



# Il Mondo Cancelloni

Anno 12 | Numero 5

SETTEMBRE  
OTTOBRE 20

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

## I NOSTRI PRODOTTI

### A MARCHIO ETRURIA

**Inauguriamo la presentazione delle nostre eccellenze Etruria con i nuovi nati: i pecorini**

**A**bbiamo selezionato oltre 100 prodotti in esclusiva a marchio *Etruria*, per i quali ci impegniamo a garantire elevati standard qualitativi controllandone la provenienza e selezionando il territorio a noi caro, che storicamente richiama l'antica Etruria all'epoca etrusca. Ci siamo ispirati proprio alle divinità di questo popolo per caratterizzare la nostra linea di pecorini, prodotti a chilometri zero con l'utilizzo di prodotti di filiera corta.

Il tagliere dei formaggi sarà così *divinamente* composto da:

#### **Chimera – pecorino fresco**

Dedicata alla divinità etrusca Tinia, la chimera è formata da un miscuglio di parti di animali diversi. Essa ha la testa di leone con una folta criniera e sul dorso reca una testa di capra, mentre la coda è formata da un serpente sibilante.

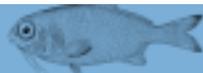
#### **Sfinge – pecorino semistagionato**

La sfinge è una figura mitologica. Simbolo protettivo, è raffigurata come un mostro con il corpo di leone e testa umana (androsfinge), di falco (ieracosfinge) o di capra (criosfinge), talvolta dotato di ali.

#### **Pegaso – pecorino stagionato**

Pegaso è il più famoso dei cavalli alati: volante, è in grado di far sgorgare fonti con lo zoccolo ed è capace di prendere il volo verso la parte più alta del cielo, trasformandosi in una nube di stelle scintillanti che formano la costellazione tuttora chiamata Pegaso.





**L** tonno, appartenente alla famiglia *Scombridae*, è un pesce predatore di mare che ama le acque profonde e limpide. Ha un corpo fusiforme, colorato di blu scuro quasi metallizzato sul dorso e grigio argento sui lati e sul ventre, con due pinne dorsali vicine tra loro, pinne pettorali e ventrali corte e quella caudale più grande a forma di falce.

È un pesce di grandi dimensioni (può raggiungere anche 3-4 metri di lunghezza e alcuni quintali di peso), diffuso nelle acque tropicali, subtropicali e temperate di tutto il mondo, dove viene pescato in mare aperto con diverse tecniche (mattanza nella tonnara, con reti da circuizione, palamiti, fiocina, a traina o a drifting).

Ne esistono diverse varietà, ciascuna con ben specifiche caratteristiche organolettiche e fasce di prezzo, tra cui il *tonno rosso* (dalle carni rosse pregiate), il *tonno bianco* o *alalunga* (dalle carni un po' meno pregiate), il *pinna gialla* - per il colore della punta delle sue pinne - e il *tonnetto* (il primo, dalle carni bianche e il secondo dalle carni rosate, ambedue poco pregiate). Queste due ultime varietà, in particolare il tonnetto, il più diffuso e pescato al mondo, sono destinate prevalentemente



alla produzione del tonno in scatola. Oggigiorno, a causa della sovrappesca e del suo crescente consumo a livello globale (in particolare tra gli under 25), il tonno è ritenuto una specie a forte rischio di estinzione, cosa che ha spinto molti Paesi a regolamentarne la pesca e, in alcuni casi, addirittura a vietarla.

A cura di **Roberto Coli**  
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

Il tonno è ricco sia di proteine di elevato valore biologico, sia di lipidi, nel prodotto fresco (21,5% e 8,1%) come in quello in scatola (25,2% e 10,1%). Va sottolineata l'elevata quantità di acidi grassi a lunga catena e grado di insaturazione, sia della serie omega-6 (ac. linoleico) sia di quella omega-3 (ac. eicosapentaenoico EPA e ac. decosaesaenoico DHA), utili a prevenire le malattie cardiovascolari, a tenere sotto controllo i valori dei trigliceridi, del colesterolo LDL, della pressione arteriosa, a rafforzare le difese immunitarie e a godere di effetti benefici sulla memoria e sull'umore. Ricco anche il contenuto di minerali, in particolare di potassio, fosforo, iodio, selenio, magnesio e ferro, e di vitamine, con niacina, B<sub>12</sub>, biotina, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub> tra le idrosolubili e D, E ed A tra quelle liposolubili. L'apporto energetico è di 159 e 192 kcal/100 g, rispettivamente, nel tonno fresco e in quello sott'olio.

**Le nostre proposte**

**350135**  
**TONNO IN PEZZI**  
**'DEMETRA'**



**270473**  
**BRODO GRANULARE**  
**DI PESCE 'WELL'**



**340027**  
**SALSA TONNATA**  
**'FORMEC BIFFI'**



**380106**  
**BRODO FRUTTI DI**  
**MARE G 570 X 6**



**500275**  
**PERSICO REALE**  
**G 100/150 FR.**



**La Ricetta dello Chef**

**Maiale tonnato**

**Ingredienti:** maiale, salsa tonnata *Formec Biffi*, olio extravergine d'oliva, pepe, foglioline di menta.

**Procedimento:** cucinare il maiale a bassa temperatura. Successivamente riempire una *sac à poche* con della salsa tonnata *Formec Biffi*. Tagliare la carne a fettine sottili e adagiarvi una noce di salsa al centro.

Chiuderle e servirle su un piatto da portata con un filo di olio extravergine d'oliva e una spolverata di pepe, guarnendo il tutto con delle foglioline di menta.

A cura di **Serafino Tosi**





**L** *T-Bone Angus* è una bistecca di lombata con osso a forma di T (secondo letterale traduzione) circondato da polpa (filetto e controfiletto) da entrambi i lati.

*Angus* è invece la denominazione di una razza bovina, l'*Aberdeen Angus*, il cui allevamento ha avuto origine in Scozia, più precisamente nella contea dell'*Angus*, all'inizio dell'Ottocento, soprattutto per la produzione di latte e formaggi.

Si tratta di un bovino piccolo di statura ma molto pesante, dal pelo nero (*Black Angus*) o rossastro (*Red Angus*) e totalmente privo di corna.

Attualmente viene allevato in molti Paesi del mondo, ma quelli americani (Argentina, Canada, USA) presentano la maggiore produzione e sono tra i più apprezzati per la qualità della carne, ritenuta particolarmente pregiata e ricercata (grazie anche a recenti ed esaltanti *trend* culinari).

Lo scrupoloso disciplinare della vera carne di *Angus* prevede metodi di allevamento su ampi territori incontaminati, alimentazione esclusiva di fieno, grano e mais, macellazione a un'età non inferiore ai 22 mesi e un lungo periodo di frollatura (anche di un mese).

Il *T-Bone* è uno dei tagli più pregiati, gu-



stosi e apprezzati dal consumatore per la sua consistente marezza che, soprattutto quando viene cotta alla brace o alla griglia, ne esalta le caratteristiche di morbidezza, sapidità e aroma.

A cura di **Roberto Coli**  
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

Le proprietà nutrizionali del *T-Bone* di *Angus* sono indiscutibilmente molto buone. Rispetto ad altre razze bovine, la carne di *Angus*, caratterizzata da una consistente marezza, presenta un contenuto di lipidi decisamente più elevato, che può raggiungere anche il 20%. Nel *T-Bone*, però, si attesta intorno al 6%, valore certamente più accettabile; i lipidi in questione sono costituiti, per la metà circa, da acidi grassi saturi. Accettabile anche la quantità di colesterolo. La percentuale delle proteine, che sono di ottima qualità, è del 20% circa. In evidenza, tra i minerali, il contenuto buono di ferro (tra l'altro, di elevata biodisponibilità), di magnesio, selenio, potassio e fosforo e quello decisamente basso di sodio. Tra le vitamine spiccano in particolare i contenuti di B<sub>12</sub>, riboflavina, niacina, tiamina e B<sub>6</sub>. L'apporto energetico è di 143 kcal/100 g di parte edibile.

Le nostre proposte

200604  
REALE CANADA  
ANGUS



200605  
ASADO ANGUS  
CANADA



200606  
T/BONE ANGUS  
CANADA



200329  
REALE BLACK  
ANGUS USA



200330  
FESA PAD BLACK  
ANGUS USA



La Ricetta dello Chef

Reale di Angus

**Ingredienti:** reale di Angus, rosmarino, olio, sale, pepe, salvia, limone, timo.

**Procedimento:** in un sacchetto gelo adagiato sul ripiano basso del frigorifero, mettete a insaporire, per circa 3 ore, il reale con rosmarino, olio, sale, pepe, salvia, limone e timo.

Scaldare una piastra e mettervi del sale grosso; cuocere la carne per 6 minuti da

un lato e per 4 dall'altro. Una volta tolta la carne dalla piastra, farla riposare per circa 3 minuti.

Servire con olio e sale grosso. Guarnire con del rosmarino.

A cura di **Serafino Tosi**





**I**l prosciutto cotto è un salume dalla forma più o meno rettangolare: privo di ossa, si presenta con una carne rosata che emana invitanti aromi di spezie. Questo salume, il più consumato al mondo e in Italia, si prepara a partire dalla coscia di maiale opportunamente disossata, sottoposta al processo di salatura (*siringatura*) con una salamoia di acqua, sale e additivi vari (polifosfati, nitriti, nitrati, vino, zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio, maltodestrine, proteine del latte, proteine di soia, amidi, spezie, gelatine alimentari, aromi, etc), successiva *zangolatura* per una sua uniforme distribuzione all'interno del pezzo, stampaggio affinché assuma la forma desiderata e, infine, di cottura. Questa avviene molto lentamente (fino anche a una ventina di ore) a una temperatura non elevata (circa 70° C) che permette il mantenimento della tipica colorazione rosata; dopodiché il prosciutto viene tolto dallo stampo e confezionato sottovuoto. Segue un ulteriore trattamento (pastorizzazione) a più di 100° C per un breve periodo, sufficiente però a garantire la sicurezza sanitaria del prodotto finale - distrugge infatti eventuali contaminazioni da parte di microrganismi



possibili durante l'ultima fase della lavorazione - e la conservazione delle caratteristiche organolettiche.

In commercio, recentemente, sta riscuotendo un crescente successo anche un tipo di prosciutto cotto con cotenna.

A cura di **Roberto Coli**  
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

Alto è il contenuto di proteine (che raggiunge anche un 20% circa), di elevato valore biologico, sensibilmente ridotto quello di lipidi (3-4% ca.) e di sodio, elemento correlato all'ipertensione arteriosa e presente in concentrazioni di circa 4 volte inferiori (poco più di 600 mg/100 g di parte edibile) rispetto a quelle che si riscontrano nel prosciutto crudo. Relativamente ai lipidi, va anche sottolineata la loro interessante qualità, vista la netta prevalenza degli acidi grassi insaturi, mono (oleico) e polinsaturi (linoleico), rispetto a quelli saturi. Decisamente limitato il contenuto di colesterolo (49 mg/100 g). Potassio, fosforo, magnesio, selenio, calcio, ferro, zinco, rame, niacina, piridossina, E, B<sub>12</sub>, riboflavina e tiamina sono i nutrienti più rappresentativi dei minerali e delle vitamine, rispettivamente. L'apporto energetico è contenuto, circa 150 kcal/100 g di parte edibile.

### Le nostre proposte

**240228**  
**WÜRSTEL PURO**  
**SUINO 'GRANDI**  
**SALUMIFICI**  
**ITALIANI'**



**240022**  
**PROSC. COTTO C/**  
**COT G. DOLCEZZA**  
**NUOVO SOLE**



**240323**  
**SALAME CORALLINA**  
**G 700**



**240071**  
**SALAME**  
**CAMPAGNOLO**  
**'CLAI'**



**240104**  
**SALAME TOSCANO**  
**EXTRA 'MONTE S.**  
**SAVINO'**



### La Ricetta dello Chef



### Würstel e patate

**Ingredienti:** sale grosso, patate, acqua, ghiaccio, olio, pepe, rosmarino, aglio, würstel, pecorino romano.

**Preparazione:** portare a ebollizione dell'acqua con abbondante sale grosso; immergervi le patate con la buccia incisa in superficie, far bollire per 5 minuti e passarle immediatamente in acqua e

ghiaccio. Riporre le patate in frigo per 3 ore circa, tagliarle poi a cubetti e disporle su una teglia da forno condendole con olio, pepe, rosmarino e spicchi di aglio.

Infornare a 180° C per 30 minuti.

Successivamente tagliare i würstel a rondelle da circa 1,5 cm, aggiungerli alla teglia delle patate e infornare per altri 7 minuti.

Servire con della maionese al pecorino romano.

A cura di **Serafino Tosi**



La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata, il più venduto e apprezzato, tanto da spingere le aziende produttrici a continue innovazioni di mercato. Così, oltre alla classica mozzarella dalla forma a palla o a treccia, troviamo quella a ciliegina, i bocconcini, quella aromatizzata, magra, ad alta digeribilità, per pizza, a cubetti, a panetti e così via, così da coprire tutte le esigenze e momenti di consumo. La sua preparazione originaria, che avveniva esclusivamente con utilizzo del latte di bufala (e ora anche, se non prevalentemente, con quello di vacca), prevedeva la filatura della cagliata e la sua successiva *mozzatura* (da cui il nome) manuale, oggi sostituita da quella a macchina per ottimizzarne la velocità di lavorazione, la forma e la grammatura. I bocconcini risultano tra i più graditi dal consumatore in quanto stuzzicanti, appetitosi, veloci da gustare e dalla grammatura invitante. Hanno un bel colore bianco brillante, caratteristico aroma, consistenza compatta, pelle sottile e morbidezza della polpa, dolcezza, delicato gradiente di acidità, sapidità e giusta quantità di liquidi che riescono a trattenere. L'affumicatura, un trattamento antico mirato



al prolungamento della conservazione e a un effetto battericida - oggi effettuato con tutte le attenzioni igienico-sanitarie del caso - costituisce un'ulteriore variante, capace di conferire ai bocconcini un colore dorato e un aroma del tutto caratteristici.

A cura di **Roberto Coli**  
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

Buono il contenuto di proteine, di elevata qualità per la presenza, in proporzione, di tutti gli aminoacidi essenziali; altrettanto consistente quello dei lipidi, dove prevalgono gli acidi grassi saturi ma con un basso contenuto di colesterolo. Limitato il contenuto di carboidrati disponibili, costituiti esclusivamente da zuccheri (lattosio in particolare). Ma tra le indicazioni più interessanti vanno menzionate quelle relative al contenuto di minerali e di vitamine. Buono quello di fosforo e di calcio (che contribuiscono in buona misura al soddisfacimento del loro fabbisogno giornaliero), ma anche di potassio, magnesio, zinco e selenio. Tra le vitamine, particolarmente interessanti le concentrazioni di riboflavina ( $B_2$ ) e di vitamina A (soprattutto sotto forma di retinolo), ma anche di tiamina ( $B_1$ ), acido folico, niacina vitamina D ed E.

### Le nostre proposte

**310292**  
BASE PER  
TIRAMISÙ  
'DEBIC'



**310685**  
GRANA PADANO  
SCAGLIE  
'BRAZZALE'



**310085**  
CACIOTTINA AL  
PEPE ROSA  
'TRE VALLI'



**310578**  
BERGADER  
STANGHE  
'ZARPELLON'



**310694**  
MOZZARELLA  
BOCCONCINI  
AFFUMICATI  
'DIANO CASEARIO'



### La Ricetta dello Chef

## Flan di zucchine e caciotta al pepe rosa

**Ingredienti:** zucchine, uova, buccia di limone, curcuma, caciotta al pepe rosa, foglioline di basilico.

**Procedimento:** lavare le zucchine e affettarle usando le maglie larghe della grattugia. In una terrina aggiungere un uovo, la buccia di un limone, la punta di un cuc-

chiaino di curcuma e amalgamare insieme alle zucchine.

Ungere degli stampini in alluminio e riempirli con il composto. Infornare a 180° C per 14 minuti.

Ancora caldi, scoppare i flan e coprirli con delle fettine di caciotta al pepe rosa. Infornarli nuovamente a 140° C per 3 minuti.

Impiattare guarnendo con delle foglioline di basilico.

A cura di **Serafino Tosi**





[www.amadori.it](http://www.amadori.it)



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



[www.bugincarni.it](http://www.bugincarni.it)



[www.kometa.hu/en](http://www.kometa.hu/en)



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



Il pollo di madre terra

[www.fileni.it](http://www.fileni.it)



[www.cromaris.hr/it](http://www.cromaris.hr/it)



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



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



[www.lariunione.it](http://www.lariunione.it)



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



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



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



[www.noordzeeurk.nl](http://www.noordzeeurk.nl)



[www.neriortofrutta.it](http://www.neriortofrutta.it)



[www.frime.es](http://www.frime.es)



[www.battistimeatpassion.it](http://www.battistimeatpassion.it)



[www.vandriegrup.it](http://www.vandriegrup.it)



[www.grandisalumificiitaliani.it](http://www.grandisalumificiitaliani.it)



[www.lanzisrl.it](http://www.lanzisrl.it)



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



[www.alcaruno.it](http://www.alcaruno.it)



[www.tusciaformaggi.it](http://www.tusciaformaggi.it)



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



[www.sicilianispa.it](http://www.sicilianispa.it)



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



[www.granarolo.it](http://www.granarolo.it)



[www.valgardena.it](http://www.valgardena.it)



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



[www.trevalli.cooperlat.it](http://www.trevalli.cooperlat.it)



[www.conorzio-virgilio.it](http://www.conorzio-virgilio.it)



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



[www.parmareggio.it](http://www.parmareggio.it)



[www.zarpellon.it](http://www.zarpellon.it)



[www.labottegadelfuturo.it](http://www.labottegadelfuturo.it)



[www.molinospadoni.it](http://www.molinospadoni.it)



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



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



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



[www.borghini.it](http://www.borghini.it)



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



[www.divita.it](http://www.divita.it)



LA TRADIZIONE DI DOMANI.

[www.olitalia.it](http://www.olitalia.it)



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



[www.acetum.it](http://www.acetum.it)



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



[www.demetrafood.it](http://www.demetrafood.it)



[www.hero.it](http://www.hero.it)



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



[www.fabianelli.it](http://www.fabianelli.it)



[www.lamolisana.it](http://www.lamolisana.it)



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



[www.bernardinigastone.it](http://www.bernardinigastone.it)



[www.unigra.it](http://www.unigra.it)



[www.cgmsurgelati.it](http://www.cgmsurgelati.it)



[www.asiagofood.it](http://www.asiagofood.it)



[www.gelatigelasko.it](http://www.gelatigelasko.it)



[www.ittitalia.it](http://www.ittitalia.it)



[www.develey.it](http://www.develey.it)



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



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



[www.orogel.it](http://www.orogel.it)



[www.greensfood.it](http://www.greensfood.it)



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



[www.kochbz.it](http://www.kochbz.it)



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



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



[www.dececco.it](http://www.dececco.it)



[www.pastafrescairasagnolo.it](http://www.pastafrescairasagnolo.it)



[www.fornodellarotonda.it](http://www.fornodellarotonda.it)



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



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



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



[www.mccainfoodservice.it](http://www.mccainfoodservice.it)



[www.pizzoli.it](http://www.pizzoli.it)



[www.eridania.it](http://www.eridania.it)



[www.alfafood.it](http://www.alfafood.it)



[mutti-parma.com](http://mutti-parma.com)



[www.urbanartufi.it](http://www.urbanartufi.it)



[www.ilfornodigargani.it](http://www.ilfornodigargani.it)



[www.glaxipane.it](http://www.glaxipane.it)



[www.rusti.it](http://www.rusti.it)



[www.benedettiigrigi.it](http://www.benedettiigrigi.it)



[www.liotti.it](http://www.liotti.it)



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



[www.rauch.cc](http://www.rauch.cc)



[www.usobio.it](http://www.usobio.it)



[www.sanbenedetto.it](http://www.sanbenedetto.it)



[www.montelvini.it](http://www.montelvini.it)



[www.acquetogni.it](http://www.acquetogni.it)



[www.bondolfiboncaffè.it](http://www.bondolfiboncaffè.it)



[www.barbaneravini.it](http://www.barbaneravini.it)



[www.bernardinigastone.it](http://www.bernardinigastone.it)



[www.bernardinigastone.it](http://www.bernardinigastone.it)



[www.nordfish.it](http://www.nordfish.it)



[www.zonin1821.it](http://www.zonin1821.it)



[www.schenkitalia.it](http://www.schenkitalia.it)

GrissinBon



Moyseafood

L'Acquachiana  
FARINAZZI 1710 BELLUNO

TRINITÀ

Bresole  
pini

BAGUGIARD+FIGNA

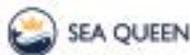


Heinz

FIORITALGEO



CALLEBAUT  
SINCE 1911



Iwai

ENGLISLAND  
SINCE 1872

Formec Biffi



ALIMENTARI  
San Michele

Bonduelle

Paren

CLAI

Canuti

Unilever  
Food  
Solutions

Italchimica

CRIO CABIN  
TASTE PRESENTATION



Richard  
Ginori  
1735

COOL HEAD



MECNOSUD  
Food, laboratory and audit management

Tognana

COLESCHI

ICETECH  
ICE MAKERS

LU BIANCA

friulinOX  
It's quality

vermobil

aluminOX

ALFA

b baron

frigomeccanica

METALCARRELLI

Saturnia  
PORCELLANE DA TOSCANA

BALLARINI  
1880

Steno  
WITH THE PLANET

LAINOX

INOX B.I.M.  
KITCHEN EQUIPMENT

La Monferrina  
MAGLIERE PER PASTA SECCATA

PADERNO

CONTITAL

rastal

IIP  
80 years of passion for packaging

Realcarta

Swedlinghaus

SAGI

Risacco  
ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE

G Caby

PRIMEAT



ZWILLING® Pro

Innovazione, funzionalità, design, qualità

Made in Germany

**SGH Blade**  
Soft-Gondola-Hard:  
lama a sezione differenziata per migliorare l'efficienza di taglio  
Zona 1: sezione a cuneo con spessore adatto per alimenti morbidi  
Zona 2: sezione curva con spessore maggiorato per favorire lo scorrimento del tagliente  
Zona 3: sezione finale con spessore maggiorato per il taglio di alimenti consistenti

**Durezza della lama**  
HRC 58 approx

**Produzione documentata**  
Ogni singolo coltello riporta una specifica codifica che documenta l'intero ciclo produttivo a garanzia della tracciabilità del prodotto

**Manico**  
Ergonomico in stile europeo, realizzato in materiale sintetico di alta qualità. I 3 rivetti conferiscono un'alta resistenza meccanica.

**Nodo**  
Di nuova concezione, reingegnerizzato per il perfetto controllo della lama, ergonomico e confortevole consente lo sfruttamento dell'intero filo. Ideale anche per le tecniche di taglio asiatico.

**Speciale lega d'acciaio**  
per coltelli duri, taglienti e allo stesso tempo flessibili e resistenti all'usura

Design Matteo Thun

### Sigma Forge®

La forgiatura rappresenta il nucleo di qualsiasi produzione di coltelli. Il coltello Sigma Forge viene creato con precisione da un unico pezzo di acciaio



### Friodur®

Tempra criogenica, rende la lama estremamente dura e resistente



### Affilatura di precisione V-Edge 30

V-Edge ZWILLING segna gli standard per i coltelli da chef. Con un angolo ottimizzato di circa 30° (15°su ogni lato), il filo assicura resistenza e prestazioni di taglio in grado di soddisfare le massime esigenze. L'angolo acuto assicura una capacità di incisione migliore che rende ancora più soddisfacente l'uso del coltello. Grazie al V-Edge il coltello penetra senza fatica nell'alimento da tagliare.



### Affilatura di precisione Razor Edge 20° - coltelli Santoku

Razor Edge è la levigatura ad angolo acuto dei coltelli Santoku ZWILLING. Grazie all'attrito ridotto, il tagliente lucidato penetra più facilmente nell'alimento da tagliare. La lucidatura consente una sbavatura particolarmente accurata della lama. Grazie a un tagliente dall'angolo più acuto si ottiene una maggiore capacità di incisione. Ciò garantisce un taglio più fine e preciso con l'applicazione di una forza minore e senza rovinare la struttura dell'alimento da tagliare.

### Tecnologia laser

Zwilling utilizza la tecnologia laser di precisione per testare la qualità e l'angolo di taglio ottimale.



129201 - COLTELLO CUCINA CM 20 ■



129202 - COLTELLO CUCINA CM 23 ■



129203 - COLTELLO CUCINA CM 26 ■



ZWILLING® Pro

Innovazione, funzionalità, design, qualità

Made in Germany



129209 - COLTELLO CUCINA CLASSICO CM 20 ■



129200 - COLTELLO ARROSTO CM 26 ■



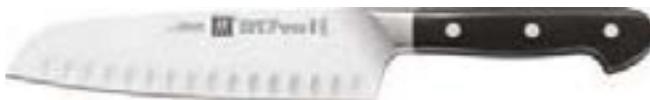
129204 - COLTELLO PANE CM 26 ■



129205 - COLTELLO DISSOATORE CM 14 ■



129206 - COLTELLO FILETTO CM 18 ■



129207 - COLTELLO SANTOKU ALVEOLATO CM 18 ■



129208 - COLTELLO PROSCIUTTO CM 26 ■



129210 - COLTELLO CHEF COMPACT CM 14 ■

**NON FOOD****ALLUMINIO BOX CONTITAL**

L'alluminio è un materiale molto utilizzato nel settore alimentare, poiché ottimo conduttore di calore e molto versatile. I contenitori possono essere utilizzati per contenere una svariata tipologia di alimenti, assicurando, oltre che una grande scelta di forme e dimensioni, anche un ottimo metodo di conservazione. Si tratta, inoltre, di un materiale capace di supportare diverse temperature di cottura, almeno nei forni tradizionali. Il contatto diretto degli alimenti con materiali in alluminio non comporta pericoli per la salute umana, anche se si sconsiglia il contatto con quelli a pH acido come frutta affettata o con condimenti come limone o aceto, poiché l'alluminio, a tali condizioni di acidità, potrebbe corrodersi, specie se si presenta in strati sottili. In campo alimentare trova applicazione in due forme. La prima è l'alluminio puro, impiegato soprattutto nella produzione di vaschette destinate alla cottura e alla conservazione, così come pellicole, pentolame o leghe con oggetti derivati dalla fusione di questo metallo, ad esempio caffettiere o piastre per toast, oggetti destinati al contatto per periodi di tempo limitati. Per quanto riguarda la seconda tipologia, si prendono come riferimento le normative UNI EN 601 e UNI EN 602, che riportano le composizioni chimiche degli oggetti fusi e fissano dei limiti precisi per gli elementi in lega con l'alluminio, specie per quelli destinati al contatto con alimenti. Tutte le vaschette in alluminio, così come le comuni pellicole, sono assimilate ai cosiddetti *moca* (oggetti destinati al contatto con gli alimenti) e come tali rispondono a test di cessione e controlli che ne valutano la resistenza e la sicurezza in diverse condizioni di utilizzo. Va quindi fatta attenzione, quando si acquista, al simbolo riportato in confezione.

A cura di Rita Orioli, **EuroLab**

**310042**  
ALLUMINIO BOX 'CONTITAL'



**271183**  
BICCHIERE BIODEGRADABILE  
'ILIP' cc. 575



**271193**  
CARTA IGIENICA 2 VELI JUMBO  
'REALCARTA'



**280445**  
DETERGENTE LAVAVETRI  
'COLESCHI'



**800199**  
SIRPAV HC PAVIMENTI  
'ITALCHIMICA'





L'azienda, fondata nel 1938 nel cuore della Valdichiana toscana, è oggi alla sua quarta generazione. Marco e Paolo Barbanera, attuali comproprietari, nel 1978 hanno ereditato la società *Enogest* dal padre Luigi. Solo nel 2007 l'attività ha preso il nome attuale, distacandosi dal mercato nazionale e cominciando una prima rapida espansione su quello estero. *Barbanera* è dotata di un impianto produttivo all'avanguardia che consente alti standard qualitativi, nonché di fornire un servizio preciso e puntuale alla propria clientela con i suoi 10 miliardi di bottiglie annue. Accanto alle più antiche tradizioni, si sono distinte moderne tecniche di lavorazione adottate per soddisfare le aspettative del consumatore finale. La dinamicità e la volontà di restare al passo con i tempi sono state infatti il successo dell'attività. Elementi che hanno condotto ad ambiti riconoscimenti nazionali e internazionali, come ad esempio il premio di *Miglior Produttore* sull'*Annuario dei Migliori Vini Italiani* negli anni 2018 e 2020 per indice quali-quantitativo. Particolare attenzione è dedicata anche alla sostenibilità ambientale: nel complesso aziendale viene utilizzata esclusivamente



energia prodotta da fonti rinnovabili. Certificata IFS, BRC e ISO 14001, *Barbanera* è valorizzata dalle persone che lavorano al suo interno, attente prima di ogni altra cosa alla soddisfazione dei clienti, che da anni ricambiano con la loro fedeltà.

a cura di **Barbanera Srl**  
Tel. 0578 244174  
[www.barbaneravini.it](http://www.barbaneravini.it)

Il leggero appassimento è una tecnica di produzione atta a ottenere vini strutturati e da uno spiccato quadro aromatico, di frutta matura e varietale. Le uve vengono raccolte al raggiungimento dell'80% circa del loro stato ottimale di maturazione e lasciate appassire all'interno delle cassette. Vengono scelti solo i grappoli sani e con acini non troppo compatti, così che l'aria possa circolarvi liberamente. Il processo dura dalle 2-3 settimane, fino alla perdita di circa il 30% del peso iniziale, donando così uve più concentrate ma ancora fresche e saporite. Nel caso dei vini rossi, si ottiene una tonalità intensa e profonda e un bouquet di frutti rossi maturi, armonicamente combinati a una trama di spezie dolci e sentori vanigliati. La fragranza e particolare morbidezza li rendono adatti a ogni tipo di pietanza, nonché a essere bevuti anche a basse temperature (10/12°C).

### Le nostre proposte

**402702**  
VERDICCHIO  
CLASSICO  
RISERVA  
'MONCARO'



**402608**  
ROSSO DI  
MONTEFALCO  
'GAITA DEL FALCO'



**402179**  
CHIANTI CLASSICO  
'CASTELLO  
D'ALBOLA'



**390147**  
SUCCO ARANCIA  
ROSSA  
SANGUINELLA  
'LIOTTI'



**402716**  
ROSSO IGT UVE  
APPASSITE  
BARBANERA 0,75



### La Ricetta dello Chef

## Filetto con riduzione di Montefalco Rosso

**Ingredienti:** 500 g di filetto di vitello, pasta sfoglia, 1 tartufo, 1 bicchiere di *Montefalco Rosso DOC*, 1 uovo, farina q.b., salvia, rosmarino.

**Preparazione:** infarinare i medaglioni di carne e metterli a cuocere in una padella con olio. A cottura ultimata, una volta

raffreddati, cospargerli di tartufo grattugiato e adagiarli sulla pasta sfoglia. Infagottare ogni medaglione, chiudere bene spennellando con l'uovo sbattuto. Nel frattempo, rimettere sul fuoco la padella con il fondo di cottura del filetto, aggiungere le erbe e un bicchiere di *Montefalco Rosso* lasciandolo ridurre a fuoco lento.



**I**l pane per tramezzini è preparato, oltre che con gli ingredienti tradizionali (farina di frumento, acqua, lievito, sale) anche con latte e olio e, a volte, con altri cereali e farina di soia. È quindi un pane condito che si distingue anche per essere costituito da sola mollica, perché volutamente privato della crosta. È molto tenero e si presta prevalentemente per essere imbottito con le più svariate tipologie di alimenti. Costituisce una moderna alternativa al consumo del pane tradizionale, ritenuto probabilmente un alimento vecchio, sorpassato, non più *à la page* per il nostro tempo e che fa ingrassare. Certo, il fatto di discostarsi dal pane comune per l'aggiunta di ingredienti nutrizionalmente *più ricchi*, cozza un po' con l'attuale tendenza verso diete a basso contenuto energetico: i suoi principali componenti rimangono sempre i carboidrati, i principi alimentari più odiati dalla popolazione *ignorante*, cioè quella che ignorando, purtroppo, la fisiologia della nutrizione e le corrette norme nutrizionali scaturite da decenni di studi epidemiologici e clinici, non sa che sono proprio loro a rendere la dieta razionale ed equilibrata. E non sono certo i carboidrati responsabili del sovrappeso



e dell'obesità, bensì la quantità eccessiva di energia introdotta rispetto ai bisogni. Quindi, ben venga anche il consumo di tramezzini, purché non si esageri con la tipologia e la quantità degli alimenti con cui vengono riempiti.

A cura di **Roberto Coli**  
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

Le caratteristiche nutrizionali dei tramezzini, nonostante l'utilizzo di latte e olio, non si discostano granché da quelle del pane comune, a eccezione di un contenuto leggermente superiore di lipidi, di zuccheri semplici e di fibra alimentare e uno decisamente inferiore di carboidrati disponibili. Ciò è dovuto al fatto che il pancarrè con cui vengono preparati i tramezzini presenta una percentuale di acqua superiore di circa il 20%. La qualità delle proteine è di medio valore, mentre quella dei lipidi dipende dalla tipologia di olio utilizzato (di oliva, di semi o di palma). Sempre in riferimento al pane comune, si osserva un leggero incremento nei contenuti di Ca e Fe tra i minerali e di tiamina e riboflavina tra le vitamine. L'apporto energetico si attesta intorno alle 270 kcal per ogni 100 g di parte edibile. Il rischio che tale apporto di energia venga superato dipende dalla farcitura.

**Le nostre proposte**

**280206**  
**GLASSA ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 'ACETUM'**



**380264**  
**PANE PER TRAMEZZINI SPUNTINELLE 'MORATO'**



**290090**  
**OLIO GIRASOLE ALTO OLEICO 'MASTER MARTINI'**



**276924**  
**AMARETTI BISCOTTI 'VICENZI'**



**370085**  
**GRISSINO FAGOLOSO 'GRISSIN BON' CLASSICI AL SESAMO AL ROSMARINO**



ta al pepe rosa, dando spazio alla vostra fantasia. Arrotolare il tutto e cospargerlo di farina. Immergerlo nell'uovo sbattuto e passarlo in una granella di pistacchi o nocchie o sesamo nero. Scaldare dell'olio di girasole e immergervi i rolls; quando la padella smetterà di *cantare*, toglierli e asciugarli con della carta assorbente. Disporre della misticanza su un piatto, tagliare i rolls in stile sushi oppure con un taglio giapponese e adagiarli vicino all'insalata. Servire caldi.

A cura di **Serafino Tosi**



**La Ricetta dello Chef**

**Sushi italiano**

**Ingredienti:** pane da tramezzini, verdure miste, salmone, caciotta al pepe rosa, uovo, granella di pistacchi o nocchie, sesamo nero, olio di girasole, misticanza.

**Procedimento:** disporre del pane da tramezzini tra due fogli di carta forno e stenderlo con un matterello. Farcirli a piacimento con delle verdure grigliate oppure del salmone e delle fette sottili di caciotta





**L** jalapeño è un peperoncino messicano del quale esistono decine di varietà che si differenziano l'una dall'altra per forma, colore e piccantezza. Non è piccantissimo, avendo valori considerati lievi o moderati, compresi tra 2.550 e 10.000, con punte fino a 25.000, della scala di Scoville (che può raggiungere anche valori di 1.000.000!). Questo perché presenta una concentrazione non elevatissima dei composti alcaloidi attivi liposolubili (capsaicina, capsantina, capsorubina) - responsabili del gusto piccante e utilizzati anche come analgesici - che ne permette un consumo abbastanza *tranquillo*, prevalentemente quando non è ancora maturo, per meglio metterne in evidenza le sue caratteristiche aromatiche. Con il procedere della maturazione il colore diventa di un bel rosso vivo e assume dimensioni comprese tra i 4 e i 10 cm di lunghezza. In cucina viene utilizzato, oltre che fresco, anche dopo essere stato essiccato al sole o affumicato con un particolare tipo di legna per dare il famoso apprezzatissimo *Chipotle*, molto utilizzato in un ampio ventaglio di piatti di carne, pesce, insaccati, hamburger, hot-dog, insalate,



legumi e sotto forma di *Sriracha*, una salsa nota per essere tra le più piccanti al mondo. È consumato anche sott'aceto, o in salamoia o riempito di formaggio e poi fritto.

A cura di **Roberto Coli**  
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

Le proprietà nutrizionali sono legate non certo al contenuto irrilevante dei principi alimentari energetici (proteine, lipidi, carboidrati) - viste anche le modestissime quantità in cui si consuma - ma a quello di componenti cosiddetti *minori*, dalle caratteristiche fisiologiche e salutistiche interessanti. È una fonte molto ricca di acido ascorbico (vitamina C), dalla potente capacità antiossidante e capace di proteggerci dai radicali liberi, di sviluppare l'aumento dell'immunità dell'organismo e di facilitare la sintesi del collagene, proteina strutturale capace di mantenere l'integrità dei vasi sanguigni, della pelle, dei tessuti, degli organi e delle ossa. Contiene anche niacina,  $\alpha$  e  $\beta$ -carotene, zeaxantina, criptoxantina, vit. E, K, piridossina, ac. pantotenico, potassio, magnesio, fosforo, selenio, manganese e sostanze flavonoidi.

### Le nostre proposte

**251657**  
JALAPENOS ROSSI  
PICCANTI  
'C.G.M.'



**251592**  
CORNETTO  
CUORDIMADRE  
VUOTO 'CUIPELLO'



**251215**  
GELATO GOURMET  
AL ROSMARINO  
'ANTICA GELATERIA  
MATTEO' KG 1,55



**251388**  
POTATO POPS  
'MC CAIN'



**250795**  
PATATE EXTRA  
PROFESSIONAL  
'PIZZOLI'



### La Ricetta dello Chef



### Torta di arance e zenzero con gelato al rosmarino

**Ingredienti (per 4 porzioni):** 350 g di farina, 200 g di zucchero, 200 g di marmellata di arance, 2 arance, 80 g di zenzero macinato *Wiberg*, 3 uova, 70 g di olio di semi di girasole, 1 bustina di lievito, burro.

**Procedimento:** imburrare e infarinare uno

stampo da torta, adagiando sul fondo e sui bordi gli spicchi di un'arancia. Montare uova e zucchero fino a ottenere un composto spumoso, aggiungere il succo dell'altra arancia e la sua buccia grattugiata, lo zenzero grattugiato e tutti gli ingredienti. Versare il composto nello stampo, farcire con la marmellata, cuocere in forno a 175° C per 40 minuti. Sformare la torta e creare, con gli anelli, le porzioni da servire assieme al gelato al rosmarino.



La provenienza delle mazzancolle, che deve essere indicata per legge sull'etichetta insieme al nome della specie e al metodo di produzione (pescato o allevato), è prevalentemente di importazione extra UE, tra cui spicca quella dall'Ecuador, ritenuta, insieme a quella dal Madagascar, tra le più pregiate e nettamente superiore a quelle del Sud Est asiatico. Vengono commercializzate prevalentemente congelate o surgelate, in cui è ammessa per legge anche l'aggiunta di solfiti. Il prodotto congelato viene in genere venduto sfuso decongelato, mentre quello surgelato soltanto in confezioni sigillate. La mazzancolla dell'Ecuador è la varietà tropicale (*Panaeus vannamei* o *Litopenaeus vannamei*) più commercializzata al mondo, conosciuta anche come *Gambero dalle zampe bianche del Pacifico*. Vive sui fondali fangosi delle acque tropicali costiere del Pacifico occidentale, anche se la maggior parte di quella commercializzata proviene da allevamenti più o meno intensivi. Il suo corpo allungato (può raggiungere anche i 20 cm di lunghezza), con un rostro dentato e due lunghe antenne, è suddiviso in segmenti da cui si dipartono



le zampe ed è ricoperto da un carapace fatto di chitina, da cui si trae il chitosano, utilizzato negli integratori alimentari come fibra solubile. La sua carne bianca e delicata risulta eccellente.

A cura di **Roberto Coli**  
Specialista in Scienze dell'Alimentazione

Il contenuto di proteine, specie nella varietà tropicale (19% ca.) è molto buono e di ottimo valore biologico, uno dei più elevati tra i prodotti della pesca, mentre molto basso risulta quello dei lipidi (1,3% ca.), caratterizzati dalla prevalenza di acidi grassi insaturi. In particolare, tra i polinsaturi, prevalgono l'EPA (eicosapentaenoic acid C20:5) e il DHA (docosahexaenoic acid C22:6) della serie omega-3, derivati per elongazione e desaturazione dall'essenziale  $\alpha$ -linolenico, ben noti per i loro effetti benefici anticoagulanti, ipotrigliceridizzanti e protettivi. Di rilievo anche la presenza di minerali, tra cui spiccano soprattutto le concentrazioni del Mg (361 mg), del Ca (247 mg), del Fe (12.2 mg), dello Zn (14.7 mg) e del Cu (4.07 mg). Tra le vitamine si ritrovano la niacina, la E, la B<sub>6</sub>, la C e la A. Modesto l'apporto energetico, inferiore alle 100 kcal/100 g di parte edibile.

Le nostre proposte

**251662**  
**MAZZANCOLLE**  
**EQUADOR CON**  
**TESTA 'FIORITAL'**



**251685**  
**CALAMARI PULITI**  
**INDIA**  
**'ITTITALIA'**



**251646**  
**FILONI DI TONNO**  
**SASHIMI**  
**'SEA QUEEN'**



**251472**  
**SPIEDONI DI**  
**TONNO AL PANE**  
**AROMATICO**  
**'MAREPIÙ'**



**251471**  
**POLPI COTTI**  
**G 500/1000**  
**'MOYSEAFOD'**



nel bicchiere del frullatore aggiungendo l'acqua precedentemente messa da parte e frullare il tutto fino a ottenere un composto liscio e vellutato. Nel frattempo si sarà fatto sobbollire il polpo in acqua acidula per circa 35 minuti; scolarlo e impiattarlo su un cappello del prete sopra la crema di fagioli. Profumare il piatto con della liquirizia in polvere.

A cura di **Serafino Tosi**



La Ricetta dello Chef

Polpo in fagioli hot



**Ingredienti:** fagioli in scatola, cipolla, peperoncino jalapeño, polpo, liquirizia in polvere.

**Procedimento:** togliere l'acqua di governo della scatola dei fagioli e lasciarla da parte. In una padella soffriggere la cipolla e del peperoncino jalapeño; stufare, nella stessa padella, anche i fagioli, a fuoco basso. Una volta cotti, metterli

## LA NOSTRA GAMMA DI OLIO SIMPOSIO

### OLIO SIMPOSIO

Il pasto non più come semplice atto del mangiare, ma come **intensa esperienza conviviale**: da questo convincimento abbiamo sviluppato una linea a marchio nostro, **Simposio**, ispirandoci proprio a quella pratica conviviale, che faceva seguito al banchetto, durante la quale i commensali nei tempi antichi bevevano secondo le prescrizioni del simposiarca, intonavano canti conviviali, si dedicavano a intrattenimenti di vario genere (recita di carmi, danze, conversazioni, giochi).

Il suggello del marchio **Etruria** garantisce inoltre la **provenienza del prodotto**, rigorosamente italiana, esaltando quel valore aggiunto in grado di evocare un gusto unico e autentico, capace di trasmettere le abilità tipiche delle filiere produttive locali, eccellenze riconosciute in tutto il mondo.

