Anno 7 | **Numero 5**

SETTEMBRE OTTOBRE **15**

Il Mondo Cancelloni

Cancelloni Food Service SpA Da oltre 50 anni al servizio della ristorazione

In Bulgaria per conoscere nuovi mercati:

I PRODOTTI DELLA NATURA INTERPRETATI CON PROFESSIONALITÀ, INNOVAZIONE E PASSIONE

Lo scorso luglio, una rappresentanza della **Cancelloni Food Service Spa** composta dal presidente Fabio Cancelloni, il Direttore Acquisti Leonardo Boldrini e il Responsabile Acquisti Gelo Riccardo Vescovi, si sono recati in Bulgaria invitati dalla **Società Asiago**, che da oltre venticinque anni è specializzata nella raccolta, produzione e commercializzazione di funghi e frutti di bosco surgelati. Tutti i prodotti trattati nascono spontaneamente in natura e molto è stato investito in tecnologia, ma il pilastro principale che rende unica l'azienda è costituito dalla professionalità delle persone che lavorano nella filiera Asiago Food che, grazie ad una elevata competenza in materia di scelta, selezione, controllo e trasformazione riescono a portare sulle tavole del consumatore un prodotto naturale e garantito capace di soddisfare gusti ed esigenze differenziate. E proprio in quest'ottica Asiago Food ha saputo costruire nel tempo relazioni importanti facendo scouting continuo sui raccoglitori e costituendo unità operative aziendali collocate nelle zone in cui i funghi nascono per presidiare il prodotto fin dalla raccolta e poterlo immediatamente surgelare per il suo mantenimento. Molta di quest'attività è svolta proprio nelle proprietà dell'azienda in Bulgaria dove è stata sviluppata una cultura biologica come scelta di metodo. In queste aree non è infatti utilizzato nessun tipo di conservante o additivo sia nella coltivazione sia nel prodotto trasformato. Nella stessa sede, a Chernogorovo, alla raccolta e lavorazione dei funghi Asiago Food, ha abbinato una importante coltivazione di ciliegie e frutti di bosco, in particolare fragole, lamponi, ribes e more. Tali prodotti di altissima qualità sono raccolti, surgelati in loco e trattati con un innovativo e unico sistema di sanificazione brevettato che permette di abbattere la presenza di carica batterica innalzando ulteriormente la qualità del prodotto proposto.

La visita ha rappresentato un importante momento di formazione che ha consentito di toccare con mano l'eccellenza dei prodotti, le nuove tecnologie, gli alti standard qualitativi perché ai nostri Clienti Ristoratori arrivi sulle tavole soltanto il meglio che il mercato mondiale può offrire.

LA MORMORA

a cura di

Roberto Coli
Specialista in Scienza dell'Alimentazione

Lo scenario

La mormora o marmora, Lithognathus mormyrus, L. 1758, è un pesce di acqua salata appartenente alla Famiglia degli Sparidi (Sparidae), Ordine Perciformi (Perciformes), diffuso nell'Oceano Atlantico orientale, nell'Oceano Indiano occidentale, nel Mar Rosso, nel Mar Nero, nel Mar d'Azov e molto comune nel Mar Mediterraneo e nei mari italiani. In italiano è noto anche come pagello (o francolino o fragolino o arboro) ma assume diverse denominazioni nelle varie regioni, tra cui le più ricorrenti sono: mormoa (in Liguria), morma (in Veneto), murmuro (in Toscana), mormora (nelle Marche e in Abruzzo), mormarozza (nel Lazio), màrmele (in Campania), càsciula (in Puglia), aiula (in Calabria), ajola (in Sicilia), bristanu (in Sardegna). Ha un corpo abbastanza affusolato, alto, compresso ai lati, ovoidale, elegante, bianco argentato con tonalità dorate, con numerose bande scure verticali sul dorso, un naso allungato e appuntito dove si trova, posizionata in basso, una grande bocca dotata di alcune file di denti appuntiti ed aguzzi. Presenta una sola pinna dorsale con raggi anteriori spinosi e posteriori molli, una corta pinna caudale e pinne pettorali e ventrali anch'esse di piccole dimensioni. Può raggiungere i 30-50 cm di lunghezza ed un peso compreso tra i due/tre etti ed il chilogrammo. Da piccola vive in branchi di piccole dimensioni mentre da adulto preferisce la vita solitaria. Si nutre di vermi marini, molluschi e piccoli crostacei, utilizzati anche dai pescatori muniti di lenza come esche per la pesca che avviene durante tutto il corso dell'anno. Si riproduce all'inizio dell'estate e può vivere fino a 10-12 anni. La sua carne bianca, soda e dal sapore particolarmente gustoso, molto apprezzata dagli intenditori, viene cucinata prevalentemente al forno, al cartoccio, alla brace, ma anche al tegame, con salse di vario genere, alla mugnaia o associata a verdure o patate.

LE NOSTRE PROPOSTE

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

276717
POLPA DI GRANCHIO "RIUNIONE"
gr.170

250844
RAVIOLACCI AL BRANZINO "SURGITAL"
kg.3

280012
TONNO IN OLIO D'OLIVA "ALBA "
gr.1730

500173
MORMORA
PESCATO MAR MEDITERRANEO ZONA FAO N.37.1, 37.2, 37.3

500071
SCORFANO
PESCATO MAR MEDITERRANEO ZONA FAO N.37.1, 37.2, 37.3

BOX TECNICO

La mormora ha carni che, oltre ad essere molto gustose, presentano delle proprietà nutrizionali davvero molto interessanti. Hanno, infatti, un elevato contenuto di proteine (18% circa) di alto valore biologico, ricche di lisina e metionina, ed un basso contenuto di glucidi e di lipidi (1,9%): quest'ultima caratteristica fa sì che questa specie di pesce possa essere inserita nella categoria dei pesci magri. Inoltre, dal punto di vista qualitativo, va rimarcata, nei trigliceridi, la prevalenza degli acidi grassi polinsaturi ed in particolare dell'acido eicosapentaenoico (EPA) e dell'acido docosaesaenoico (DHA), entrambi della serie degli ω-3, presenti già preformati, dalle ben note proprietà ipocolesterolemizzanti ed anticoagulanti, di fondamentale importanza nella prevenzione e nel trattamento dietetico delle patologie cardiovascolari. In aggiunta, la mormora contiene anche un basso contenuto di colesterolo (45 mg/100 g), contrariamente a quanto si riscontra in altre specie di prodotti della pesca, crostacei in particolare: astice (95 mg), calamaro (222 mg), cozza (108), dentice (70 mg), gambero (150 mg), polpo (140 mg), seppia (110 mg), sgombro (95 mg), etc.. Di tutto rilievo anche il contenuto di minerali, tra cui spiccano quelli di selenio, calcio, fosforo, iodio, magnesio e zinco; il contenuto di ferro (5,6 mg/100 g) è quasi doppio rispetto a quello che si riscontra nelle carni ed altrettanto altamente biodisponibile.

La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef
Andrea Goracci Resident Chef della scuola Chef Academy di Terni

MORMORA CON CREMA DI ZUCCHINE E FIORE DI ZUCCA FRITTO

Ingredienti per 10 persone: *600 gr. di mormora, zucchine, cipolla, burro, pepe verde, 10 fiori di zucca, olio di semi, farina, amido di mais.*

Preparazione: mondare le zucchine e tagliarle a rondelle, cuocerle con cipolla tritata e burro. A cottura ultimata aggiungere del pepe verde e sale. Mettere le zucchine in un mixer e frullare creando una crema omogenea. Tagliare il pesce in modo regolare. Preparare una pastella fredda con farina e amido di mais e friggere il fiore di zucca facendo attenzione alla croccantezza. Scottare la mormora su una piastra o in padella, impiattare e servire immediatamente.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

Lo scenario

Forte dei successi ottenuti, venendo incontro a quelle che sono le esigenze dei professionisti della ristorazione, la Cancelloni Food Service Spa Ha potenziato la sua innovativa linea di confezionamento che è la skin. Con il termine skin si definisce la confezione sottovuoto in vaschetta che fa aderire la pellicola superiore al prodotto come se fosse una seconda pelle ("skin", in inglese, significa appunto "pelle")che disegna i contorni e crea una piacevole presentazione del prodotto.
Questa tecnologia di packaging offre indiscutibili vantaggi in termini di:

- maggior conservabilità del prodotto con la garanzia di alimenti freschi più a lungo;
- sicurezza e integrità delle confezioni;
- applicabilità a pezzature piccole, mono o biporzione;
- praticità e facilità di movimentazione;
- alto contenuto di servizio in quanto i prodotti confezionati skin sono pronti all'uso
- aumento del livello di igiene in linea con la metodologia HACCP
- mantenimento delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e di genuinità degli alimenti grazie a trattamenti che non fanno uso di additivi;
- eliminazione del calo peso e riduzione degli scarti: il prodotto skin può essere usato così come esce dalla confezione, senza dover eliminare parti della superficie;
- praticità e facilità di movimentazione e di immagazzinamento: le confezioni sottovuoto sono molto compatte e possono essere messe in stock in cella senza tema di contaminazione reciproca (cross contamination) o di contaminazione dall'esterno eliminando anche le mescolanze di aromi.

BOX TECNICO L'aria contiene ossigeno, il principale nemico degli alimenti in quanto protagonista dell'ossidazione dei tessuti e quindi del loro deperimento che a volte può avvenire anche in poche ore. Questo new-pack permette, dopo accurate prove interne di shelf life, con analisi chimico-batteriologiche condotte in regime di autocontrollo, di poter garantire la totale assenza di ossigeno consentendo quindi una conservazione dei prodotti in cella da 21 giorni per la carne di maiale fino a 25 per quella bovina.

La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef ***Gianluca Drago***
Osteria di Pieve a Quarto
Pieve a Quarto - Arezzo

ENTRECOTE CON SALSA ACCIUGATA

Ingredienti una persona: *1 entrecote, 2 acciughe sotto sale, 1 cucchiaio di capperi di Pantelleria sotto sale, 3 cucchiai di olio extravergine fruttato intenso (toscano IGP).*
Preparazione: dissalare i capperi e le acciughe, sminuzzare i capperi in modo grossolano, diliscare con cura le acciughe e tagliarle a pezzettini. Scaldare l'olio a 70°C, unire i capperi e lasciar insaporire per due minuti, aggiungere le acciughe e lasciar scaldare per un minuto, spegnere. Cuocere l'entrecote su carbone di legna alla cottura desiderata dal cliente.
Lasciar riposare, coperta, su un piatto caldo per 5 minuti in modo da far assorbire tutti i succhi ed avere una carne più tenera e succosa. Salare leggermente, coprire con la salsa e servire, accompagnando il tutto con una ciotolina con altra salsa.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

LE NOSTRE PROPOSTE

200449
ENTRECOTE BRASILE SKIN MONO
gr.300*

200395
ENTRECOTE CON OSSO IRLANDA SKIN MONO
gr.350*

200392
ENTRECOTE ARGENTINA SKIN MONO
gr.300*

200396
ENTRECOTE AUSTRALIA SKIN MONO
gr.300*

200394
ENTRECOTE USA BLACK ANGUS SKIN MONO
gr.300*

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

*peso medio

IL TRANCIO DI PROSCIUTTO

Il Mondo Cancelloni

SALUMI

LE NOSTRE PROPOSTE

240064
BRESAOLA PUNTA D'ANCA A META "NUOVO SOLE"
kg.1,5*

240011
MORTADELLA OVALINA PURO SUINO "ALCISA"
kg.0,5*

240179
MORTADELLA CINGHIALE A META "LANZI"
kg.4*

240164
TRANCIO PROSCIUTTO CUORE "MONTE S.SAVINO"
kg.3*

240082
SALSICCIA CURVA TIPO NAPOLI "CLAI"
kg.0,5*

*peso medio

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

Lo scenario

a cura di

Roberto Coli
Specialista in Scienza dell'Alimentazione

Il prosciutto è il salume di più antica origine e tradizione, il più apprezzato, il più consumato, il più nobile! Fino a qualche anno fa non esisteva casa di contadino che, al suo interno, non facesse bella mostra, nella grande cucina con il camino sempre acceso, di un numero variabile di prosciutti appesi al soffitto per la stagionatura. Si "avviavano" minimo dopo un anno e, a giro, venivano consumati durante tutta la lunga stagione. Certo, le famiglie di allora erano costituite da molte persone, ci si compiaceva di avere ospiti a pranzo per le varie occasioni rituali, di carne fresca, in particolare di quella acquistata al "macello" non se ne consumava e... i prosciutti si esaurivano con facilità. Fino alla nuova stagione, quando, cioè, a dicembre o a gennaio successivi, non se ne riconfezionavano degli altri con l'uccisione del/i maiale/i. Attualmente, soltanto in casa di qualche matto (come il sottoscritto, per esempio!) si può ritrovare un prosciutto intero, con osso, da consumarsi in famiglia, da affettare "rigorosamente" a mano con un particolare coltello dedicato allo scopo, sapientemente e ritmicamente "affilato", sempre a mano, con la pietra abrasiva. In effetti, può succedere che, visto lo scarso tempo a disposizione quando si rientra a casa la sera, vista la ridotta numerosità dei componenti il nucleo familiare odierno e la loro non costante presenza ai pasti in comune per una serie di motivazioni diverse, visto il desiderio di mangiare sempre cose diverse, "finire" un prosciutto intero a casa propria diventa un'impresa abbastanza ardua. Decisamente più abbordabile e comodo diventa invece la presenza del prosciutto in trancio ovviamente disossato, dalla pezzatura limitata, da poter utilizzare all'occorrenza con l'aiuto dell'affettatrice elettrica. La sua indiscussa praticità deve però sempre essere correlata alla qualità che dipende, per forza di cose, oltre che dal tipo di lavorazione del prosciutto di partenza, dal benessere totale in cui è vissuto il maiale da cui origina, dal suo stile di vita, da come si è alimentato, da come è stato trasportato al mattatoio e, persino, da come è stato trattato dopo il suo abbattimento.

BOX TECNICO

Il prosciutto è un alimento di antiche origini, nutriente, appetitoso ottenuto dalla sapiente lavorazione del maiale, tipica del nostro Paese, per poter conservare le sue carni per un lungo periodo di tempo. Attualmente, con tutte le "chiacchiere" che vengono fatte in campo nutrizionale e per lo più a sproposito, per il fatto di essere costituito da carne di maiale, viene ancora spesso ritenuto poco idoneo per una sana alimentazione. Nulla di più errato. Pochi sanno, infatti, che la carne di maiale (magra), non tanto per essere una carne bianca (cosa sulla quale, oltretutto, ci sarebbe molto da discutere) rappresenta una delle tipologie di carne più valide dal punto di vista nutrizionale. Ciò è dovuto all'elevato contenuto di proteine, di alta qualità biologica, di minerali in generale e di ferro in particolare, di vitamine del gruppo B e di niacina (la vitamina PP, cioè Pellagra Preventing) che possiede, tra l'altro, importanti funzioni farmacologiche a favore della vasodilatazione periferica e del trattamento del colesterolo serico. Inoltre, anche se attualmente le carni di suino risultano assai più magre rispetto al passato, grazie all'evoluzione delle tecniche di allevamento e di idonee selezioni genetiche, anche i grassi sono migliorati dal punto di vista qualitativo tanto da far sì che anche nel prosciutto crudo si possa riscontrare una predominanza di acidi grassi insaturi (prevalentemente acido oleico). Le recenti conoscenze, inoltre, ci dicono che, tra questi ultimi, anche il consistente contenuto di acido stearico non debba più essere considerato dannoso come si riteneva un tempo, poichè nell'organismo, una volta ingerito, si comporta da acido monoinsaturo, convertendosi in acido oleico. Quindi, anche la qualità dei suoi lipidi non può più essere considerata così dannosa come in genere la gente comune possa immaginare. Sicuramente il prosciutto crudo odierno, quello in trancio in particolare, oltre a risultare di estrema comodità nell'utilizzo familiare, quando preparato con tutte le dovute attenzioni, rappresenta un'eccellente sintesi tra caratteristiche organolettiche, apporti nutrizionali, qualità e rispetto della tradizione. Se lo si consuma insieme al pane, anche meglio!

La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef ***Carmine Onorato del Ristorante La Rocca, Narni (TR)***

ROSETTA DI PROSCIUTTO CON BURRATA AL PESTO DI BASILICO E CILIEGINI CON PINOLI

Ingredienti: *prosciutto, burrata 300 gr., pomodorini ciliegini 50 gr., basilico q.b., prezzemolo q.b., sale q.b., olio d'oliva q.b., origano q.b., pinoli 10 gr.*
Preparazione: per il pesto: mettere i ciliegini precedentemente lavati e asciugati, tagliati a quattro, in una ciotola con basilico, prezzemolo, pinoli, sale e un filo d'olio d'oliva e frullare il tutto. Porre la burrata al centro del piatto, togliere il coperchio e coprire con il pesto di pomodoro. Adagiare attorno del prosciutto crudo e decorare a piacere. Condite con olio extravergine d'oliva e una spolverata di pepe.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

IL FORMAGGIO GRATTUGIATO

Il Mondo Cancelloni

a cura di

Roberto Coli
Specialista in Scienza dell'Alimentazione

Lo scenario

La cucina italiana, per varietà di alimenti, di ingredienti, di piatti, di pietanze e tipologie di preparazione, è sicuramente la più ricca, diversificata, appetibile e gustosa al mondo. Il nostro Paese si fregia, per esempio, non soltanto degli oltre "mille modi per preparare la pasta" ma, addirittura di essere diventato il primo produttore mondiale di vini (di qualità!) e può presentare una varietà di formaggi superiore a quella tanto pubblicizzata della Francia! Soffermandoci su quest'ultimo punto, eccelliamo, senza ombra di dubbio, a livello di formaggi stagionati (da latte vaccino, ovino, etc.) con punte di diamante del calibro del parmigiano reggiano, grana padano, pecorino, etc.. Pensate ad una pastasciutta privata di questi ingredienti: che tristezza, che grigiore! Ricordo quando, da ragazzino, andavo a trascorrere qualche periodo di vacanza in campagna a casa della nonna materna, al confine fra l'Umbria e la Toscana: c'era un locale a piano terra, alle cui pareti erano posizionati dei tavoloni di legno sopra i quali stagionavano un numero imprecisato di piccole forme di cacio (pecorino, come da tradizione locale) dal colore giallo paglerino e dal bordo arrotondato, che mi dicevano fosse indice di una perfetta lievitazione. Ancora sento l'aroma di quando, la sera, per cena, si aggiungeva il formaggio grattugiato sopra il piatto di portata della pasta fumante. Nel Centro Italia, fino a qualche anno fa, il parmigiano era considerato quasi un lusso, anche tra le famiglie benestanti. Ora le cose sono cambiate: non si trova più il "pecorino" di una volta. Ma non è certo questo il dilemma. L'importante è poter condire la pasta non soltanto con un buon sugo, ma anche con una bella "spolverata" di formaggio! Una volta, tornando ai ricordi personali, si faticava a grattugiare il formaggio, perché si faceva "a mano" sopra il proprio piatto, tenendolo con la mano destra e la grattugia con quella sinsitra. Peggio ancora quando venivi "gratificato" a doverlo grattugiare per tutta la famiglia, in cucina, facendolo scorrere avanti-indietro sulla grattugia orizzontale posizionata sopra il tavolo di marmo o, se più fortunato, utilizzando quella a rullo dentato, azionato, sempre a mano, con la manovella! Oggigiorno questi ricordi fanno sorridere perché abbiamo a disposizione una serie di accessori elettrici che ci permettono di effettuare il lavoro velocemente e senza faticare. Ma il vero buongustaio, ancora grattugia "a mano" sopra il proprio piatto! Come alternativa, per fortuna, possiamo acquistare il formaggio, anche "già grattugiato"!

BOX TECNICO

I formaggi stagionati, quelli che si prestano per essere grattugiati ed utilizzati per condire piatti e pietanze, presentano delle proprietà nutrizionali particolarmente spiccate e molto specifiche. Il contenuto di proteine è molto elevato, esaltato dall'ottimo valore biologico, quello dei grassi altrettanto marcato e quello dei glucidi disponibili estremamente basso, se non addirittura nullo quando la stagionatura viene protratta per lunghi periodi. La qualità eccellente delle sue proteine, in aggiunta, rende questo tipo di formaggio uno degli alimenti più importanti per soddisfare il fabbisogno in aminoacidi essenziali, determinanti nella resintesi endogena e per il mantenimento del bilancio proteico, oltre che per l'elevata digeribilità ed utilizzazione. L'alto contenuto di lipidi totali si distingue invece per la prevalente concentrazione in acidi grassi saturi, quella interessante di monoinsaturi, nonché per la, tutto sommato, apprezzabile presenza di colesterolo (circa 100 mg/100 g di parte edibile). Tra i minerali, oltre ai contenuti eccellenti di calcio e fosforo, spiccano anche quelli di sodio e potassio mentre, per quanto riguarda le vitamine, vanno sottolineati i contenuti di riboflavina (vitamina B2), vitamina A (prevalentemente sotto forma di retinolo), di acido folico, di vitamina E e di vitamina D. Il formaggio stagionato, anche grattugiato, proprio per le sue caratteristiche compositive estremamente ricche di principi alimentari, è un alimento altamente energetico che apporta circa 370 kcal per ogni 100 grammi.

La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef ***Carmine Onorato del Ristorante La Rocca, Narni (TR)***

SOUFFLE' DI PARMIGIANO CON TARTUFO ESTIVO SU VELLUTATA DI ASPARAGI DI GIARDINO

Ingredienti per 4 persone: *per il souffle': 4 uova, sale q.b., farina 60 gr., parmigiano 200 gr.; tartufo, 1 spicchio d'aglio, olio q.b., asparagi 160 gr., panna 20 cl., parmigiano 50 gr., sale q.b., burro, farina.*

Preparazione: per il soufflè: rompere le uova in una ciotola, aggiungere del sale e sbattere. Aggiungere la farina 00 setacciata, amalgamare, e unire il parmigiano, porre in uno stampino di alluminio precedentemente imburrato e infarinato. Scaldare il forno portandolo a 180° e cuocere per circa 30 minuti. Per la vellutata far imbiondire uno spicchio d'aglio in un po' d'olio e burro e aggiungere gli asparagi, precedentemente tagliati a mirepoix, insaporire e cuocerli. A cottura ultimata aggiungere panna e parmigiano, passare il tutto nel mixer fino ad ottenere una crema. Disporre il tutto su un piatto, decorare a piacere e spolverare con tartufo.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

LE NOSTRE PROPOSTE

310105
PANNA COTTA BRICK "ELENA"
lt.1x12

310103
BESCIAMELLA "COOPERLAT"
ml.500x20

310008
FORMAGGIO GRATTUGIATO GRATTI' "MASER"
kg.1

310388
FORMAGGIO GRAN MORAVIA "BRAZZALE"
1/8 kg.4*

310415
PANNA VEGETOP NON ZUCCHERATA UHT "DEBIC"
lt.1

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

*peso medio

a cura di

Roberto Coli
Specialista in Scienza dell'Alimentazione

Lo scenario

Si racconta che si possa ipotoizzare la presenza della pasta fin da epoche molto remote, da quando, cioè, alcuni millenni a.C. l'uomo abbandona la vita nomade ed inizia la coltivazione della terra e la lavorazione del grano. E' cosa certa, invece, che già circa un secolo prima della nascita di Cristo, i Romani (Cicerone, Orazio) fossere dei ghiotti consumatori di una pasta denominata "lugana", una specie delle nostre attuali tagliatelle, delle strisce sottili preparate da un impasto di acqua e farina. Secondo alcuni sarebbe stato Marco Polo, al suo rientro dalla Cina, ad aver introdotto l'uso della pasta nel nostro Paese, ipotesi però poi smentita da documenti scritti (uno del 1154) in cui un geografo arabo, tale Al-Idrin, riferisce di un cibo a base di farina e a forma "di fili" (triyah) che aveva osservato essere consumato a Palermo. Sembra, quindi, che l'origine della pasta sia certamente italiana e che si possa attribuire alla Sicilia, regione, non a caso, massima produttrice di frumento per secoli e secoli. Si ha anche notizia che la prima produzione a livello industriale di pasta sia avvenuta nel '700 nel napoletano, un'altra zona del sud-Italia in cui veniva coltivato un certo tipo di grano particolarmente adatto a questo tipo di lavorazione e dove le favorevoli condizioni climatiche ne permettevano anche un idoneo essicamento al sole. E così, gradulmente, la pasta si è inserita in maniera prepotente nelle abitudini alimentari degli italiani, fino a diventare uno degli alimenti fondamentali della Dieta Mediterranea. Va ricordato, a tale proposito, che la Dieta Mediterranea non è una delle tante (troppe!) diete che ci vengono attualmente publicizzate e proposte (attenzione!) ma è la sintesi dei risultati ottenuti da decenni di studi epidemiologici e clinici che la identificano come lo stile di vita più sano e favorevole al mantenimento di un buono stato di salute. Per questo motivo, il modo di alimentarsi (agli inizi degli anni '60 del secolo scorso) delle popolazioni che si affacciano sul bacino del Mar Mediterraneo è stato riconosciuto dall'UNESCO come "bene immateriale dell'umanità".

BOX TECNICO

I maccaroni prodotti del pastificio "La Molisana" di Campobasso (sorto nel 1912) sono un formato di pasta corta (dei grossi bocconotti) tra i più apprezzati dai consumatori. L'attenzione rivolta alla materia prima, favorita dall'esperienza centenaria come mugnai degli attuali proprietari (molisani doc), fa sì che le proprietà nutrizionali di questa pasta siano di assoluto livello. Al prevalente contenuto di carboidrati complessi sotto forma di amido (70%), a quello di zuccheri semplici (4%), di fibra alimentare (3%) e di lipidi, notoriamente basso (0,4%), si osserva una concentrazione di proteine decisamente buona (14%), addirittura molto prossima a quella che si riscontra nella pasta all'uovo, sebbene di valore biologico basso, caratteristico dei cereali. L'elevato tenore di amido, assieme alla fibra alimentare, determinano un basso indice glicemico ed un corretto valore della glicemia postprandiale che si mantiene per un lungo periodo di tempo, ritardando la sensazione di fame, quindi il desiderio di assumere altro cibo, con conseguente modulazione del numero giornaliero dei pasti e del conseguente apporto energetico. E la gente comune dice che la pasta fa ingrassare. Esattamente il contrario, nell'ambito, ovviamente, di un corretto apporto quantitativo! Il contenuto di lipidi, pressocchè incostistente, si caratterizza, comunque, per la prevalenza degli acidi grassi insaturi rispetto a quelli saturi mentre, relativamente al colesterolo, questo risulta del tutto assente. I minerali più rappresentati sono il fosforo, il potassio, il calcio, il sodio, lo zinco ed il ferro mentre, tra le vitamine, quelle maggiormente presenti sono l'acido folico, la niacina, la piridossina, la tiamina e la riboflavina. Cento grammi di maccheroni tal quali apportano circa 350 kcal che però, se conditi con un sugo di carne o di pesce o di verdure, possono aumentare anche fin quasi a raddoppiare, ma in modo, in genere, ben proporzionato tra i principi alimentari potendo così costituire anche un gradito piatto unico, appagante, a basso costo e nutrizionalmente molto valido.

La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef
Andrea Goracci Resident Chef della scuola Chef Academy di Terni

MACCHERONI CON CIPOLLA ROSSA E RICOTTA DI PECORA

Ingredienti per 10 persone: *2 cipolle grandi, burro, prezzemolo, sale, pepe, ricotta salata di Norcia stagionata, 800 gr. di pasta "La Molisana".*
Preparazione: in una padella mettere del burro e aggiungere la cipolla tagliata a concassè, far appassire a fiamma bassa aggiungendo sale e pepe q.b.. Cuocere, scolare e versare la pasta al dente in padella, lasciare un pò di acqua di cottura, creare una salsa con gli amidi e saltare. Aggiungere infine ricotta e prezzemolo.

LE NOSTRE PROPOSTE

270339
POMODORI SECCHI ITALIA "BORGHINI"
kg.1

274294
ANTIPASTO MISTO IN OLIO DI SEMI "DI VITA"
cc.1700x2

370343
MACCHERONI "LA MOLISANA"
kg.3x4

273160
CREMA ALLA NOCCIOLA MONOPORZIONE "MENZ & GASSER"
gr.20x120

280073/4/5/6
INFUSO "RISTORA"
FIORI E FRUTTI MEDITERRANEI gr.35
FIORI E FRUTTI DEL BOSCO gr.35
FIORI DI TIGLIO gr.1,5
KARKADE' gr.2

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

Lo scenario

a cura di

Roberto Coli
Specialista in Scienza dell'Alimentazione

Il pane è un alimento antichissimo, diffuso e consumato in tutte le regioni del mondo. Ha costituito per secoli il sostentamento di intere generazioni, permettendo loro di sopravvivere, svolgere le varie attività, perpetuarsi ed anche evolversi. Se ne ha traccia fin dalla preistoria, seppure, ovviamente, con ingredienti diversi (farina di ghianda) e tecnologie rozze di preparazione. La sua evoluzione inizia presso i Babilonesi con l'introduzione di cereali macinati (orzo, farro) e del processo di lievitazione e si perfeziona ulteriormente presso gli Egizi, i Greci (che introducono i primi forni pubblici), con la definitiva consacrazione popolare presso i Romani. Durante il Medioevo era diventato quasi un lusso fare il pane con il frumento che ritornò, però, esaltato anche come qualità durante il Rinascimento. Le tipologie di pane hanno sempre risentito delle specificità dei singoli territori in cui veniva prodotto, dalle loro disponibilità produttive, dall'economia del momento, dalle normative vigenti, etc.. In questo modo si è assistito alla produzione delle preparazioni più disparate di pane, a seconda degli ingredienti a disposizione e confezionato nelle forme più diverse. Tali diversità rimangono tuttora, anche in Italia, dove si possono ritrovare centinaia di tipologie diverse di pane, nelle varie regioni, a seconda delle rispettive storie legate a vicissitudini, necessità e tradizioni diverse. Al pane comune si è aggiunto, soprattutto di recente, anche un'altra tipologia di pane, quello "speciale", un pane per la cui preparazione non si utilizzano soltanto farina, acqua e lievito, ma si aggiungono una serie quasi infinita di altri ingredienti, i più diversi, (olio, burro, zucchero, noci, olive, patate, soia, etc.). Nel corso del tempo il consumo di pane, in Italia, per fortuna e purtroppo, è andato sempre diminuendo per diversi motivi: alcuni positivi, come la maggiore disponibilità di alimenti anche più nutritivi e la crescente possibilità economica per il loro acquisto, altri negativi, come quello di ritenere il pane un alimento "povero", poco prestigioso, a partire dal momento del boom economico o da sconsigliare per non incorrere nelle condizioni di sovrappeso e di obesità, oggi così pesantemente presenti nella nostra società, come troppo spesso suggerito dall'invasione di diete "modaiole" totalmente prive di riscontri scientifici e molto spesso addirittura dannose per la salute. Così, siamo passati da un consumo quotidiano di circa 1,2 kg a persona nel 1861 ai circa 70-80 grammi attuali!

BOX TECNICO

La dieta razionale, quella raccomandata nei vari Report stilati dai Comitati di Esperti FAO/WHO, prevede che un'appropriata quantità di energia giornaliera debba essere apportata, per circa il 55-65% da carboidrati (prevalentemente complessi: amido), il 25-30% da lipidi ed il 10-15% da proteine. Questa grossolana ripartizione percentuale ci fa comprendere l'importanza che rivestono alimenti come il pane, la cui composizione chimica evidenzia la predominanza di glucidi disponibili (circa il 65%), seguita dalle proteine (circa l'8%) e dai lipidi (che non raggiungono nemmeno l'1%). Adeguati consumi giornalieri di pane sono pertanto necessari per rendere le diete più equilibrate. Purtroppo, l'attuale dieta media degli italiani, a causa delle mancate conoscenze in campo nutrizionale, delle diete alla moda e del sempre crescente e presuntuoso "fai da te", risulta fortemente irrazionale, iperlipidica e addirittura aterogena, proprio anche per lo scarso consumo di alimenti (come il pane) ad elevato tenore di amido, con conseguente, continuo, incremento delle patologie metabolico-degenerative correlate. Non cesseremo mai di ricordare che i carboidrati complessi (amido) sono i veri modulatori della dieta e che il pane contribuisce anche al soddisfacimento dell'apporto di proteine, pur se di bassa qualità.

La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef
Andrea Goracci Resident Chef della scuola Chef Academy di Terni

BOMBOLINE DI ROSETTA E BROCCOLI CON CREMA DI PECORINO ROMANO

Ingredienti per 10 persone: *3 rosette, 500 ml. di latte, 250 gr. di broccoletti, 2 uova, sale, pepe, olio di semi per friggere, 500 ml. di panna liquida, 150 gr. di pecorino romano.*

Preparazione: tagliare a pezzi le rosette e bagnarle con il latte. Cuocere i broccoletti, freddarli e tritarli a coltello. Strizzare il pane e unire sale, pepe e uova, amalgamare bene il composto; formare delle palline e friggerle in olio. Una volta fritte riporre le palline in bicchierini finger food. Mettere in un pentolino la panna e il pecorino e far sciogliere creando una crema che verrà versata sopra alle bomboline di pane.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

LE NOSTRE PROPOSTE

350154
PORCINI LAMELLE "URBANI"
kg.1

259460
PASTA SFOGLIA TIRATA "SFOGLIA TORINO"
cm.55x38 kg.2,5x4 (5 pz. x conf.)

259517
BURGER VEGETALI E SCAMORZA "OROGEL"
kg.1x6

259586
MINI ROSETTE MIX "FORNO DELLA ROTONDA"
gr.40 kg.4

250068
TORTELLONI AL CAPRINO DI FOSSA "CANUTI"
kg.3

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

ORTOFRUTTA

LA MACEDONIA

Il Mondo Cancelloni

a cura di **Roberto Coli**
Specialista in Scienza dell'Alimentazione

LE NOSTRE PROPOSTE

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

277200
ANANAS "GRANCHEF"
kg.3x2

100160
FUNGHI PORCINI

250655
CARCIOFI PASTELLATI "ROLLI"
kg.1

101129
MACEDONIA DI FRUTTA IN LIQUIDO
kg.2

Lo scenario

Le attuali raccomandazioni dietetiche consigliano di consumare almeno cinque porzioni al giorno di frutta e verdura. Perchè? Perchè questi alimenti sono in grado, se consumati costantemente e nelle giuste proporzioni, di contribuire in maniera determinante al mantenimentoto dell'equilibrio idrico-salino, al soddisfacimento dell'apporto di fibra alimentare, a quello di molecole biologicamente attive e dalla spiccata capacità antiossidante ed al senso di sazietà, con un minimo apporto di energia. Il nostro organismo, per mantenersi in un buono stato di salute, necessita di apportare adeguate quantità si di energia e di singoli nutrienti in relazione al sesso, all'età, al tipo di attività fisica praticata ed alle proprie condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento), ma anche di evitare condizioni di stress ossidativo derivanti dalle normali attività cellulari (metabolismo) e dalle numerose sollecitazioni esterne di origine ambientale (radiazioni, inquinamento, contaminanti, fumo di sigaretta, etc.) che possono aumentare il rischio di patologie degenerative (cardiovascolari, cancro, etc.) Per proteggerci da tali rischi possiamo usufruire dei sistemi di protezione antiossidanti/riducenti endogeni, che però risultano insufficienti, ma dobbiamo anche ricorrere a quelli esogeni, come vitamina C, carotenoidi, sostanze fenoliche, fibra alimentare, selenio, etc.. Il consumo di alimenti come la frutta è importante proprio per mantenere questo equilibrio, contribuendo a conferire uno stato altamente ridotto all'ambiente intracellulare. L'ulteriore contributo offerto dalla macedonia di frutta è dovuto al fatto che essa, poichè viene preparata con una grande varietà di frutti freschi di stagione, è capace di conferire apporti più consistenti e completi di ciascun componente ad attività biologica, conferendo una qualità complessivamente esaltata rispetto a quella del singolo frutto consumato da solo. Ed è proprio il nostro modo attuale di vivere, così fortemente stressato dalle sopracitate sollecitazioni esterne, che ci impone un consumo sistematico e consistente di frutta che potremmo consumare, oltre che ai due pasti principali, anche, per esempio, per lo spuntino di metà mattina e/o del pomeriggio. Non potremmmo che trarne dei sensibili e salutari vantaggi!

BEVERAGE

IL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Il Mondo Cancelloni

LE NOSTRE PROPOSTE

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

390131
RED BULL ENERGY DRINK
ml.250x24

402493
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "SANGRO"
lt. 0.75

402050
GEWURZTRAMINER 2014 "KENDERMANNS"
lt.0.75

380239/38/40
TOPPING CARAMELLO/ CIOCCOLATO/ FRUTTI DI BOSCO "LIOTTI"
gr.1000

Lo scenario

Il vino Terra Regia Montepulciano annata 2009, prodotto dalla Cantina Sangro di Fossacesia, è stato premiato a Roma al museo dell'Ara Pacis con la medaglia d'oro per il concorso enologico internazionale "Selezione del sindaco 2015".

Questo premio rappresenta un motivo di vanto, e soprattutto un importante biglietto da visita e un riconoscimento alla qualità delle produzioni agricole e della preziosa e magistrale opera di trasformazione del prodotto da parte della cantina Sangro.

Il vino premiato, prodotto nell'annata 2009, racchiude in sè tutte le peculiarità di un Montepulciano di eccellenza, invecchiato per 24 mesi, di cui 18 in botti grandi e in barrique e 6 mesi in bottiglia per l'affinamento. Il suo grado alcolico è di 13,5 gradi.

Rocco Romano, presidente della cantina Sangro, ha dedicato questo riconoscimento a tutti i produttori e soci della cantina che con impegno e passione hanno realizzato un prodotto di qualità, nonostante le difficoltà che hanno colpito il settore in questo periodo dando un importante segnale di incoraggiamento per il futuro.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

Lo scenario

A cura della Dr.ssa Rita Orioli - Eurolab

Il mercato offre una vasta gamma di prodotti a base di cellulosa e svariati sono i diversi utilizzi; trattandosi di un materiale sicuro dal punto di vista igienico sanitario, basti pensare all'uso che se fa in cucina, bobine di carta assorbente usa e getta per l'asciugatura delle mani, tovaglie e tovaglioli di carta. Dal punto di vista igienico, l'utilizzo di tovaglioli di carta per la pulizia delle superfici, rappresenta il metodo migliore trattandosi di materiale usa e getta, rispetto a tessuti riutilizzabili; nella procedura di sanificazione all'interno di strutture ristorative, è consigliato sempre l'utilizzo di carta monouso per l'asciugatura delle superfici rispetto a spugne o stracci capaci di trattenere lo sporco.

BOX TECNICO

Col passare degli anni e con l'aumento del numero di pasti consumati fuori dalle mura domestiche si è prediletto l'uso di tovaglioli usa e getta in carta o in tessuto non tessuto, molto più pratici e maggiormente igienici, posti in portatovaglioli dispenser o singolarmente imbustati con posate in plastica.
La resistenza di questi prodotti dipende sia dalla particolare composizione che dallo spessore dei materiali a base di cellulosa.
In alcuni casi, viene utilizzata carta di cellulosa riciclata che permette una maggior sostenibilità ambientale ed allo stesso tempo un buon prodotto, sia per quanto riguarda la resistenza che l'aspetto.
Nel settore della ristorazione, è utile ed in alcuni casi obbligatorio utilizzare materiale usa e getta, come ad esempio carta monouso per l'asciugatura delle mani; in questo caso in commercio si possono trovare dispenser di tovaglioli monouso o bobine di fogli di carta assorbente. Sono svariati i prodotti utilizzati in questo settore, tovaglie e tovaglioli di carta, quindi materiali monouso che da un punto di vista igienico sanitario offrono una sicurezza maggiore rispetto ai tessuti, oltre che assicurare una maggior praticità.
In alcuni casi, la carta utilizzata per tovaglie e tovaglioli, subisce una colorazione. In tal caso devono essere utilizzati pigmenti sicuri che non vengono rilasciati a contatto con gli alimenti.
Anche tovaglioli e tovaglie in cellulosa, sono legiferati da norme e direttive comunitarie e sono testati in relazione al contatto con gli alimenti, in conformità alla direttiva UE 1935/2004.
A tutela del consumatore, deve in ogni caso essere riportata sulla confezione il caratteristico simbolo di garanzia del materiale a contatto con gli alimenti.

LE NOSTRE PROPOSTE

270424
VASCHETTA DI PLASTICA CON COPERCHIO "CONTITAL"
pz.100 gr.500

800151
BRILLANTANTE FLASH "PIZZOLOTTO"
lt.10

270067
TOVAGLIOLI BIANCHI PURA CELLULOSA 2 VELI
cm.38x38
pz.50x48

800087
SADI MATIC ULTRA
kg.25

271129
BICCHIERE FLUTE KRISTAL "ILPA"
cc.110x120

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

ETRVRIA

Nuovo Sole

Casale del Bolo

Selezione Cancelloni

gelus

Amadori
www.amadori.it

azove carni
www.azove.it

www.bugin.it

Il Maialino CARIM
www.ilmaialinocarim.com

CentroCarniCompany
LAVORAZIONE E COMMERCIO CARNI
www.centrocarnicompany.com

Fileni
Il pollo di madre terra
www.fileni.it

Martini
www.martinialimentare.com

SICILIANI
Industria Lavorazione Carne
www.sicilianispa.com

VALIMAR CARNI
valimarcarni@libero.it

AIA
www.aia-spa.it

ELAFOOD
it.elafood.com

GORO PESCA
www.goropesca.com

Riunione
www.lariunione.it

www.lacquachiara.it

AIRONE
Conserve Ittiche e Alimentari
www.cappelli1892.com

pesca pronta
www.pescapronta.it

FRIME
www.frime.es

AMICIMAR
www.amicimar.it

GIOTTOFruit srl
Distribuzione frutta e ortaggi
www.giottofruit.it

ORTOFRUTTICOLA SENESE srl

NERI ORTOFRUTTA

Fratelli Ansuini NORCIA ANTICA NORCINERIA
www.fratelliansuini.com

clai
CARNI E SALUMI
www.clai.it

LANZI NORCIA
www.lanzisrl.it

LA TOSCANERIA
Eccellenze in Tavola
www.cbsalumitoscani.it

Pini
www.bresaolepini.it

TRINITÁ
www.trinitaspa.it

SCARLINO
dal 1971
www.scarlino.it

Salumeria di Monte San Savino
www.salumeriadimontesansavino.com

RIGAMONTI
www.rigamontisalumificio.it

SALUMI ALCISA BOLOGNA
www.grandisalumificitaliani.it

Tusciaformaggi
www.tusciaformaggi.it

Val d'Orcia
Il Magnifico Cacio di Pienza
www.caseificiovaldorcia.com

BRESCIA LAT
www.brescialat.it

Debic
www.debic.com

GRANAROLO
www.granarolo.it

parmalat
www.parmalat.it

Brazzale
www.brazzale.com

treValli
www.trevalli.cooperlat.it

VIRGILIO
Italiani in tutto e per tutti.
www.e-virgilio.com

MASER
FORMAGGI
www.maserformaggi.com

AER
acetificio emiliano romagnolo
www.aeraceto.it

AGRIBOSCO
Filiera Biologica Italiana
www.agribosco.com

AGUGIARO & FIGNA
www.agugiarofigna.com

Borghini
www.borghini.it

Boschetti
CASA FONDATA NEL 1891
www.boschetti.biz

CUGLIELMO
il caffè che fa centro
www.caffeguglielmo.it

Dal Colle
www.dalcolle.com

di Vita
www.divita.it

cereginipaolo@gmail.com

Ficacci
www.ficacci.com

La Molisana
www.lamolisana.it

Geca LEGUMI
www.gecalegumi.it.

Morettini
www.morettini.it

www.formec.it

www.graziella.com

www.grissinbon.it

www.hero.it

www.italcarciofi.com

www.lifeitalia.com

www.menz-gasser.it

www.olitalia.it

www.ristora.com

www.wiberg.eu

www.agrifood.it

www.agritechspa.it

www.asiagofood.it

www.bonduelle.it

www.cgmsurgelati.it

www.canuti.com

www.kochbz.it

www.fresystem.com

www.green-srl.com

www.orogel.it

www.pastafrescailrasagnolo.it

www.fornodellarotonda.it

www.rolli.it

www.ladonatella.com

www.lascolana.com

www.mccain.it

www.darta.com

www.pizzoli.it

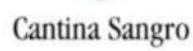
www.sfogliatorino.it

www.risposurgelati.it

www.surgital.it

www.urbanitartufi.it

www.guerra.it



www.cantinasangro.it

www.collisgroup.it

www.liotti.it

www.moncaro.com

www.rauch.cc/it

www.redbull.it

www.sanbenedetto.it

www.sanosvaldo.com

www.acquetogni.it

www.contital.com

www.pizzolotto.com

www.realcarta.com

www.sadichemical.it

www.ilip.it

ANTICIPAZIONI DAL NUOVO CATALOGO 2015

LE NOSTRE PROPOSTE

GRANATA | COD. CST150107 - PZ 7

OCRA | COD. CST150114 - PZ 17

MOGANO | COD. CST150119 - PZ 13

OLTREMARE | COD. CST150126 - PZ 13

CELADON | COD. CST150140 - PZ 5

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

Lo scenario

Forte di una esperienza pluriennale nel settore della cestistica e della produzione di strenne con prodotti enogastronomici la Cancelloni Food Service Spa conferma anche quest'anno la sua presenza nel mercato della regalistica aziendale e con il suo brand esclusivo Special Gift – l'essenza del gusto – presenta il nuovo catalogo 2015 – TUTTI I COLORI DEL NATALE – creato pensando ad un arcobaleno di colori che possa illuminare le giornate di festa.

La grande lungimiranza e l'estro inventivo dei fondatori di questa azienda hanno fatto si che sin dagli esordi dell'attività la proposta del confezionamento di ceste da regalare composte dai prodotti della tradizione natalizia unitamente ad altre delizie della tavola e del buon bere fosse uno degli strumenti da utilizzare per accrescere e soddisfare al meglio la propria clientela e le richieste di un mercato sempre più esigente e rinnovato.

Forte dell'eccellenza del prodotto enogastronomico italiano la Cancelloni Food Service Spa si è da sempre contraddistinta per il gusto e la genuinità dei prodotti accuratamente selezionati per le sue confezioni regalo: per questo ogni creazione Special Gift, grazie ad un perfetto connubio tra stile e gusto, è un omaggio unico ed esclusivo in grado di rendere ancora più prezioso, con raffinata eleganza, ogni tipo di augurio.

BOX TECNICO

La necessità di una produzione manuale, attenta alla cura del particolare, trova facile organizzazione nel nostro comparto produttivo, dotato di linee di produzione con magazzino a gravità che permettono di ottimizzare notevolmente i tempi di realizzazione. Il reparto è dotato di automazione, sistemi informatici, coordinamento e logistica all'avanguardia ed a norma con tutte le normative sanitarie vigenti; possiamo inoltre contare su uno staff dinamico, efficiente e preparato nel campo del confezionamento della regalistica aziendale.

Tutti i membri dello staff vantano una solida esperienza nel mondo delle forniture enogastronomiche e sono in grado di assistere e consigliare al meglio il cliente con competenza e professionalità. La passione per il lavoro, unita a scrupolose ed attente indagini di mercato, ha reso possibile una struttura innovativa e flessibile in grado di proporre soluzioni diversificate in base alle richieste dei consumatori che si affidano alla nostra struttura per ricevere qualità, ottimo rapporto qualità-prezzo e servizio affidabile.

SETTEMBRE/OTTOBRE
2015

Anno 1 | **Numero 4**

I PROGETTI DI ITACO

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

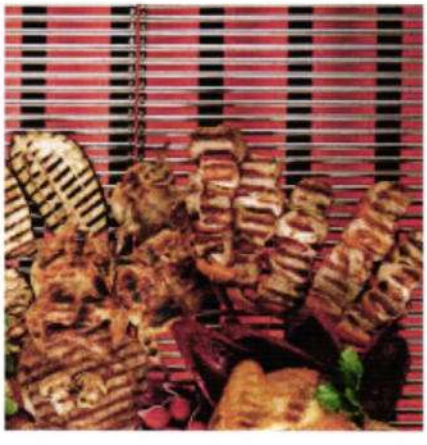
SCEGLI GLI "SLOW JUICERS" PER UNA VITA PIÙ SANA E CORRETTA

Gli estrattori di succo vivo o "slow juicers" rappresentano un fenomeno culturale importante nella nostra società in quanto permettono di curarsi attraverso i principi attivi della frutta e della verdura, superando i disagi e le problematiche intestinali causati da fibre e sostanze tossiche usate nell'agricoltura convenzionale. La popolarità che stanno acquisendo gli estrattori è data dal fatto che i succhi di frutta e verdura estratti a freddo sono un'ottima fonte di micronutrienti (vitamine, minerali, oligominerali...) a differenza di quelli commerciali che contengono conservanti e zuccheri in elevate quantità. Inoltre, tali succhi, garantiscono un'assimilabilità dei principi attivi e una più veloce digeribilità (65% in 10-15 minuti) rispetto alla frutta e alla verdura consumate intere (17% in 3-5 ore). Per godere di tutta la salute della natura, sarebbe necessario non solo mangiare almeno 5 porzioni di frutta e verdura al giorno, possibilmente cruda, ma integrare questa buona abitudine con l'assunzione di estratti e succhi freschi. In più gli antiossidanti contenuti nei succhi, aiutano ad eliminare i radicali liberi, molecole organiche responsabili dell'invecchiamento, dei danni tissutali e di altre patologie. A differenza delle centrifughe e dei frullatori, gli estrattori di succo con sistema di rotazione a freddo, spremendo a bassa velocità, non distruggono nè ossidano le vitamine così che anche il succo risulta cremoso, consistente, non stratifica nel bicchiere ed è ricco di vitamine. Itaco vi propone il primo estrattore di succo vivo a freddo adatto a tutti i tipi di frutta ed ortaggi; avendo l'apertura inclinata consente l'inserimento delle materie prime intere minimizzando la perdita delle vitamine che si avrebbe esponendo gli ingredienti all'aria per essere tagliati. La tecnologia di spremitura a bassa velocità (60 giri al minuto) inoltre permette di produrre una maggiore quantità di succo. Interamente smontabile e facilissimo da lavare, è completo di filtro per smoothies e dessert per preparare frullati cremosi, ottime passate di pomodoro, gelati e sorbetti.

GRILLVAPOR GV417 LA GRIGLIA INNOVATIVA

www.arriscateringequipment.it

Grillvapor è un'apparecchiatura ma soprattutto un sistema di cottura alla griglia brevettato. Facile da utilizzare, permette di grigliare qualsiasi tipo di cibo: carne, pesce, verdure e formaggi. Con Grillvapor è possibile grigliare in modo estremamente naturale e "sano" esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi, per una alimentazione più digeribile e genuina. Il Grillvapor cuoce per irraggiamento di calore e, grazie ad una accurata progettazione del sistema, il cibo durante la cottura non è mai a contatto con fonti inquinanti. Nella versione a gas, dei bruciatori arroventano delle "cupole" in acciaio inox facendole diventare incandescenti. Queste cupole che si trovano sotto al grigliato, trasmettono per irraggiamento il calore, favorendo una cottura uniforme senza alterare il sapore ed il colore del cibo. L'evaporazione dell'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura, consente al cibo di mantenere la sua morbidezza. Grillvapor è disponibile sia in versione elettrica che a gas. La manutenzione e pulizia sono facilmente attuabili per l'agevole smontaggio dei componenti. Arris affianca ai tradizionali comandi manuali il nuovo, pratico ed intuitivo pannello elettronico che rende Grillvapor sia nelle versioni elettriche che a gas, più facile da usare, flessibile e sicuro rispetto alle griglie tradizionali. I nuovi comandi permettono, infatti, il controllo preciso della potenza erogata, inoltre le versioni a gas sono dotate di un sistema che la mantiene costante anche in presenza di variazioni di pressione nell'alimentazione. Nelle versioni elettroniche il caricamento dell'acqua è automatico; inoltre prerogativa esclusiva di Arris, è possibile cuocere usando la sonda di temperatura. Grillvapor, infatti, è l'unica griglia che può cuocere e controllare il fine cottura con l'utilizzo della sonda di temperatura al cuore che avviserà, con un segnale acustico, il raggiungimento del punto di cottura impostato abbassando automaticamente al minimo la temperatura erogata.



ARRIS®
CATERING EQUIPMENT

STONECAST: UNO STILE UNICO NELLA TUA TAVOLA

www.itaco-horeca.it

Qualunque sia il locale o lo stile di cucina, Stonecast è la scelta perfetta per un risultato di grande effetto! La collezione Stonecast di Churchill dona ad ogni tavola, dal pub al ristorante, uno stile unico esaltando qualsiasi tipo di cucina dalla più rustica alla più moderna. Ispirata al passato ma con un occhio alle ultime tendenze nell'ambito della mise en place, Stonecast fa parte della gamma Churchill Super vetrificata, il cui design attinge dagli archivi Churchill. Influenzata dai popolari disegni punteggiati degli anni '60 e '70, la gamma Stonecast di Churchill sta già prendendo piede nel mercato dell'ospitalità e della ristorazione. Stonecast ha un effetto spugnato a mano con macchioline e bordo rustico. La natura del processo di lavorazione fa sì che ogni pezzo risulti leggermente diverso dagli altri, aggiungendo fascino al prodotto finale. La morbidezza del colore è fondamentale per rendere la gamma il più versatile possibile. Le varie combinazioni di tonalità e le finiture sono state progettate per migliorare la presentazione generale del cibo, oltre che della tavola.

La vasta gamma dalle rifiniture ricercate e dai colori morbidi come l'azzurro, il bianco, il rosso mattone ed il grigio, comprende:

- Piatti tondi piani e fondi
- Piatti triangolari piani e fondi
- Vassoi
- Coppette svasate
- Tazze da the e da caffè complete di piattino

Caratteristiche e vantaggi di Stonecast:

- Corpo in porcellana super vetrificata: corpo vitreo che non assorbe l'umidità, è più igienico e ha migliori proprietà di ritenzione di calore. L'elevata resistenza agli shock termici aiuta a ridurre le rotture. Le sue proprietà garantiscono una resistenza superiore
- Superior Glaze Finish: protetto da Ecoglaze, uno smalto ad alte prestazioni che migliora il prodotto, prolungandone la vita e migliorandone la resistenza e la durata nel tempo. L'eccellente stabilità impedisce shock termici e screpolature
- Decorazione sottosmalto: crea uno strato protettivo per aggiungere durevolezza e migliorare le prestazioni durante l'uso
- Decorazione a mano: articoli decorati singolarmente a mano, in modo che si creino pezzi unici che aggiungono fascino "rustico"
- Prevenzione dai danni da accatastamento
- Possibilità di utilizzo nel microonde e lavaggio in lavastoviglie

SUPERA LE COTTURE TRADIZIONALI CON UN MODO PIÙ INNOVATIVO: IL FORNO NABOO

Semplicità e personalizzazione sono le parole chiave di Naboo.
Con il forno Naboo Lainox hai la possibilità di scegliere diversi programmi di cottura:
Cottura automatica – Scegliendo la ricetta ideale, Naboo si prende cura in tutta autonomia di tutto il resto: seleziona la modalità di cottura, controlla e regola la temperatura di cottura, rileva e mantiene sempre il livello di umidità desiderata grazie al sistema Autoclima.
Cottura multilivello – permette di cuocere contemporaneamente cibi diversi con tempi di cottura differenti avvisando acusticamente e visivamente quando una teglia è pronta.
Cottura a vapore – consente di cuocere con maggiore qualità qualsiasi tipo di alimento che altrimenti dovrebbe essere cotto con sistemi tradizionali quali il bagnomaria che sono difficili da controllare.
Cottura uniforme – anche a pieno carico, il forno Naboo garantisce risultati eccellenti di cottura anche al cuore del prodotto senza sprechi o scarti alimentari.
Smokegrill – Naboo è il primo forno che consente una cottura alla griglia che ripropone quella tradizionale a legna superando le problematiche del fumo e dello sporco.
Al punto – grazie alle sonde in dotazione, è possibile monitorare costantemente il livello di cottura offrendo la possibilità di monitorare e rettificare.
Notturna – Le cotture notturne a bassa temperatura e successivo mantenimento, garantiscono una perfetta maturazione della carne con il minimo calo peso e bassi consumi di energia. Il tutto senza necessità di sorveglianza.

Presentazione del nuovo forno Lainox "Naboo" con degustazione

Evento riservato al mondo della ristorazione, gastronomia professionale e del catering, per presentare l'esclusiva tecnologia del forno Naboo Lainox, azienda leader a livello mondiale nella produzione di forni. Naboo è il primo forno che potendo accedere ad un cloud di ricette è in grado di rendere l'esperienza in cucina priva di stress e di facilitare il tuo business.

GIOVEDÌ 17 SETTEMBRE 2015
ore 15.00

Si terrà presso:
Sala Cooking Cancelloni Food Service Spa
Strada L. Ariosto 41, 06063 Magione (Pg)
Presentazione con degustazione

Per info:
Segreteria organizzativa
Tel. 075 8472548 - info@itaco-horeca.it

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

Divisione **MERIDIANO srl**

Orari di apertura
Lun-Ven dalle 9 alle 18
Sab mattina su appuntamento

seguici su

ITACO

@ITACO_Meridiano