il TFR versato nel fondo pensione non viene tassato con l'aliquota media IRPEF degli ultimi 5 anni di lavoro, ma con un'aliquota massima del 15% che si riduce al 9% col passare degli anni di adesione.



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

INSERZIONISTI

In questo numero

Acqua Minerale San Benedetto Spa

Scorze (VE) - Tel. 800 544555

www.sanbenedetto.it

infoweb@sanbenedetto.it

Azienda Agricola Minelli

Via F.lli Cairoli - Zona ind. le sud

06023 Gualdo Tadino (PG)

Tel. 075 9108159

Fax 075 9108159

info@birrafllea.com

www.birrafllea.com

Agugiaro & Figna Molino Spa

Strada dei Notari, 25 27

43044 Collecchio (Pr)

Tel. 0521 301701 - Fax 0521 301777

www.agugiarofigna.com

collecchio@agugiarofigna.com

Asiago Food Spa

Via S. Maria, 7

35030 Veggiano (Pd)

Tel. 049 5082260 - Fax 049 5082270

www.asiagofood.it - info@asiagofood.it

Bernardini Gastone Srl

Via di Lavoria, 83/85

56040 Cernaia (Pi)

Tel. 050 644100

www.bernardinigastone.it

Bresaola Pini Srl

Via Centrale, 1 - 23034 Grosotto (So)

Tel. 0342 887350

bresaolepini@tiscalinet.it

Bianconi Spa

Piazza del Mercato

06030 Bastardo di Giano dell'Umbria (Pg)

Tel. 0742 99423 - Fax 0742 99742

www.bianconispa.it - info@bianconispa.it

Bonduelle Italia Srl

Via Quintino Sella, 1

20121 Milano (Mi)

Tel. 035 4252411 - Fax 035 952880

www.bonduelle.com

Clai soc. coop. agricola Srl

Via Gambellara, 62/A

40020 Sasso Morelli Imola (Bo)

Tel. 0542 55711 - Fax 0542 55777

www.clai.it - segreteria@clai.it

Demetra Srl

Via Roma, 41/B

23018 Talamona (So)

Tel. 0342 674011

Fax 0342 674030

www.demetrasrl.it - info@demetrasrl.it

Due Tigli Spa

Via Seganti, 73P - 47100 Forlì (Fo)

Tel. 0543 473300

Fax 0543 473273

www.duetigli.com

Ecosuntek Spa

Via Madre Teresa di Calcutta snc

06023 Gualdo Tadino (PG)

Tel. 075 9141817 - Fax 075 8501777

www.ecosuntek.com - info@ecosuntek.it

Ergon Informatica Srl

Via Per Salvatronda, 21

31033 Castelfranco Veneto (TV)

Tel. 0423 4247 - Fax 0423 424880

www.ergon.it - info@ergon.it

Formec Biffi Spa

Via Brera, 16 - 20121 Milano

Tel. 0377 45401 - Fax 0377 569331

www.formecbiffi.com

info@formecbiffi.com

Friesland Campina Italy Srl

Via Piave, 12

37060 Nogaro Rocca (Vr)

Tel. 045 6395234 - Fax 045 6395253

Guglielmo Spa

Via Nazionale

88069 Copanello (Cz)

Tel. 0961 911063

www.caffeguglielmo.it

info@caffeguglielmo.it

Hero Italia Srl

Via Leoni, 4

37121 Verona (Vr)

Tel. 045 8060943 - Fax 045 8060900

www.hero.it

info@hero.it

www.ilco.srl

Strada Onanese, km 4.300

01021 Acquapendente (Vt)

Tel. 0763 711133 - Fax 0763 711155

www.ilcosrl.it - info@ilcosrl.it

Innovazione Srl

Via G. Garibaldi, 93

06063 Magione (PG)

Tel. 075 8472263 - Fax 075 8478170

www.innovazione2006.com

info@innovazione2006.com

Italbovini Srl

Via Campagne, 10

31024 Tempio di Ormelle (TV)

Tel. 0422 401551 Fax 0422 347724

www.italbovini.it - info@italbovini.it

L'Ascolana Srl

Zona Industriale Campolungo Il Faso

63100 Ascoli Piceno

Tel. 0736 403437 Fax 0736 226540

www.lascolana.com

La Molisana Spa

C.da Colle delle Api, 100/A

86100 Campobasso

Tel. 0874 4981

www.lamolisana.it

Centro Italia Veicoli Industriali Spa

Conc. Iveco (Luigi Bacchi)

Via della Valtiera, 79

06087 Perugia

Tel. 075 394046 - Fax 075 5990399

www.luigibacchi.it - info@luigibacchi.it

Pizzoli Spa

Via Zenzalino Nord, 1

40054 Budrio (Bo)

Tel. 051 6924511 - Fax 051 6920293

www.pizzoli.it

Pucci Ufficio Srl

Via A. Barteri, 8

06100 Perugia (Pg)

Tel. 075 505921 - Fax 075 5059250

www.pucciufficio.com

info@pucciufficio.com

RISPO s.r.l. Alimenti Surgelati

Via Lima, 48

81024 Maddaloni (CE)

Tel. 0823 204141

Fax 0823 200201

www.risposurgelati.it

Riunione Industrie Alimentari Srl

Via Marconi, 2 - 16030 Avegno (Ge)

Tel. 0185 79043 - Fax 0185 799025

www.lariunione.it

informazioni@lariunione.it

SER Wax Industry

Strada Quaglia, 26

10026 Santena (TO)

Tel. 011 9455559

Fax 011 9455566

www.cere.it

Trinità Salumi Spa

Via R. Maffei, 195

37050 Vallese di Oppeano (Vr)

Tel. 045 6984075

Fax 045 6984109

www.trinitaspa.it - trinita@trinitaspa.it

Unilever Italia Mkt Operations S.r.l.

Divisione Foodsolutions

Via Paolo di Dono 3/A

00142 Roma

www.unileverfoodsolutions.com

Urbani Tartufi S.r.l.

SS. Valnerina Km. 31 + 250

06040 Sant'Anatolia di Narco (PG)

Tel. 0743 613171 - Fax 0743 613035

www.urbanitartufi.it

info@urbanitartufi.it

Vittoria Assicurazioni Spa

Marchesi Rag. Moreno, Agente Generale

Via Sacco e Vanzetti, 13

06063 Magione (Pg)

Tel. e fax 075 841693

www.vittoriaassicurazioni.com

vittoriamagione@libero.it

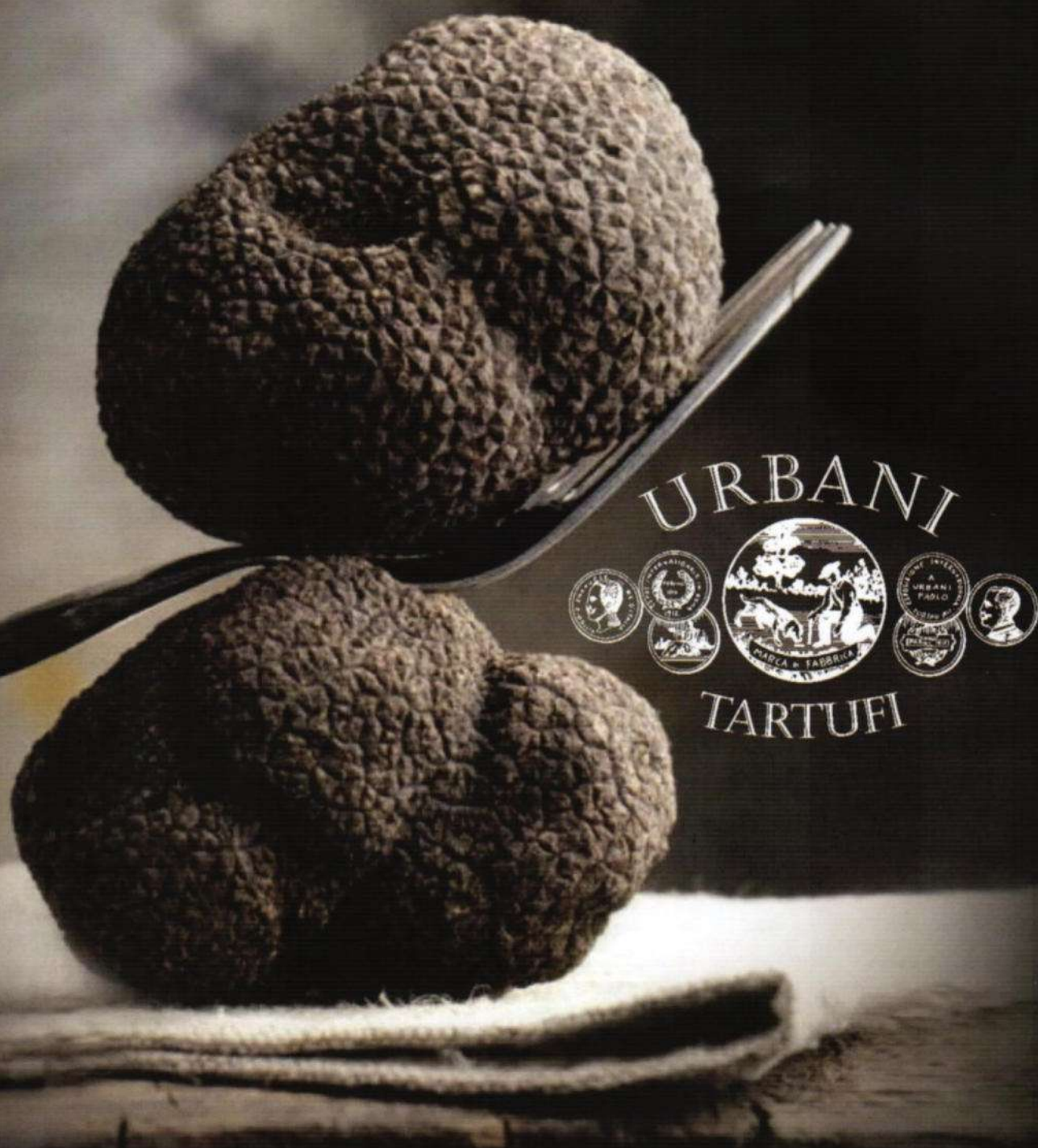
Wiberg GmbH

Salisburgo (Austria)

Tel. +43 0 662 63820

Fax +43 0 662 6382810

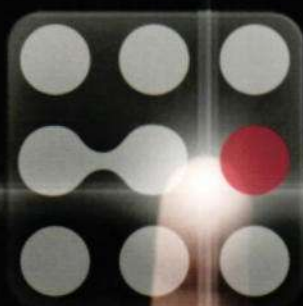
www.wiberg.eu

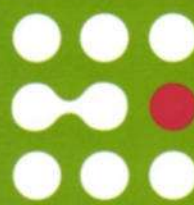


La bellezza, a volte, confonde.

Gruppo Urbani Tartufi - 06040 S. Anatolia di Narco (PG) Umbria - Italia
 Tel. +39 0743 613171 - 613000 r.a. - Fax +39 0743 613035 - Numero verde: 800 864179 - Fax verde: 800 217495
 email: info@urbanitartufi.it - web site: www.urbanitartufi.it

la scelta energetica vincente



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

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

www.ecosuntek.it info@ecosuntek.it