ANNO VII | NUMERO 6

NOVEMBRE-DICEMBRE 2012

Rivista di orientamento nel food service

Orizzonte

ASMI

Il Salmone Selvaggio dell'Alaska

In vigore una nuova Certificazione di Gestione Responsabile della Pesca

Arte Italiana nel Mondo

Il Pesce, simbolo sacro nell'arte

Walter Borsini

Il Salmone

Identikit di un pesce versatile e pieno di virtù

Il Salmone, una vita da protagonista

ALASKA SEAFOOD
Wild, Natural & Sustainable

ASSOCIAZIONE ARTE ITALIANA NEL MONDO

Touring Club Italiano

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

Dinon

l'alta gastronomia fa branding

DinonGroup
Passione gastronomica

DINON Group spa

Via del Gelso, 110
45014 Porto Viro (RO) Italia

Tel + 39 0426 631820
Fax + 39 0426 633870

http://www.dinongroup.it/

Dessert Debic. Fai rendere al massimo la tua creatività.

Le basi per dessert Debic portano sulla tavola dei tuoi clienti il gusto e la qualità di un dolce artigianale mentre tu risparmi tempo ed energia ottenendo più risultati e più porzioni. Facili, veloci, personalizzabili: la tua carta dei dolci ideale adesso ha bisogno solo della tua fantasia.

Dessert Debic. Come fatti in casa.

Debic

www.debic.com

Quando i talenti si incontrano.

COLOPHON

ANNO **VII**
NUMERO **6**

NOVEMBRE
DICEMBRE
2012

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

ISSN2239-4176

www.rivistaorizzonte.com

Editore
Innovazione Srl
Via Garibaldi, 93 - 06063 Magione (PG)
Tel. 075 8472263
Fax 075 8478170
Ufficio Pubblicità
info@rivistaorizzonte.com

Direttore Responsabile
Elena Capuccella
Redazione
orizzonte@iktome.it
Collaboratori
Cristina Panico
Ennio Baccianella
Floriana Pucci
Alaska Seafood Marketing Institute
Franco Ivan Nucciarelli
Arte Italiana nel Mondo
Walter Borsini
Sandro Romano
Nicole Coppola
Riunione Industrie Alimentari
Paolo Braconi
Special Gift srl
Enrico Bertoli
Gianna Ferretti
Sandro Camilli
Roberto Puccini
Albino Falleroni
Jonathan Rampi
Michele Pidone
Rita Rossetti
Touring Club Italia
Marco Merangola
Elisa Maestrini
Istituto Italiano Design
Istituto Alberghiero di Loreto
Università dei Sapori
Massimo Valeri
Alessandro Sorci
Banca Popolare di Spoleto

Progetto grafico e impaginazione
Iktome ADV
Via Alessi, 28 - 06122 Perugia
Stampa
Italgraf snc
Via Monteneri, 23 - 06129 Perugia

In questo numero

7 **Editoriale**

8 **News dalle Regioni**
Redazione
11 **Il salmone nel web e in libreria**
Redazione

Focus
14 **Il Salmone Selvaggio dell'Alaska. In vigore una nuova Certificazione di Gestione Responsabile della Pesca**
ASMI
16 **Il Pesce, simbolo sacro nell'arte**
Prof. Franco Ivan Nucciarelli
Arte Italiana nel Mondo
20 **Il Salmone: identikit di un pesce versatile e pieno di virtù**
Walter Borsini
22 **Le diverse tipologie di salmone Atlantico e del Pacifico**
Sandro Romano
24 **Salmone: indizi di qualità e scelte di gusto**
Intervista a Nicole Coppola
Riunione Industrie Alimentari
a cura di Floriana Pucci
27 **Il salmone e l'inconscio**
Paolo Braconi
29 **Il sapore pregiato e intenso del salmone protagonista anche delle Strenne Natalizie**
Special Gift srl
31 **Il salmone: una miniera di elementi nutrizionali**
Prof. Enrico Bertoli e
Dott.ssa Gianna Ferretti
33 **Più complicità enologiche per un pesce di grande personalità**
Sandro Camilli AIS

Spazio alle Regioni
35 **Il salmone in tavola**
Roberto Puccini, Albino Falleroni, Jonathan Rampi, Michele Pidone
38 **Il Lazio**
40 **Le Marche**
44 **La Toscana**
48 **L'Umbria**

Turismo
51 **Il turismo religioso si salva dalla crisi**
Rita Rossetti
Console Touring Club Italiano

Marketing
53 **Differenziarsi in tempi di crisi?**
Marco Merangola

Fitness
55 **L'affumicatura dei cibi**
Elisa Maestrini

Design
57 **Un occhio al pesce e uno al design!**
Istituto Italiano Design

Formazione
58 **25° Assemblea Annuale AEHT**
Istituto Alberghiero di Loreto
59 **Ricette e Corsi**
Università dei Sapori

Parola agli esperti
60 **FISCO & PREVIDENZA**
Il calendario del contribuente
Assunzioni agevolate per giovani e donne
Massimo Valeri
61 **LEGGE**
Dimissioni dei lavoratori: novità
Alessandro Sorci
61 **ECONOMIA**
Chocogold: ancora un'iniziativa per l'Umbria, dalla Banca Popolare di Spoleto
Banca Popolare di Spoleto

Hero

Il piacere del dettaglio

Qualità
Innovazione
Prestigio

Chi sceglie le confetture Hero offre ai suoi clienti un buffet sempre più esclusivo grazie al design premium delle mini porzioni in vetro: raffinate, internazionali, con finiture in argento. Una vasta gamma arricchita oggi da due nuove referenze per soddisfare ogni esigenza di gusto e di stile.

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

www.hero.it

ADV alto-comunicazione.com

Cogli la varietà delle nostre creme.

Demetra offre oltre 40 tipi di creme per la ristorazione moderna di qualità.

La selezione di salse e creme Demetra si distingue per la varietà e la freschezza delle materie prime, che vengono scelte direttamente sui luoghi di raccolta e lavorate con passione per garantirti sempre genuinità e alta qualità. I prodotti Demetra estremamente versatili diventano così l'ingrediente speciale per rendere uniche le vostre preparazioni in cucina.

DEMETRA

Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna

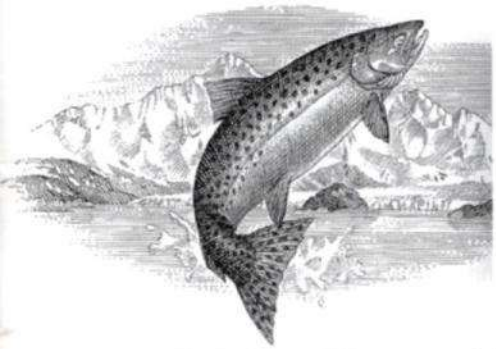
www.demetrafood.it

Editoriale

Una vita da salmone

Elena Capuccella
Direttore

Siamo in Alaska, zona dagli immensi spazi, dall'aria pura e dalle acque limpidissime dove il re dei pesci crea il suo regno ideale. Cosa già nota agli artisti dell'antichità che sulle pareti delle loro grotte immortalavano la straordinaria abbondanza di questo animale. Il salmone selvaggio dell'Alaska, di cui sono particolarmente ghiotti gli orsi bruni, adorato anche dalle tribù indiane, che lo identificavano come un Dio da rispettare e da temere in quanto fonte insostituibile di nutrimento e di vita, è considerato uno degli alimenti più sani che la natura offra alla nostra tavola.
Per tutti gli anni 80 il salmone è stato uno dei pesci più esclusivi; solo da quando viene allevato si è diffuso nelle tavole italiane, anche se sono in molti a sostenere, noi tra questi, che il sapore di quello selvaggio sia un'altra cosa.



"Ci sono dei pesci che nessuno riesce a catturare. Non è che sono più veloci o forti di altri pesci. È solo che sembrano sfiorati da una particolare grazia"

Big Fish - Le storie di una vita incredibile (regia di Tim Burton)

In effetti c'è una differenza tangibile tra il salmone selvaggio del Pacifico e il salmone dell' Atlantico, di allevamento, percepibile attraverso la degustazione della polpa dei due tipi di salmone. I salmoni selvaggi del Pacifico vivono liberamente nei fiumi e nei mari, protetti da una politica ecologica e di regolamentazione della pesca che garantisce la salvaguardia dell'ecosistema e la riproduzione del pesce. Questo ha una vita incredibile, paragonabile solo a quella del viaggiatore, definito come il ricercatore di sensazioni per eccellenza.
I ricercatori di sensazioni preferiscono non sentirsi a proprio agio quando visitano un posto poiché è la mancanza di comodità a trasmettere il senso di avventura. Nel corso della loro vita i salmoni percorrono molte migliaia di chilometri, prima nelle acque dolci dei fiumi e poi in mare aperto dove si nutrono liberamente, rinvigoriscono e raggiungono dimensioni ragguardevoli. Dopo un certo periodo di permanenza nell'Oceano, tornano sospinti da un irresistibile richiamo genetico al corso d'acqua da cui sono partiti, pronti ad assolvere la propria funzione riproduttiva. Cominciano così il loro faticoso cammino controcorrente arrivando stremati ai luoghi di riproduzione.
In altri tempi il salmone viveva in abbondanza negli estuari e nei fiumi francesi e questo giustifica l'infinità di ricette di cui è ricca questa zona e il fatto che ancora oggi in Francia se ne consumino grandi quantità: 30.000 tonnellate all'anno.
Il più grande dei salmoni è il *Red King dell'Alaska* o *salmone reale* che, preparato in Italia dai nostri maestri affumicatori, è ormai diventato un vero e proprio must della gastronomia.
Il passaggio dei salmoni selvaggi del Pacifico dai motopescherecci alle navi frigorifere mette in moto una rapidissima attività di lavorazione da parte di vere e proprie equipe per far giungere ai consumatori prodotti di elevata qualità sia freschi, affumicati che congelati.
In Italia, per difendere il salmone doc da quello di allevamento, si sono costituiti Consorzi per la tutela e valorizzazione del salmone selvaggio del Pacifico, che possono consentire ai consumatori di conoscere, comprare e cucinare al meglio il salmone attraverso scelte più oculate.

News dalle Regioni

Gli eventi trascorsi, attuali e futuri in Marche, Lazio, Toscana e Umbria

MARCHE 11 e 18 Nov 2012

SERRAPETRONA MACERATA (PU)

L'11 e il 18 novembre a Serrapetrona, incantevole borgo in provincia di Macerata, si daranno appuntamento migliaia di wine lovers per la Settima edizione di "Appassimenti Aperti" tra degustazioni, visite in cantina ed eventi. La kermesse curata dal consorzio vini marchigiani IMT promuove la cultura del vino made in Marche e soprattutto la valorizzazione della Vernaccia di Serrapetrona Doc e Docg, vero fiore all'occhiello della produzione vinicola regionale. L'appuntamento è nella piazza della cittadina maceratese, dove un servizio bus gratuito condurrà i turisti e gli appassionati alle visite nelle cantine per scoprire l'antica arte della vinificazione di questo prelibato nettare, tramandata da padre in figlio. Intere pareti di grappoli di Vernaccia nera appesi ad appassire saranno lo scenario che accoglierà i turisti mentre si lasceranno sedurre dai racconti dei produttori e dalle loro storie fatte di tradizione e passione ripetute nei secoli. Ideale anche la stagione, infatti in questo periodo i vigneti in collina si colorano delle tipiche cromie autunnali e il centro cittadino, che ospita la manifestazione, sorprenderà i visitatori per i suoi capolavori d'arte e d'architettura. Tra le viuzze del borgo medioevale i turisti scopriranno un luogo dove il tempo sembra essersi fermato.

LAZIO 3-8 Dic 2012

BOMARZO (VT)

Dedicata alle delizie della Tuscia è la manifestazione "Tuscia deliziosa", giunta ormai alla IX edizione, in programma dal 3 all'8 dicembre 2012. Un evento che promuove l'immagine culturale, artistica e delle realtà tipiche artigianali e agroalimentari della provincia di Viterbo. L'iniziativa è ospitata nei prestigiosi saloni di Palazzo Orsini, con spazi espositivi per degustazioni enogastronomiche di prodotti tipici, illustrazioni di attività artigianali del territorio e presentazioni di mostre d'arte, libri e convegni istituzionali. Un'occasione interessante ai fini della promozione e valorizzazione del territorio anche per la partecipazione di aziende licenziatarie del marchio collettivo Tuscia Viterbese. Per scaricare il programma: **www.comunebomarzo.it**

TOSCANA 17-18 Nov 2012

FIRENZE

Il 17 e il 18 novembre 2012 sbarca a Firenze nel suggestivo palazzo dell'Ex Tribunale per la prima volta aperto al pubblico, Fermento Birra Show, l'evento dedicato completamente alla birra artigianale italiana. L'appuntamento accenderà i riflettori sulla buona birra protagonista assoluta di degustazioni, incontri, abbinamenti gastronomici e serate nei principali locali della città. Appassionati, operatori e curiosi potranno assaggiare le numerose birre artigianali presenti, servite e raccontate direttamente dai mastri birrai, potranno inoltre partecipare ad incontri tematici e alle degustazioni guidate da esperti. Largo spazio è concesso al connubio birra-cibo con i cooking show dove rinomati chef realizzeranno in diretta ricette a base di birra. Un matrimonio quello tra birra e buona tavola celebrato anche dall'area food-show dedicata all'assaggio e alla vendita di eccellenze enogastronomiche come salumi, formaggi e prodotti tipici.
Per consultare la lista completa dei birrifici aderenti e il programma degli appuntamenti:
www.fermentobirrashow.com

MONTEPULCIANO (SI)

Il secondo fine settimana di novembre torna a Montepulciano la terza edizione di "Toscana gustando" nell'ambito della rassegna "Incontri enogastronomici in Terra di Siena". Un vero e proprio percorso di gusti, profumi, sapori che ogni anno mette a confronto la tradizione enogastronomica Toscana con quella di altre regioni. La rassegna si svolge nel centro storico, con l'intenzione di promuovere e valorizzare i prodotti, i piatti di alta qualità del territorio e l'unione ideale tra sapori d'eccellenza e il Vino Nobile di Montepulciano. "Toscana gustando" infatti è un evento culturale, economico e di promozione territoriale che mette in mostra le tante bellezze delle regioni partecipanti. Dopo la Calabria, partner dell'edizione 2010, ed il Lazio, protagonista dell'edizione 2011, quest'anno è la volta della Basilicata. Il percorso di degustazione in programma sabato 10 e domenica 11 novembre coinvolge i produttori lucani, portatori di un'antica tradizione gastronomica rappresentata dai principali presidi SlowFood lucani. Tra le eccellenze proposte il *Caciocavallo Podolico*, un formaggio estremamente pregiato prodotto da latte di vacca podolica, una razza che conta in Italia pochissimi esemplari, il *Pezzente* della Montagna Materana, una salsiccia prodotta nell'area montuosa della provincia di Matera, la *Melanzana Rossa* di Rotonda con origini etìopi, portata in Basilicata probabilmente dai soldati lucani durante le guerre coloniali.

"ABC .... vino! - La Scuola entra in cantina

L'11 Novembre si tiene la quarta edizione di San Martino in Cantina, evento creato dal Movimento Turismo del Vino per dare vita in autunno alle cantine che in questa occasione aprono le proprie porte per condividere con i tanti appassionati la gioia del vino nuovo, il cosiddetto *Novello* e le ultime annate, in abbinamento a prodotti di stagione. Il tema caratterizzante, a livello nazionale, è "*Il Brindisi di Mezzodì*", usanza che celebrava la fine della vendemmia e l'inizio della nuova annata agraria, da vivere come il "Capodanno del vignaiolo". In Umbria, nella giornata di San Martino le cantine aderenti all'iniziativa danno particolare attenzione al mondo della scuola effettuando visite guidate - su prenotazione - nella settimana precedente la data (dal 5 al 9 novembre, per le scuole medie) e rimangono aperte al pubblico per tutta la giornata di domenica 11, proponendo visite rivolte ai giovanissimi, sempre più appassionati e curiosi di vino. Il "brindisi di Mezzodì" si presta quindi ad essere il momento ideale per introdurre racconti e narrazioni sulle tradizioni rurali, troppo spesso abbandonate e tutte da valorizzare.

Strade dell'Olio Dop - Umbria

Torna in Umbria, con la XV edizione, "Frantoi Aperti", evento che dal 1 novembre all'9 dicembre offre 6 suggestivi weekend da non perdere per ritrovare il "gusto" della scoperta di un prodotto unico. Sono molte le iniziative che si snodano in Umbria lungo la Strada dell'Olio Dop durante la lunga edizione di "Frantoi Aperti" dedicata all'olio extravergine di oliva Dop Umbria ed organizzate nei comuni e nei frantoi aderenti anche con spettacoli e attività culturali collaterali. Un evento imperdibile per scoprire i segreti dell'oro liquido e assaporare il gusto della prima spremitura il tutto nella suggestiva cornice della verde Umbria.

dal Salone di Parigi

Un riconoscimento che premia un tasso di innovazione significativo e soprattutto difficile da conseguire nella categoria dei surgelati. Si tratta del premio Sial d'or: prestigioso riconoscimento promosso dal Salone di Parigi per premiare l'innovazione di successo e quest'anno andato al gruppo alimentare Agrifood Abruzzo-Covalpa, specializzato nella lavorazione e vendita di surgelati vegetali. È la tecnica "Foglia a Foglia", messa a punto dal reparto R&S dell'azienda abruzzese, che ha permesso a Covalpa di fregiarsi del premio.

Attraverso questo rivoluzionario sistema le foglie delle verdure vengono surgelate non pressate in cubetto, bensì adagiate intere una sull'altra. Dopo la cottura, le foglie si mantengono integre e intatte, separate una a una, conservando ed esaltando tutte le caratteristiche della verdura fresca. Inoltre, con il metodo "Foglia a Foglia" qualsiasi rischio di sbriciolamento della foglia viene scongiurato sia durante la fase di confezionamento, sia quando la busta si trova nel congelatore di casa. "Foglia a Foglia" garantisce numerosi plus: non essendo disidratate, le foglie non acquisiscono più la sensazione "fibrosa" tipica del prodotto in cubetti; il colore non varia rispetto al prodotto appena raccolto e non perdendo liquidi in lavorazione, si preserva tutto il sapore originale dell'ortaggio. Le porzioni "foglia a foglia" inoltre sono molto pratiche e versatili e il loro alto grado di appetibilità le rende ideali per la preparazioni di piatti esteticamente accattivanti.

da Lecce

Si è tenuta a Lecce presso il centro Lecce Fiere la prima tappa delle Preselezioni Nazionali per il Campionato Italiano di Cioccolateria. La medaglia del vincitore assoluto di tappa è stata assegnata a Gianluca Cuna, che si è aggiudicato la partecipazione al Campionato Italiano di Cioccolateria di Rimini in programma al Sigep di gennaio 2013. I sei candidati provenienti da tutta la Puglia si sono contesi l'accesso al campionato, sfidandosi in una gara molto impegnativa, sia per le abilità tecniche richieste sia per la lunga durata (8 ore e trenta minuti senza interruzioni). Le tre prove da superare, tutte ispirate al tema "L'Architettura del Gusto", hanno richiesto nervi saldi ed estrema professionalità. I partecipanti in gara hanno dovuto realizzare: un piccolo pezzo artistico, costruito interamente in estemporanea di fronte al pubblico e alla giuria (dimensioni massime: 30 x 30 di lato e 50 cm altezza); una pralina ad immersione (con cioccolato temperato a mano) e per concludere una rivisitazione di una ricetta tradizionale della pasticceria

italiana a base di cioccolato, in chiave moderna. L'alto livello di preparazione dei concorrenti ha incontrato il favore della giuria, presieduta dal Maestro Cioccolatiere e Ambasciatore Callebaut Gianfranco Rosso (Presidente del Comitato Esperti), affiancato nell'arduo compito di valutare i candidati da Vittorio Santoro, direttore della scuola di cucina CAST Alimenti (Membri del Comitato Esperti) e composta da altri nomi di spicco della pasticceria Italiana, quali Antonio Campeggio, maestro pasticcere di rinomata fama e membro AMPI, Gabriele Bozio Delmastro, uno dei più giovani direttori presso Boscolo Etoile Academy e ora libero professionista e docente presso la scuola di cucina CAST Alimenti e infine Roberto Giura, noto pasticcere e gelatiere. La premiazione è stato il momento più sentito dell'evento: il calore del pubblico che acclamava il risultato ha emozionato i candidati, ripagandoli di tutto l'impegno dedicato alla preparazione del concorso!

IL SALMONE nel web

www.slowfish.it

Sito dedicato all'azione e alla filosofia di Slow Fish movimento precursore nel sensibilizzare il pubblico alle tematiche del pesce sostenibile nel mondo mediterraneo. L'obiettivo di promuovere le buone pratiche per un consumo responsabile e da buongustai dei prodotti del mare e dell'acqua dolce è raggiunto all'interno di questo sito divulgativo attraverso aree dedicate, sezioni di approfondimento sulla pesca e le specie di pescato, preziosi anche i consigli al consumatore.

www.lamoitaliano.it

Sito dedicato all'omonimo progetto "L'amo italiano" che nasce dall'esigenza di promuovere una spesa cosciente dei prodotti alimentari imperniata sulla consapevolezza di quello che si sta acquistando in termini di provenienza, contenuto, freschezza, valore nutrizionale e qualità sensoriale. Il progetto si dedica nel dettaglio alla promozione e valorizzazione dei prodotti ittici italiani, alimenti tra i più consigliati dai medici per il loro intrinseco valore. Nel sito è possibile trovare articoli di approfondimento, video, guide al consumatore per la scelta e l'acquisto del pesce, oltre che i contributi di cuochi e ristoratori sensibili al progetto.

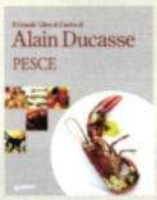
www.eurofishmarket.it

Il canale tematico Ittio-gusto "Cucina, gusto e pesce giusto" situato all'interno del portale è una finestra aperta sul mondo della pesca e della cucina di pesce. Letture, interviste a esperti e chef, tanti suggerimenti per orientarsi nella spesa di prodotti ittici in modo consapevole ma anche per scoprire come valorizzare il pesce in cucina a partire dalla lavorazione fino alla presentazione.

IL SALMONE in libreria

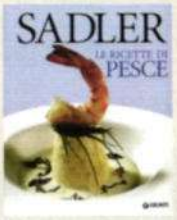
TONNO, SALMONE, SPADA: RICETTE GOLOSE
Allan Bay, Ponte Alle Grazie 2012

Tonno, salmone e spada tra i pesci più conosciuti e amati dalla tavola italiana, che di questi pesci apprezza soprattutto la versatilità culinaria. Il volume propone un ventaglio di ricette adatte ad ogni occasione: dai gustosi condimenti per pasta e riso, alle profumatissime grigliate, fino alle stuzzicanti polpette da presentare come originale finger food. Le oltre trenta ricette, complete e semplici da realizzare sono una guida preziosa per portare in tavola tutto il gusto intenso di queste varietà di pesce.



IL GRANDE LIBRO DI CUCINA DI ALAIN DUCASSE. PESCE
Alain Ducasse, Giunti Editore 2006

A, come Astice, B, come Branzino, C, come Capasanta...è l'alfabeto di una grande risorsa a cui la cucina del grande Alain Ducasse si rivolge con fantasia, desiderio di sperimentazione, ma anche rispetto dei sapori e del gusto. L'insuperabile savoir faire del Maestro diventa così, grazie anche al contributo dei suoi più stretti collaboratori, patrimonio comune degli appassionati della grande cucina, dei cultori del gusto e dei professionisti del settore. Questo volume dell'edizione italiana è dedicato al Pesce con la maiuscola: oltre 250 ricette infatti, riviste dall'arte di Ducasse a partire dall'intramontabile tradizione francese, classiche o originali, semplici o estremamente elaborate.



LE RICETTE DI PESCE
Claudio Sadler, Collana grandi cuochi, Giunti Editore 2001

Un must imperdibile per tutti gli amanti del gusto. Un grande talento che svela i segreti di gustose portate di pesce. Il libro contiene più di 60 ricette illustrate con esplicito riferimento ai tempi di preparazione, di cottura e di finitura; mettendo in evidenza gli strumenti da utilizzare e le possibili difficoltà che si possono incontrare durante la preparazione del piatto. Un vero e proprio manuale di alta cucina per ottenere pietanze ineccepibili! A completare il volume un capitolo dedicato esclusivamente ai diversi tipi di olio e di vino, un glossario e una guida agli strumenti da usare.

Insalata di mare alla Mediterranea

6 ingredienti più uno, la nostra storia.

Da 150 anni scegliamo solo le migliori materie prime per lavorarle e ricettarle nel rispetto della tradizione nonché per garantire ai nostri clienti e ai consumatori un prodotto superiore. La nostra insalata di mare è diventata leader di mercato in Italia e in Europa grazie alla cura straordinaria che mettiamo in un prodotto dal taglio gastronomico e dal sapore freschissimo. Qualità elevata e sostenibilità garantita ci consentono di lavorare con i più importanti retailer del mondo.
Questo è il taglio della nostra impresa e la cifra dei nostri successi.

MEDUSA®

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

IBM Business Partner

LEXMARK

lenovo Business Partner

PUCCIUFFICIO service
COMPUTERS · SOFTWARE & SERVICE

sistemi PERUGIA

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

Spring · eSolver · JOB · STUDIO · PROFIS

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

www.pucciufficio.com

FOCUS

IL SALMONE SELVAGGIO DELL'ALASKA

In vigore una nuova Certificazione di Gestione Responsabile della Pesca

Global TRUST CERTIFICATION

Il salmone dell'Alaska è il primo delle maggiori specie "selvatiche" a pesca commerciale ad essere premiato da un organismo indipendente con la Certificazione di Gestione Responsabile della Pesca. Questa certificazione si basa sul Codice della FAO (Organizzazione mondiale dell'Agricoltura delle Nazioni Unite) per una Conduzione Responsabile della Pesca oltre che alle linee guida sempre dettate dalla FAO per una ecoetichettatura del pesce e dei prodotti derivanti dalla pesca in mare aperto. Questa certificazione include tutte le specie di salmone del Pacifico pescate in Alaska: King, Sockeye, Coho, Keta e Pink.

L'Alaska è uno dei più grossi fornitori al mondo di prodotti del mare pescati allo stato libero (selvaggi) ed è stato da sempre guardato come un modello globale di successo nella gestione dell'industria della pesca. Negli ultimi anni il mercato ha sempre più richiesto documentazione e prove attestanti la sostenibilità del pescato. Per rispondere a questa richiesta e per fornire addizionali attestati di verifica e rassicurazione, l'istituto di marketing dei prodotti della pesca dell'Alaska (Alaska Seafood Marketing Institute – ASMI) ha richiesto nel 2010 ad un organismo indipendente certificatore di sostenibilità ambientale, quale Global Trust Ltd., di rivedere e valutare la pesca commerciale di pesce selvaggio dell'Alaska facendo riferimento direttamente al Codice FAO. L'11 Marzo 2011 Global Trust ha certificato la pesca del salmone dell'Alaska come pesca gestita responsabilmente. ASMI ha subito fatto richiesta di certificazione anche per altre importanti settori di pesca commerciale come l'Halibut, il Black Cod (Carbonaro Nero), King e Snow Crab, Alaska Pollock. Di due specie, l'Halibut ed il Black Cod, è già stata riconosciuta la certificazione.

"L'*Alaska sta gestendo la sua pesca secondo principi di sostenibilità fin dal 1959, quando divenne uno Stato indipendente e scrisse i principi di sostenibilità direttamente nella sua Costituzione, pertanto da sempre rispettiamo gli standard FAO. Siamo molto eccitati di poter fornire questo nuovo strumento ai consumatori di prodotti ittici dell'Alaska, che offre una tangibile prova di come la pesca in Alaska sia direttamente conforme al Codice e alle linee guida della FAO. Questa certificazione intende essere una credibile alternativa ed un completamento a molte eco-certificazioni presenti oggi, e fornisce ulteriori assicurazioni ai mercati ed ai consumatori*" dice Ray Riutta, amministratore delegato di ASMI.

IL SALMONE DELL'ALASKA

In Alaska vive oltre il 90% del salmone selvaggio di tutto il Nord America tutelato dal Dipartimento dell'Alaska per la Pesca e la Selvaggina. Da sottolineare come l'allevamento del salmone in Alaska sia illegale, pertanto ogni salmone proveniente dall'Alaska è selvaggio.

Per oltre 50 anni l'Alaska si è dedicata ai prodotti del mare in modo sostenibile. È così essenziale per la sopravvivenza dei suoi abitanti che la Costituzione ne fa menzione "*la pesca ... deve essere condotta, sviluppata e mantenuta sulla base dei principi di sostenibilità.*" Il settore della pesca è il più ampio settore dell'industria privata in Alaska, pertanto gli abitanti ben comprendono come sia importante proteggere la pesca e l'habitat che la circonda per le future generazioni. Siamo molto orgogliosi del nostro primato mondiale nella gestione sostenibile della pesca che consente una costante fonte di fornitura di salmone in tutto il mondo.

ALASKA SEAFOOD

Wild, Natural & Sustainable

A cura di ASMI
Alaska Seafood Marketing Institute
www.alaskaseafood.org

WIBERG

Exquisite

PESCE DELLA MIGLIORE QUALITÀ

Preparatevi a gustare il pesce in un modo totalmente nuovo con i prodotti di WIBERG Exquisite. La miscela di spezie Terra Mare, dall'aroma leggermente salato di alghe, fiori e prezzemolo, vi farà immergere in un mondo di sapori capace di conquistare il palato di qualsiasi amante del pesce.

L'abbinamento perfetto è con il sale senegalese del Lac Rose: asciugato al sole, è in grado di donare alle pietanze una finezza unica nel suo genere. L'olio di macadamia, puro al 100%, è la soluzione perfetta per conferire una nota elegante a marinate di pesce crudo, sushi o polpette di pesce. Indipendentemente dalla vostra visione culinaria, WIBERG Exquisite saprà trasformare qualsiasi piatto di pesce in un'esperienza da gourmet!

WIBERG

PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.

www.wiberg.eu

FOCUS

Il Pesce, simbolo sacro nell'arte

ASSOCIAZIONE
ARTE ITALIANA NEL MONDO

PROF. FRANCO IVAN NUCCIARELLI
Direttore Scientifico e Autore
Associazione Arte Italiana nel Mondo
www.arteitalianamelmondo.org

Per secoli e secoli un compito importante della pittura, se non il principale, è stato consentire allo spettatore la vista, a tempo indeterminato, di cose particolarmente gradite. Esemplare in proposito il ritratto: una persona lontana o non più in vita, grazie al ritratto, resta vicina, sia pure sul piano dell'immaginario, a chi le vuole o le voleva bene.

Alla luce di questa premessa è chiaro che frutta, fiori e cibi, condannati per natura a un rapidissimo deperimento, sono da sempre soggetti privilegiati dei pittori. La natura morta ha una storia lunghissima: risale all'antico Egitto, se non più indietro. Fra i cibi un posto di riguardo spetta al pesce e i dipinti in cui compaiono pesci sono moltissimi. La gran quantità e la varietà di quadri, in cui il pesce è protagonista, può essere divisa in due gruppi: quelli in cui ha valore descrittivo; quelli in cui ha valore simbolico. Certe vivaci scene di vita secentesche (*fig. 1*) mostrano i pesci in quanto tali e la loro presenza rinvia alla realtà della cucina e della tavola, anche se poi sul piano stilistico le squame metalliche diventano un'occasione che il pittore sfrutta per sottili giochi formali.

In altri casi, soprattutto nella pittura cristiana, invece, il pesce ha valore simbolico: uso documentato già all'alba del Cristianesimo. All'epoca in cui la religione era ancora proibita e perseguitata, era il simbolo primario di Gesù, perché **IXTYS**, il termine greco per pesce, è l'acrostico della sequenza in greco *Gesù Cristo figlio di Dio Salvatore*.

Con il consolidarsi dell'iconografia cristiana, il pesce diventa l'attributo identificativo dell'apostolo Andrea. La vicenda è nota: Andrea e il fratello maggiore Simone, poi detto Pietro, destinato a diventare il primo papa, sono pescatori e attendono al loro lavoro sul lago di Tiberiade. Gesù li chiama con queste parole: "Venite, Vi farò pescatori di uomini". Andrea e Pietro divennero i primi due apostoli. Il secondo è contraddistinto dalle chiavi, una d'oro e una d'argento, tuttora simboli del papa. Andrea invece molto spesso porta, appeso a una cordicella che gli pende da un polso, un pesce, come si vede nella Pala di Sant'Andrea (*fig. 2*), tuttora esposta nella chiesa omonima di Spello, una delle opere più interessanti del Pinturicchio, che la realizzò nel 1508.

C'è un altro personaggio però nella pittura cristiana contrassegnato dal pesce. Tobia sente arrivare la cecità e chiede a Dio di risparmiargli questo castigo. Il Signore risponde che se manderà il figlio Tobiolo nella lontanissima Media, il bambino troverà un pesce, la cui milza strizzata sugli occhi del padre li guarirà. Il piccolo all'inizio del cammino incontra un giovanotto alato, che gli sarà custode e compagno di viaggio: l'arcangelo Raffaele. I due troveranno il pesce che guarirà gli occhi di Tobia, per questo anche Tobiolo è contrassegnato da un pesce (*fig. 3*): così lo dipinge il Perugino al culmine della sua creatività nel Polittico della Certosa di Pavia.

Fig. 1 Milano, Pinacoteca di Brera: Vincenzo Campi, *Pescivendoli al mercato*

Fig. 2 Spello, Chiesa di Sant'Andrea: Pinturicchio e aiuti, *Madonna con il Bambino in trono fra i santi Andrea, Ludovico di Tolosa, Francesco e Lorenzo*

Fig. 3 London, The National Gallery: Perugino e aiuti, *L'arcangelo Raffaele e Tobiolo*

Ristorazione Italiana di Qualità

BIANCONI®

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

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

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

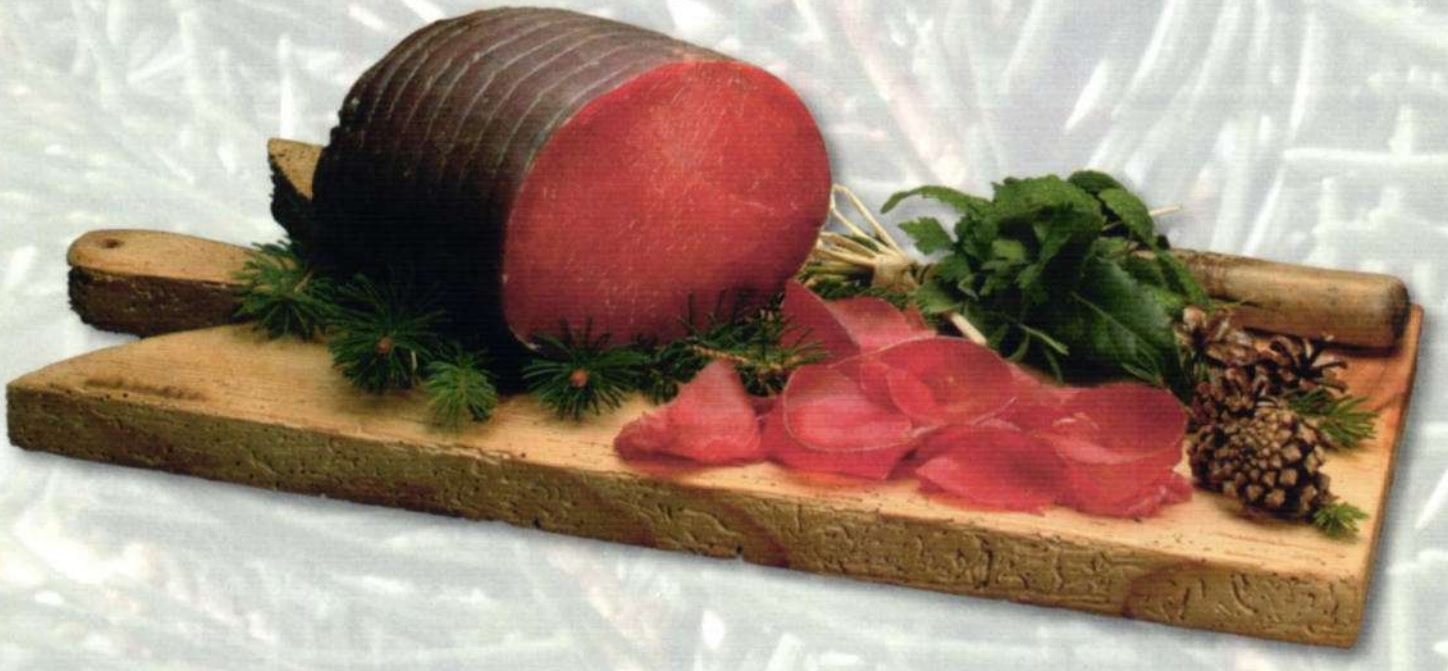
Filiberto Bianconi
industria alimentare dal 1947

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

UN FIORE PREZIOSO CHE SBOCCIA IN VALTELLINA

Pini

Naturalmente ...la Bresaola



BRESAOLE PINI srl

23034 Grosotto (SO)

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

UNI EN ISO 9001:2008 CERTIQUALITY SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO

CERTIQUALITY È MEMBRO DELLA FEDERAZIONE CISQ IQNet

I 917 - L CEE

Flli Ansuini
NORCIA
1940
ANTICA NORCINERIA

VENDITA SALUMI, FORMAGGI, TARTUFI

Antica Norcineria Fratelli Ansuini

Via della Stazione 06046, Norcia (Perugia - Italy) • Tel. **0743.816809** Fax: **0743.824522**
http://www.fratelliansuini.com • info@fratelliansuini.com

FOCUS

Il Salmone: identikit di un pesce versatile e pieno di virtù

WALTER BORSINI
Docente Chef di Cucina presso
I.I.S Alberghiero "Antonio Nebbia"
di Loreto (AN)

Il salmone è un pesce che può raggiungere sino a 140/150 cm di lunghezza e un peso di 30/35 Kg.

Il salmone atlantico è un pesce anadromo, cioè che vive la maggior parte della sua vita in mare, ma depone le uova in acqua dolce. Queste ultime deposte in autunno rimangono sepolte nel greto del fiume sino ad Aprile/Maggio, quando si schiudono. I pesci piccoli o avannotti subiscono una metamorfosi solo dopo un periodo che va dai 2 ai 5 anni passati nel fiume, la metamorfosi prende il nome smoltificazione e permette loro di vivere in acqua salata. Completata la metamorfosi, il giovane salmone, o smolt, lascia il fiume e in mare effettua lunghi spostamenti alla ricerca di cibo, crescendo molto rapidamente.

La maturazione sessuale avviene in circa 2/4 anni periodo dopo il quale il salmone inizia il percorso di ritorno al fiume natio.

Per il salmone la stagione della pesca è limitata dalle leggi sulla protezione della specie, mentre è ovvio che il salmone d'allevamento è facilmente reperibile durante tutto l'anno.

La pesca del salmone selvatico è riservata esclusivamente ai pescatori sportivi e ai proprietari di fiumi, che hanno il permesso di mettere i pescaioli.

Dopo il successo dei primi allevamenti di salmone negli anni 70, la pratica dell'allevamento si è sviluppata rapidamente in Norvegia diventando motivo di popolamento di alcune zone costiere della Norvegia e grande sostentamento economico. Questo settore rappresenta oggi quasi il 40% del valore totale dell'esportazione di prodotti ittici. Allevamenti di salmoni si stanno attualmente diffondendo anche lungo le coste della British Columbia, del Cile, della Scozia, della Nuova Zelanda e della Tasmania.

Ad esclusione della Scozia, negli altri paesi il salmone atlantico non e' presente in natura e questi nuovi allevamenti stanno suscitando molte perplessità sull'inserimento dei salmoni in un ambiente tropicale e sulle problematiche qualitative e di coesistenza con la fauna ittica esistente, visto che alcuni esemplari riescono a fuggire dagli allevamenti.

Il salmone atlantico oggi è in vendita fresco, sottovuoto, congelato, in filetti, in tranci, affumicato e marinato.

Le carni morbide, la sapidità, l'unicità del gusto, la facilità di filettatura, la riconoscibilità lo hanno reso uno dei pesci più utilizzati e conosciuti in tutte le cucine del mondo trovando largo utilizzo anche nelle preparazioni delle cucine Italiane.

Il salmone è entrato a far parte di molti menù dei ristoranti Italiani dapprima come prodotto "esclusivo", visto l'alto costo, successivamente con l'abbassarsi del prezzo è diventato un bene di più largo consumo mantenendo comunque intatta la sua identità di prodotto di qualità.

Il suo alto contenuto di omega 3 grassi acidi ne caratterizza il gusto e rende tenere le carni di questo pesce anche dopo la cottura. La particolare composizione delle carni, il suo gusto deciso e gentile al tempo stesso lo rendono ideale da consumarsi sia crudo che marinato, affumicato o cotto.

Le cotture consigliate per il salmone sono quelle a bassa temperatura, sottovuoto o le cotture veloci che tendono a scottare esternamente la carne e a lasciare morbida e umida la parte interna.

Il salmone può essere: cotto alla griglia, gratinato, al vapore, scaloppato in padella, al forno, al microonde; sia intero che a trancio, sia con la pelle che senza. Ciò che davvero conta è mantenere la polpa del salmone umida evitando di renderla stopposa con cotture prolungate e stressanti; bisognerà quindi trovare un giusto rapporto tra tempo e temperatura di cottura magari ricorrendo alle cotture al forno a ciclo misto che ci permettono di regolare l'umidità dei prodotti.

Esempio: Scaloppa di salmone al pane aromatico con pinoli e melanzane e zuppa di pachino delle dimensioni di cm 12x7 x spessore 4/5 cm cottura ciclo misto Vapore 35% 190 °C x 7 minuti.

Anche dal punto di vista nutrizionale, il salmone d'allevamento è un prodotto eccellente. Contiene molti grassi acidi omega-3 ed è ricco di vitamine A e D solubili nei grassi. Ha inoltre un alto contenuto delle vitamine idrosolubili B12 e piridossina ed è considerato un ottimo prodotto alimentare per il suo apporto di colesterolo buono.

Scottona Limousine: l'Eleganza del Gusto Italiano

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

ITALBOVINI S.R.L.

la Carne di Qualità

Via Castellana, 72 - 31100, Treviso - Tel.0422.401551 - Fax 0422.347724 - italbovinisrl@libero.it

FOCUS

LE DIVERSE TIPOLOGIE DI SALMONE ATLANTICO E DEL PACIFICO

Salmone Atlantico

Salmone Coho

SANDRO ROMANO

Gastronomo e giornalista pubblicista, è Console per il Sud Italia dell'Accademia Italiana Gastronomia Storica e consulente di Oraviaggiando, portale per il quale attualmente sta curando il progetto "La tavola di Gourmondo", in collaborazione con La Madia Travelfood. È corrispondente per la Puglia di Italia a Tavola e scrive su Taccuini Storici e Newsfood.com. Nel 2010 ha fondato l'associazione culturale La Compagnia Della Lunga Tavola, che si occupa di gastronomia, cultura, arte e tradizioni.

Parlare di salmone, oggi, è quasi come parlare di mortadella o di prosciutto; cibi ottimi, saporiti e di qualità, che da tempo fanno parte della nostra normale dieta quotidiana. Eppure il salmone, in particolare quello affumicato, negli anni '70/'80, era considerato cibo di gran classe, destinato alle grande occasioni, ai ristoranti di un certo livello, alla tavola delle feste.

Parallelamente alla sua diffusione, sono nati alcuni tra i piatti più consumati di quell'epoca: farfalle e risotto al salmone, tartine e vol au vent, che rappresentavano la quintessenza della raffinatezza, del cibo esotico, espressione di quel qualcosa che rendeva particolare una cena o un buffet. Oggi il consumo del salmone fresco, affumicato o in scatola, grazie anche alla diffusione nei circuiti della grande distribuzione a prezzi decisamente abbordabili, è arrivato ad un punto tale che il pregiato pesce, ormai, può essere annoverato tra gli alimenti di larga fruizione, alla portata di tutti.
Ricco di proteine e omega 3, dall'apporto nutrizionale e calorico importante, può sicuramente rappresentare, all'interno di un regime alimentare proteico, un'ottima alternativa alla carne.
Pesce anadromo, nasce in acque dolci, ma vive successivamente nei Mari del Nord per un periodo che, a seconda della specie, varia da uno a sei anni, prima di affrontare nuovamente le tumultuose correnti che lo riporteranno ai luoghi d'origine, per deporre e fecondare le uova.
Numerose sono le specie di interesse alimentare, provenienti dall'Atlantico e dal Pacifico, che arricchiscono le tavole di ogni parte del Mondo e incontrano grande apprezzamento anche in Italia.
Nell'Atlantico vive il **Salmo Salar**, il salmone sicuramente più diffuso e consumato nel Mondo, che rappresenta il 98% dell'acquacoltura in Norvegia, le cui caratteristiche organo-

lettiche dipendono essenzialmente dalla zona di provenienza e dalle diversità di lavorazione.

I pesci provenienti dal mare che circonda Scozia e Irlanda, a causa della forza delle correnti che sono costretti ad affrontare, della temperatura e dell'ossigenazione dell'acqua, hanno carne più soda e magra rispetto a quelli norvegesi, abituati a vivere in acque più tranquille e meno fredde come quelle dei fiordi. Anche le tecniche di salagione e affumicatura sono diverse: il metodo tradizionale prevede la salagione manuale e l'affumicatura a freddo, ma si utilizza anche il sistema della spruzzatura o del bagno in un condensato liquido di fumo oppure il più moderno sistema dell'affumicatura elettrostatica.

Nell'Oceano Atlantico vive anche il **Salmone del Danubio**, altrimenti chiamato **Hucho**, specie europea tipica, appunto, del Danubio e dei suoi affluenti meridionali, preda particolarmente apprezzata dai pescatori sportivi, ma sottoposta a necessarie misure di protezione, al fine di preservarla.

Il Pacifico, invece, ospita molte specie di salmone, tra le quali il più pregiato è senza dubbio il **Salmone reale** o **Red king**, animale di grandi dimensioni, capace di raggiungere addirittura i 45 Kg di peso, che, per la qualità delle carni, è sicuramente considerato il migliore da affumicare. La zona di cattura di questa tipologia di salmone selvaggio va dalla California al Mare di Bering e all'Oceano Artico, toccando le coste dell'Alaska, del Canada e delle isole giapponesi.

Nell'ambito di questa specie esiste il raro **White King**, salmone reale albino, le cui carni bianche e delicate sono una ricercata prelibatezza.

Di buona qualità per l'affumicatura, ma di dimensioni decisamente più piccole, è anche il **Salmone argentato** o **Salmone coho**, mentre il **Salmone rosso** o **Salmone sockeye**, di dimensioni che raggiungono i 3 Kg, è utilizzato maggiormente per la conservazione in scatola.

Altre specie sono il **Salmone Rosa** o **Salmone pink**, dalle carni molto sapide a causa del maggior tempo che trascorre in mare, e il **Salmone chum** o **Salmone keta**, largamente utilizzato per merito del suo basso prezzo, ma considerato di qualità decisamente inferiore, a causa della consistenza poco soda dei suoi tessuti.

Infine, il **Salmone giapponese** è una specie particolarmente apprezzata in estremo Oriente, per la preparazione di sushi e sashimi.

Un'ultima, curiosa considerazione: alla nascita la carne dei salmoni è bianca e assume solo successivamente, a causa della sua alimentazione prevalentemente a base di alghe e crostacei, la tipica colorazione dalle varie tonalità rosate che, negli allevamenti, si ottiene attraverso la somministrazione di carotenoidi come l'astaxantina, sostanza ampiamente utilizzata per nutrire le trote salmonate.

FOCUS

Salmone: indizi di qualità e scelte di gusto

Intervista alla Dott.ssa Nicole Coppola

Marketing manager di Riunione Industrie Alimentari

A cura di
Floriana Pucci

Quali sono le tendenze del mercato ittico rispetto all'ho.re.ca al momento?

Nell'ho.re.ca, così come un po' in tutti i settori, del resto, abbiamo riscontrato una lieve inflessione delle vendite, ma c'è comunque la tendenza alla scelta di prodotto di alta gamma rispetto alle referenze primo prezzo.

Quali i prodotti più richiesti e quali quelli invece in "crisi"?

I prodotti più richiesti sono i tranci delle diverse tipologie di prodotti, come tonno, pesce spada e simili, sia in versione affumicata che al naturale. Sono diminuite le richieste di prodotti con scadenze molto brevi.

Parlando di salmone, nello specifico, secondo lei, siamo di fronte ad un prodotto da ricorrenza o possiamo iniziare a parlare di destagionalizzazione del prodotto?

Il salmone è un prodotto ancora molto legato alle festività natalizie, ma dopo aver destinato molta comunicazione ed iniziative promozionali proprio alla destagionalizzazione, abbiamo constatato che il suo consumo sta aumentando durante tutto l'anno con buoni risultati.

Come scegliere? Esiste un prodotto migliore di un altro?

Esistono tante tipologie di salmone e la scelta in questo caso è molto legata al gusto personale, una cosa però da tenere sempre presente è che essendo un prodotto ad alta deperibilità è fondamentale la freschezza del prodotto. E proprio in questo senso abbiamo deciso di focalizzare la nostra comunicazione, ovvero informare il consumatore perché prediliga un prodotto con un shelf life - ovvero vita garantita - minore, che assicura la presenza sullo scaffale di una referenza sempre fresca e per questo più buona e sicura.

Quanto conta la provenienza del prodotto? Può rappresentare un parametro qualitativo?

La provenienza ha un valore abbastanza importante, in primis come garanzia di standard di lavorazione elevati; ha una valenza maggiore per quello che concerne i salmoni selvaggi, che non essendo specie allevate, nascono e si sviluppano solo in determinate zone del mondo.

Un grande dilemma: allevato o selvaggio? Quali sono le differenze per il consumatore?

Come dicevo prima la scelta dipende molto dai gusti personali oltre che da un discorso economico. Il salmone selvaggio ha una carne più soda e dal gusto intenso, inoltre potendosi muovere liberamente ha una massa grassa inferiore e un maggior apporto proteico, mentre il salmone scozzese e norvegese sono specie d'allevamento, che conferisce alle loro carni una consistenza e un sapore più delicati.

Se parliamo solo in termini economici invece, a parità di qualità, il salmone selvaggio ha comunque un costo più elevato, vista la minore reperibilità di materia prima.

Parlando del mercato del salmone in riferimento alla ristorazione, invece, quali sono le prospettive per il futuro?

Per la ristorazione credo sia fondamentale offrire una gamma prodotti sempre più ampia e contraddistinta dalla praticità di utilizzo.

La vostra azienda ha ottenuto un riconoscimento importante, siete infatti a livello nazionale i primi nella distribuzione di specialità affumicate e bottarghe e in particolare siete i primi per la distribuzione di salmone affumicato. Ma i processi di affumicatura del salmone sono tutti uguali? Come scegliere un buon salmone affumicato?

Assolutamente no, purtroppo il metodo che va per la maggiore è l'affumicatura ad iniezione in cui si usano aromi artificiali e molta acqua che aumenta il peso del prodotto, oltre ad essere più economica e veloce.

Mentre l'affumicatura tradizionale, con cui sono lavorati i nostri prodotti, è la migliore. Si utilizzano legni pregiati, come faggio e cedro, che esaltano il sapore del salmone e ne favoriscono la naturale conservazione, con un procedimento ovviamente più laborioso e costoso.

Riunione.

Sempre più Fresco
Sempre più Buono

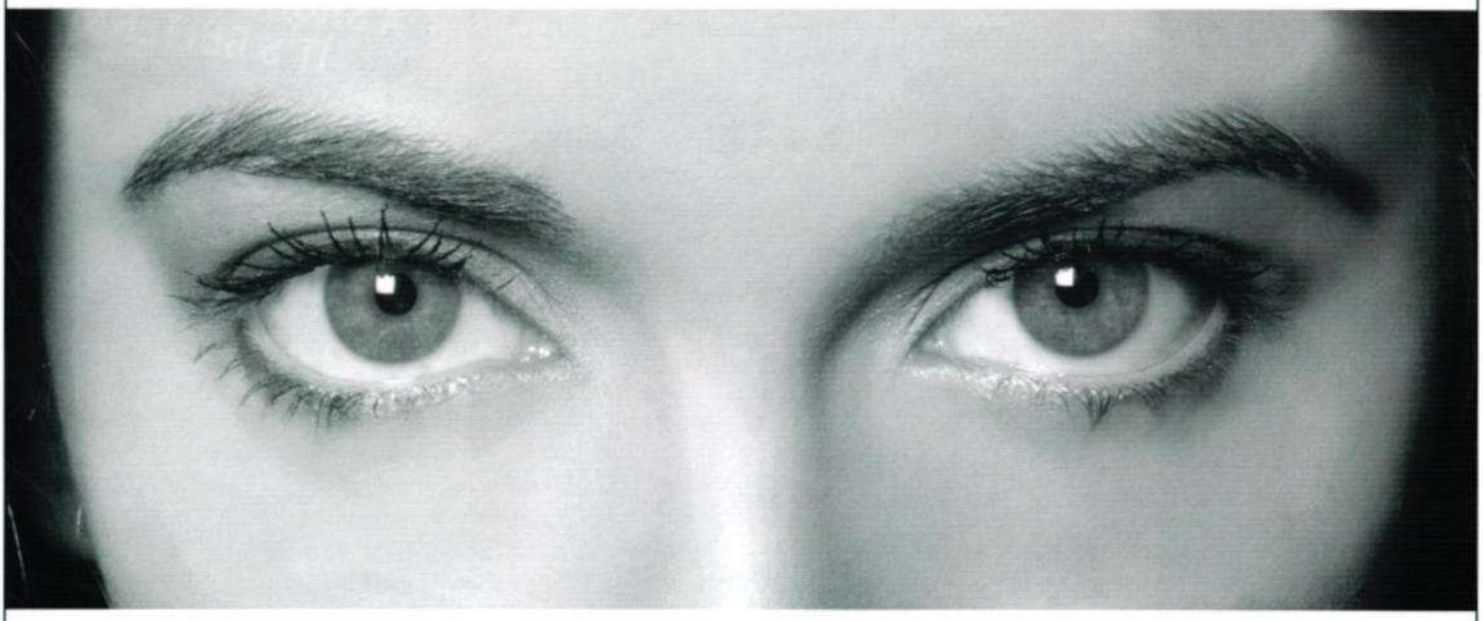
A SHORT SHELF LIFE IT'S BETTER*

Riunione Industrie Alimentari
Via Gualco, 50E - 16165 Genova
www.lariunione.it - email: info@lariunione.it

*un ciclo di vita più breve garantisce la disponibilità di un prodotto sempre fresco.
Proporre un alimento altamente deperibile con scadenze molto lunghe non è indice né di freschezza né di sicurezza.

La Boutique Creativa Genova

voglio!



www.studiopingitore.it - Foto Alessandro Marazzi

un caffè

(le voglie si tolgono)

GUGLIELMO
il caffè che fa centro

www.caffeguglielmo.it

FOCUS

IL SALMONE E L'INCONSCIO

Né passerò sotto silenzio te, salmone rosso,
che fai sentire sul pelo dell'acqua i colpi casuali
della tua larga coda dal profondo del gorgo,
quando il battito oscuro è tradito dalle acque calme.
E tu, col petto corazzato di squame e la fronte liscia,
destinato a essere portata di un pranzo che metta in imbarazzo
i commensali, sopporti senza guastarti un indugio anche lungo;
spicchi per le macchie del corpo e il fianco enorme
che oscilla, il ventre ondeggia con il grasso addome.

Con questi versi Ausonio, nato in Gallia ma a lungo vissuto nella Roma nel IV secolo, celebra il *salmo*, uno dei pesci più rinomati della Mosella, tributaria del Reno. In effetti il salmone vive in acque fredde e pulite e non appartiene alla cultura alimentare del Mediterraneo, ma al mondo più aperto degli oceani; se ha popolato dalla preistoria alle soglie dell'età moderna molti fiumi di Europa e Africa, ciò è avvenuto in quei corsi d'acqua che raggiungevano a varie latitudini l'Atlantico. Difatti anche Plinio il Vecchio ricorda come l'*isox* (altro nome antico del salmone) fosse il più pregiato tra i pesci di fiume in Aquitania, altra regione della Gallia atlantica.

Le fredde terre del nord sono dunque l'habitat d'elezione di questo pesce anadromo (che nasce in acqua dolce, va a vivere e crescere in mare e poi torna a riprodursi e morire nelle acque native). Ovviamente era nota fin dall'antichità la sua capacità di risalire corsi d'acqua con grandi salti, tanto che alcuni facevano derivare il suo nome latino *salmo* proprio dal verbo *salire* (saltare).

Così diffuse e pregiate erano le sue carni, specie per le popolazioni nordiche, che entrarono anche nella mitologia irlandese con la saga del "**Salmone della saggezza**": il druido Finegas catturò il mitico Salmone che avrebbe dato saggezza e ispirazione a chi lo avesse mangiato; si fece aiutare nella cottura dal suo assistente Fionn, che accidentalmente si scottò un dito con il grasso che colava, se lo mise istintivamente in bocca e assaggiò per primo il pesce assumendone le magiche virtù, invece del maestro.

Il grande apprezzamento del salmone sulle tavole dell'Europa medievale e moderna è sottolineato dalla sua importanza presso corti e palazzi, specie in Francia, dove esistevano vivai e vere e proprie riserve acquatiche in grado di assicurare il rifornimento delle tavole più sontuose. Questa fama di cibo di lusso si è mantenuta nel tempo, come prova il paradosso cinico reso famoso da **Sigmund Freud**. Il padre della psicoanalisi ricorse al salmone con la maionese per esemplificare uno dei temi centrali nella formazione dell'inconscio: l'eterno conflitto tra bisogni e desideri.

> Un signore decaduto ottiene in prestito 25 fiorini da un conoscente benestante, descrivendogli a fosche tinte il suo stato miserevole. Non passa un giorno e il suo benefattore lo incontra al ristorante, davanti a un piatto di salmone con maionese. E lo rimprovera: "Ma come, Lei mi chiede del denaro in prestito e poi ordina del salmone con maionese. A questo dunque serviva il mio denaro?" – "Proprio non la capisco – risponde l'accusato. – Se non ho denari **non posso** mangiare salmone con maionese. Se ho denari, **non devo** mangiare salmone con maionese. Ma allora, quand'è che riuscirò a mangiare salmone con maionese?" (S. Freud, *Il motto di spirito e la sua relazione con l'inconscio*, 1905).

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

...da oggi il caffè non sarà piu solo.

Cornetti di soli 25 gr nati per accompagnare il caffè, da gustare in qualsiasi momento della giornata

Farciture mai così abbondanti, fino al 25% di ricca farcitura

Gusto eccezionale, grazie alla sofficità della sfoglia ottenuta con "Lievito MadreCupiello"

vuoto | crema | recacao | albicocca

Non lasciate soli i vostri caffè ... chiamate subito il vostro distributore di fiducia oppure contattateci ai nostri recapiti.

CULTURA DEL GUSTO
CUPIELLO

+39 081 400816 - gestioneclienti@cupiello.com - www.cupiello.com

FOCUS

Il sapore pregiato e intenso del salmone protagonista anche delle Strenne Natalizie

specialgift
L'ESSENZA DEL GUSTO

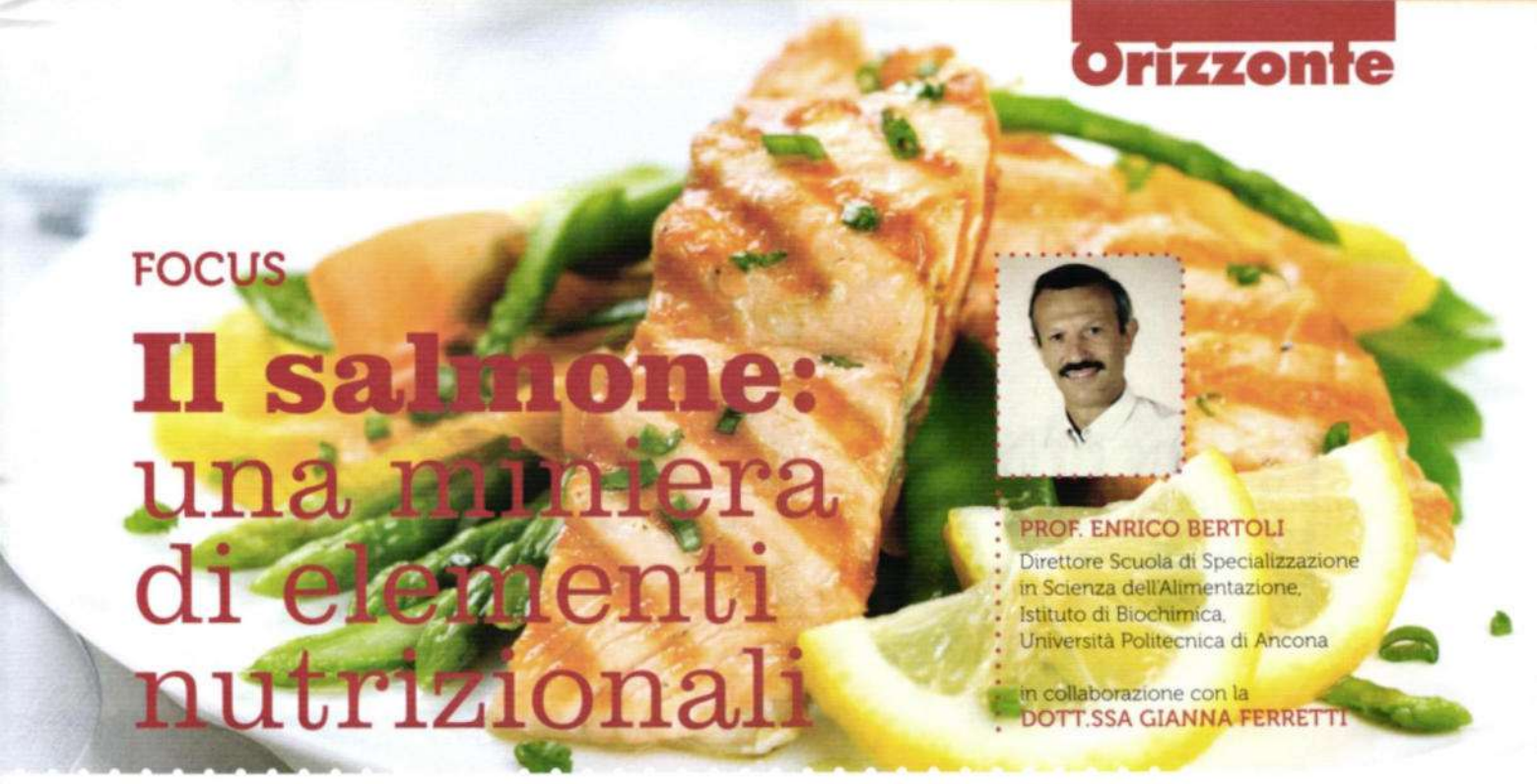
Dal sapore intenso e profumato, il salmone è un pesce che si coniuga bene con molti ingredienti per creare piatti originali e diversi, ma che gioca da protagonista in modo eccellente quando viene servito da solo, al massimo della semplicità. Prodotto esclusivo e pregiato, si declina con fantasia ed è perfetto per le occasioni speciali.
Ideale nelle strenne di Natale, **Special Gift** sceglie solo il salmone migliore per realizzare confezioni regalo eno-gastronomiche in grado di rendere ancora più preziosi gli auguri delle feste: il salmone di **Friultrota**, frutto di una accurata lavorazione di materia prima fresca esclusivamente superior. Le qualità di salmone lavorate sono due: scozzese e norvegese. La lavorazione avviene nel rigoroso rispetto delle tecniche tradizionali, prevedendo l'uso di sale secco, che penetra lentamente nelle carni conferendo loro un sapore gustoso e ricco di sfumature e un'affumicatura molto lenta. Il tutto si presenta in modo esclusivo con un packaging raffinato che rende ogni confezione, grazie ad un perfetto connubio tra stile e gusto, un omaggio unico ed esclusivo. Ma **Special Gift** non pensa solo al Natale: per ogni ricorrenza infatti può offrire ai propri clienti un vasto assortimento di articoli spaziando dalle grandi marche a prodotti tradizionali e artigianali. Con la linea *Special Events*, inoltre, si propone come punto di riferimento per chi desidera rendere ancor più prezioso qualunque tipo di evento (congressi, cene aziendali, serate di gala) o di cerimonia (matrimonio, battesimo, comunione) grazie alla realizzazione di oggetti unici e alla versatilità delle proposte che permettono di adattare l'oggetto dal semplice ma elegante segnaposto, al gadget aziendale o alla bomboniera.
Visita il sito e scarica il catalogo Strenne **www.special-gift.it**

ASIAGO FOOD®

A prova di Chef.

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

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



FOCUS

Il salmone: una miniera di elementi nutrizionali

PROF. ENRICO BERTOLI
Direttore Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Istituto di Biochimica, Università Politecnica di Ancona

in collaborazione con la
DOTT.SSA GIANNA FERRETTI

Esiste ormai un ampio consenso scientifico sulla necessità di incoraggiare il consumo di pesce, proponendo almeno due o tre pasti settimanali a base di questo alimento.

Il salmone, così come altri pesci, presenta un elevato valore nutrizionale determinato dalla quantità e dalla qualità dei nutrienti.

I principali nutrienti del salmone sono le proteine e i grassi. Il contenuto proteico varia da 16-17% per il pesce giovane fino a 19-20% per un pesce adulto e 20-23% per il salmone affumicato, poiché è inferiore la quantità di acqua (Tabella 1); ciò rende il salmone un sostituto perfetto alla carne. Il salmone è anche una buona fonte di sali minerali come il fosforo e il potassio (Tabella 1).

I grassi rappresentano circa 12% di parte edibile nel salmone adulto fresco. Un minore contenuto di grassi si osserva nel salmone affumicato (Tabella 1). In genere i salmoni di allevamento presentano un contenuto di grasso maggiore rispetto al salmone "selvaggio". In tutti i casi, i grassi presenti nel salmone mostrano caratteristiche qualitativamente ben diverse da quelli presenti negli alimenti di origine animale, in quanto ricchi di acidi grassi polinsaturi.

Il salmone infatti è una delle specie ittiche maggiormente ricca di polinsaturi appartenenti alla ben nota famiglia degli omega-3 (2 g/100 g), come l'EPA, acido eicosapentaenoico e il DHA, acido docosaesaenoico (Tabella 2). Tali acidi grassi devono essere assunti con la dieta e sono contenuti in maniera significativa solo nei prodotti ittici. Essi sono importanti in quanto entrano nella costituzione delle nostre membrane cellulari, sono essenziali per lo sviluppo cerebrale e della retina ma soprattutto sono precursori di molecole che migliorano la fluidità del sangue prevenendo la formazione di trombi ed esercitando un'azione anti-infiammatoria. Questi acidi grassi sono regolatori del profilo lipidico in quanto sono in grado di abbassare i livelli di trigliceridi nel sangue. Tutte queste proprietà fanno sì che il consumo di acidi grassi omega 3 sia associato ad una riduzione del rischio cardiovascolare.

Il salmone è ricco anche di vitamine (Tabella 1). Tra le vitamine è presente anche la vitamina D (8-11 µg/100g) che promuove l'assorbimento del calcio e favorisce la mineralizzazione delle ossa; utile, quindi, per prevenire e combattere l'osteoporosi.

TABELLA 1
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL SALMONE FRESCO, SALMONE AFFUMICATO E SALMONE IN SALAMOIA (FONTE TABELLE DI COMPOSIZIONE, INRAN)

	SALMONE FRESCO	SALMONE AFFUMICATO	SALMONE IN SALAMOIA
Valore energetico (Kcal)	182	142	188
Proteine (g)	18	25	21
Grassi (g)	12	4	11
Fosforo (mg)	280	250	286
Potassio (mg)	310	420	300
Sodio (mg)	98	1880	540
Vitamina A retinolo eq. (µg)	13	13	60
Tiamina (vit.B1) (mg)	0,2	0,16	0,05
Riboflavina (vit.B2) (mg)	0,15	0,17	0,19
Niacina (vit.B3) (mg)	7	8,8	7

TABELLA 2
LIVELLI DI ACIDI GRASSI OMEGA 3 (EPA, ACIDO EICOSAPENTAENOICO; DHA, ACIDO DOCOSAESAENOICO) IN DIVERSI PRODOTTI ITTICI (MG/100G DI PARTE EDIBILE)

	EPA	DHA
SALMONE	0,7	1,5
Aringa	0,9	1,1
Acciuga	0,7	1,2
Sardina	0,5	0,5
Spigola	0,4	0,4
Tonno	0,4	1,1
Sogliola	0,2	0,2

Antiche terre, nuovi piaceri

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

DUE TIGLI S.P.A.
(GRUPPO CEVICO)
VIA SEGANTI 73/P 47100 FORLÌ - ITALIA | T 0543 473300 | F 0543 473273
E-MAIL COMMERCIALE@DUETIGLI.COM | WWW.ROMANDIOLA.IT

il Malatesta

il Malatesta nasce dalle uve coltivate nei terreni più vocati, nei vigneti più esposti al sole, vendemmiate a mano e vinificate con tradizione

ROMANDIOLA

SANGIOVESE
DI ROMAGNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

sinettica.it

FOCUS

Più complicità enologiche per un pesce di grande personalità

SANDRO CAMILLI
Sommelier professionista
Presidente AIS Umbria

Il salmone atlantico (*Salmo Salar*), dal latino Salmo, ovvero "(pesce) che salta" è probabilmente il pesce più conosciuto del mondo e sicuramente, già dalla preistoria, il più consumato in Europa.

Vero e proprio indicatore biologico, estremamente esigente in fatto di acque pulite e non contaminate, è oggetto di studi specifici di ricercatori che ne traggono preziose indicazioni per la tutela dell'ecologia e della biologia alieutica, nonché comunque di pesca sportiva e soprattutto pietanza prelibata irrinunciabile per gourmet di tutto il mondo.

Ha una carne molto pregiata, dal sapore delicato e caratteristico. La parte migliore del salmone è quella centrale. Un pesce fresco ha un odore delicato e gradevole, l'aspetto brillante e carni compatte prive di striature rosse. Le branchie devono essere rosate e l'occhio sporgente con pupilla nera, non arrossata. Il colorito rosato delle carni è un indice di qualità del salmone, bisogna però fare attenzione che tale caratteristica non sia troppo accentuata e comunque deve essere uniforme; la presenza di zone più o meno pigmentate è infatti caratteristica del pesce surgelato all'origine.

Per un corretto abbinamento, molto dipende da età e provenienza degli esemplari e, naturalmente, dalle diverse tecniche di cottura (nel caso del fresco) o di salagione e affumicatura (nel caso del conservato): per una tartare può essere indicato un Valdobbiadene Prosecco Superiore di spiccata mineralità; sì a Champagne (anche Rosé) e Metodo Classico con esemplari di maggiore grassezza o in presenza di burro e maionese. Per un trancio al forno con patate ed erbe aromatiche andrà bene un ben più strutturato Fiano di Avellino, con profumi persistenti, mentre con primi o risotti al salmone affumicato bisognerà orientarsi su bianchi aromatici freschi e sapidi, come un Traminer Aromatico dell'Alto Adige. Al contrario, con crostini al burro di salmone "wild" saranno preferibili versioni morbide discretamente impegnative, come un Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva o una Ribolla del Collio ingentilita da sagace passaggio in barrique. Le difficoltà crescono se la baffa di gran pregio, affettata al momento, è nobilitata da affumicatura artigianale ed accompagnata magari con pan di segale e burro mezzo sale; nulla vieta di osare con grandi bianchi da affinamento o addirittura con un Pinot Nero, ma esaltanti risultati si possono conseguire anche con Riesling d'Alsazia arrotondati da lieve residuo zuccherino.

I PRIMI Bonduelle food Service GLI ORIGINALI

NOVITÀ

MILLEFOGLIE DI FRESCHEZZA

Da Bonduelle, le verdure in foglie fresche, integre, sovrapposte con cura e subito surgelate in comode porzioni.

Bieta (varietà a costa bianca)

Friarielli (cime di rapa)

Spinaci

Un processo innovativo che garantisce massima qualità estetica e rapidità di preparazione

- ✔ foglie integre
- ✔ consistenza tenera
- ✔ colore intenso
- ✔ pratiche porzioni

Bonduelle FOOD SERVICE

Bonduelle Italia S.r.l. - Divisione Food service - Via Trento - 24060 San Paolo d'Argon (BG) - Tel. +39 035 4252411 - Fax +39 035 952880 - foodserviceitalia@bonduelle.com - per consigli e ricette visita www.bonduelle-foodservice.it

Spazio alle Regioni

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

Lazio

Dal Ristorante
"La Locanda di Roberto"
di Grotte di Castro (VT)
le ricette dello Chef
Roberto Puccini

Penne alla Nordica

Ingredienti:
Penne rigate, salmone nordico affumicato, panna da cucina, formaggio grana grattugiato, caviale nordico, vodka secca, pepe nero a piacere

Preparazione:
Mentre si attende la cottura al dente delle penne rigate, preparare a parte il salmone battendolo con un coltello. Tagliarlo a dadini abbastanza grandi, metterli in un contenitore profondo, aggiungervi la panna da cucina, un pizzico di pepe nero, una manciata di formaggio grana, un poco di vodka secca e una parte di caviale nordico. Amalgamare il tutto, scolare la pasta ben calda e metterla nel preparato. Amalgamare di nuovo e servire in un piatto grande con sopra il rimanente caviale.

Salmone al forno con sesamo, foglia di salvia domestica, patate dorate con pane grattugiato e zucca mantovana fresca

Ingredienti:
Filetto di salmone affumicato, semi di sesamo, foglie di salvia domestica, farina, patate, zucca mantovana, uovo, olio per friggere, pane grattugiato, olio, sale e pepe

Preparazione:
Prendere i filetti di salmone e rotolarli nei semi di sesamo. Disporre i filetti in una pirofila abbastanza capiente, aggiungere un filo d'olio e cuocere al forno. Nel frattempo tagliare la zucca mantovana a fettine. All'incirca a metà cottura, tirare fuori dal forno la pirofila e aggiungere al salmone le fettine di zucca mantovana, avendo cura che non diventi troppo cotta ed eccessivamente morbida; in tal caso prelevare le fettine dalla pirofila mettendole da parte per il momento della preparazione. Tagliare a fette sottili le patate, passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattato, infornarle in una teglia e cuocerle. Preparare a parte la salvia domestica, passata nella farina e poi fritta, fino a che le foglie non risultino dorate e croccanti. Impiattare disponendo prima i filetti di salmone, decorati con le fettine di zucca arrotolate e qualche foglia di salvia fritta. Completare il piatto con una fila di patate arrosto e una di foglie di salvia fritta.

Marche

Da "Gusto & Capriccio"
di Grottammare (AP)
le ricette dello Chef
Albino Falleroni

Millefoglie al salmone, caprino e dressing balsamico

Per 4 persone

Ingredienti:

½ baffa di salmone abbattuto a -20° per 60 ore
80 gr di caprino
panna fresca q.b.
erba cipollina
8 cialde di pasta fillo
olio extravergine d'oliva 4 cucchiai
1 cucchiaino di senape
3 cucchiai di aceto balsamico igp
una presa di sale e pepe al mulinello

Preparazione:

Marinare al sale una ½ baffa di salmone previamente abbattuta e dopo 24 ore di marinatura ricavatene delle scaloppe. Per la pasta fillo, impastare 100 gr di farina 0,50 gr di acqua tiepida, 25 gr di olio extra vergine di oliva. Lasciare riposare a temperatura ambiente per 1 ora coperta da pellicola. Stendere la pasta molto sottile e con una rotella tagliapasta tagliare le cialde e cuocere a 185° per 6 minuti. Ammorbidire il caprino con la panna fresca e l'erba cipollina sminuzzata. Montare la millefoglie intervallando la cialda, il salmone ed il caprino. Sistemare su piatto di portata. Per il dressing balsamico, unire in una caraffa l'olio, la senape, l'aceto balsamico, il sale e con l'aiuto di un mixer ad immersione montare il tutto e condire la millefoglie.

Darna di salmone croccante su giardinetto di riso venere, pompelmo e melograno

Per 4 persone

Ingredienti:

8 darne di salmone da 80 gr
pane grattugiato q.b.
1 rametto di aneto
rosmarino, maggiorana, dragoncello il tutto finemente tritato
160 gr di riso venere
1 pompelmo
1 melograno
olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Preparazione:

Mettere a bollire il riso venere in acqua salata per 40 minuti, nel frattempo passate le darne di salmone nella panure aromatizzata alle erbe, sistematele in placca e infornatele a 210° per 7 minuti. Pelate a vivo il pompelmo e sgranate il melograno. In un piatto di portata sistemate il riso venere, adagiatevi le darne di salmone e guarnite con il pompelmo e il melograno. Condite il tutto con un emulsione di olio, qualche goccia di succo di pompelmo, sale e pepe.

Toscana

Dal Ristorante
"Il Bello, il Buono e il Cattivo"
di San Giustino Valdarno (AR)
le ricette dello Chef
Jonathan Rampi

Salmone marinato al frutto del cappero

Ingredienti:

1 filetto di salmone fresco
sale olio limone pepe
frutto del cappero

Preparazione:

Pulire il salmone, tagliarlo a tranci di circa 2 cm di altezza e disporlo a strati su di una pirofila con gli ingredienti sopra elencati. Tenere in frigorifero 3 ore prima di servire.

Panciotti ripieni di salmone con pomodori pachino e foglie di menta fresca

Ingredienti:

salmone fresco
ricotta biologica
panna fresca
aglio sale pepe olio
pomodori pachino
foglie di menta fresca

Preparazione:

Preparare pasta fresca fatta in casa e disporla a fogli non troppo fini. Tagliare il salmone a stiscioline non troppo grandi e scottarlo leggermente a vapore, fare raffreddare e condire con sale,

pepe aggiungendo la ricotta e la panna fresca, impastando. Il ripieno è così pronto per la farcitura del panciotto (raviolo) al quale potrà essere data la forma desiderata. Nel frattempo soffriggere l'aglio in padella con olio extravergine di oliva e aggiungere i pomodori pachino. Pronto il sugo saltare i panciotti prima cotti in acqua bollita e aggiungere le foglie di menta fresca.

Umbria

Dal Ristorante "Apollinare"
di Spoleto (PG)
le ricette dello Chef
Michele Pidone

Crema di fave secche con trancio di salmone e spinaci croccanti

Per 4 persone

Ingredienti:

200 gr fave secche decorticate
400 gr filetto di salmone diviso in 4 tranci
100 gr spinaci freschi
2 spicchi d'aglio
2 rametti di rosmarino
sale e pepe q.b.
olio extravergine d'oliva q.b.
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Far bollire le fave partendo da acqua fredda per 40 min. circa, preparare un soffritto con olio, aglio, rosmarino ed aggiungervi le fave bollite e un po' d'acqua, frullare poi il tutto emulsionando con un po' d'olio. Scottare i filetti di salmone su una padella antiaderente senza aggiungere grassi: si formerà così una crosticina che renderà croccante il salmone. Ripassare gli spinaci in padella con aglio e olio. Versare in un piatto fondo la crema di fave, sistemarvi in mezzo il trancio di salmone e infine sopra gli spinaci croccanti. Decorare a piacere e aggiungere un filo d'olio.

Rotolino di salmone marinato farcito di caprino e insalata di lime, menta e pesche

Per 4 persone

Ingredienti:

200 gr filetto di salmone marinato o affumicato
180 gr formaggio caprino fresco
2 lime
1 pesca
1 rametto di menta
20 gr rum
20 gr zucchero di canna
semi di sesamo e papavero tostati
erba cipollina

Preparazione:

Condire il caprino con sale, pepe e erba cipollina. Su un foglio di carta forno o pellicola, sistemare le fette di salmone, mettervi in mezzo con l'aiuto di un sac a poche il caprino, arrotolare il salmone e il caprino, togliere la carta e passare il rotolo sui semi di sesamo e papavero tostati. Tagliare a cubetti il lime, la pesca e condirli con la menta tritata, lo zucchero, il sale, il pepe, il rum e l'olio.
Con l'aiuto di un anello, sistemare su un piatto l'insalata di lime, adagiarvi sopra il rotolo di salmone tagliato a fette abbastanza spesse. Decorare a piacere e servire.

Lazio

Una vecchia marina per avventure enogastronomiche da ricordare

Ristorante Taverna del Capitano

Via della Cavatella, 14
02100 Rieti
Tel. 0746 251610
www.lataverna delcapitano.it

A due passi dal Centro storico di Rieti, nell'antico quartiere Borgo S. Antonio, si trova la Taverna del Capitano, luogo speciale di avventure enogastronomiche all'insegna di giochi di sapori, profumi e sapienti abbinamenti.
Con fantasia e passione per la cucina, la preparazione dei piatti unisce felicemente tradizione e creatività, rispettando la semplicità e genuinità di una volta. Tutto viene preparato giorno per giorno; pietanze, salse e condimenti fatti espressamente alla richiesta. Il pesce freschissimo, le carni di prima qualità e le verdure di consegna giornaliera, assicurano piatti impeccabili.
La cucina curata e raffinata si esprime con eleganza nella preparazioni classiche e con brio sperimentale in quelle più creative. La cantina molto fornita è impreziosita da una selezione di grappe e rum, ottimi da sorseggiare mentre si gustano le golosità proposte dalla carta dei dessert. Lo stile unico del ristorante che ha la foggia di una vecchia marina, unito alla qualità della ristorazione e al calore familiare che vi si respira, rendono questo luogo speciale e amabile sin dal primo istante.

La Ricetta

TRANCIO DI SALMONE FRITTO IMPANATO AL SESAMO

Ingredienti:
2 tranci di salmone
il succo di 1/2 limone
farina q.b.
2 uova
semi di sesamo q.b.
olio di arachidi q.b.
sale

Preparazione:
Irrorare i tranci di salmone con il succo di limone, passarli nella farina, poi nell'uovo, infine nel pangrattato mescolato al sesamo. Friggerli nell'olio di arachidi fino a quando la panatura non sarà diventata dorata e croccante. Servire caldi aggiungendo al piatto delle fettine di polenta fritte.
L'abbinamento con il vino può essere fatto con un buon Sauvignon oppure per chi ama le bollicine anche un buon spumante rosato può essere indicato

Lazio

Un luogo delizioso dove sentirsi a casa

Ristorante Il Casale

Via Cassia Nord, 53
01023 Bolsena (VT)
Tel. 0761 798727

Il Casale è una deliziosa trattoria situata a Bolsena lungo la via Cassia. Il complesso rustico perfettamente ristrutturato ristrutturato dispone di una vera e propria perla, un grande parco di 15.000 metri immerso nel verde e costellato dalla presenza di caratteristiche piante di ulivo, dove è possibile cenare in tutta tranquillità durante la bella stagione.
La cucina del Casale ha un fascino tutto suo, bontà e genuinità ma soprattutto cura e attenzione rendono i piatti serviti davvero speciali.
Ottima la cucina di pesce e buonissime le pizze cotte nel forno a legna, ma soprattutto imperdibili le delizie caserecce preparate dalla proprietaria, come la pasta fatta a mano.
A rendere unico il Casale è poi anche l'atmosfera piacevolissima e conviviale in cui si viene accolti con gentile discrezione e calda familiarità.
Un luogo dove sentirsi a casa e lasciarsi coccolare da una cucina autentica, veritiera e curata.

PASTA FRESCA DEL CASALE

La Ricetta

Ingredienti:
salmone affumicato
mascarpone
rucola
pachino
tagliolini all'uovo freschi

Preparazione:
Mettere il salmone in un contenitore tagliandolo a pezzetti. Unire il mascarpone mescolando per creare una crema ben amalgamata. Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Approfittando del tempo di cottura, al fine di creare una crema più vellutata possibile, disporre il contenitore con il salmone sopra la pentola della pasta. Mescolare e riscaldare a bagnomaria la crema utilizzata per il condimento. Raggiunta la cottura desiderata, scolare la pasta, versarla nel contenitore e condire mescolando accuratamente con la crema. Disporre i tagliolini in un vassoio di portata e coprire con una generosa spolverata di rucola e pachino.

Marche

Un connubio di suoni, profumi ed emozioni che inebriano il cuore

Ristorante Cucinantonia

Spiaggia Palombina Vecchia
60015 Falconara (AN)
Tel. 071 9160639
www.cucinantonia.com

Cibarsi di magia, in un'incantevole atmosfera e cordiale accoglienza. Davanti il blu del mare, il sole, il chiaro di luna. A pranzo in un ambiente informale, solare, e curato, in riva al mare, all'ombra dei gazebo o al fresco della sala interna dotata di pareti vetrate scorrevoli. Al tramonto sul balcone o sulla spiaggia per un aperitivo. A cena al fresco della terrazza, al chiaro di luna, l'atmosfera magica del mare sarà la cornice ideale alle emozioni di momenti indimenticabili.
Cinzia e Walter gestiscono "Cucinantonia" come una famiglia con la collaborazione di uno staff giovane e brillante, e di Antonia la mamma di Walter, al quale ha tramandato la passione per la cucina. La tradizione e l'esperienza di Antonia, unita alla formazione, alla professionalità a all'esperienza di Walter maturata in vari locali tra i migliori d'Italia e in anni di attività come docente Chef di cucina e consulente per la ristorazione, creano una cucina curata e semplice che riflette la stagionalità degli ingredienti ed una misurata creatività. Selezione e cura delle materie prime, freschezza del pesce, varietà, stagionalità, tipicità e un pizzico di originalità sono il fulcro della "Cucina di mare". In alcuni periodi in base al pescato viene proposta la degustazione di crudi, marinati e affumicati fatti in casa, crostacei e pesci di grossa taglia. Su ordinazione è invece possibile gustare piatti della tradizione come "Brodetto" o Stoccafisso all'Anconetana. Quasi sempre il pane, le paste fresche e i dessert sono fatti in casa utilizzando prodotti di prima qualità. Selezione delle migliori farine, lievitazione naturale, mozzarella, pomodoro selezionato e prodotti freschi di stagione caratterizzano la pizza fragrante e gustosa. Cucinantonia oltre a pesce e pizza propone alcune alternative a base di carne (e vegetariane su richiesta) e menu per bambini.
Lo staff è lieto di ospitarvi nelle serate in cui vengono organizzati concerti, musica dal vivo, serate a tema e feste. È inoltre a disposizione per l'organizzazione di feste, eventi e cerimonie Banchetti, Catering, Banqueting, (anche in ville) e servizio di Personal Chef presso abitazioni private.

La Ricetta

CARPACCIO DI SALMONE E BRANZINO AL BASILICO CON ZENZERO E PANE CARASAU

Ingredienti e quantità per 2 baffe:
1 salmone da 2/3 kg
3 branzini da 500 gr
10 gr gelatina vegetale
basilico un mazzo
insalatina (Iceberg)
sale, pepe bianco, sale Maldon
1 radice di zenzero
olio extra vergine di oliva
1 limone

Preparare un dressing mettendo in infusione al buio a temperatura ambiente per 2/3 giorni un po' di zenzero grattugiato con 3 dl di olio. All'infuso emulsionare il succo di un limone, filettare il salmone e i branzini eliminando anche pelle e tutte le lische, lavare e asciugare. Ammollare la gelatina in acqua fredda e successivamente scioglierla in un po' di acqua al microonde. Frullare 2/3 del basilico da crudo e 1/3 del basilico dopo averlo sbianchito in acqua bollente per 20 secondi e averlo raffreddato immediatamente con del ghiaccio. Unire il basilico frullato e la gelatina avendo cura che non sia troppo freddo e la gelatina sia a temperatura ambiente. Disporre il salmone tagliato a libro su un foglio di carta pellicola, condire con poco sale e pepe bianco, spalmare la gelatina, disporvi i filetti di branzino, spalmare dell'altra gelatina e chiudere il salmone, incartare con la pellicola e abbattere a -20 °C per almeno 48 ore.
Tagliare a meta' il filetto con un coltello per i prodotti surgelati e tagliare delle fettine sottili con l'affettatrice, disporle sul piattino con sotto una filanger di insalata, condire con sale Maldon, l'emulsione di zenzero, limone e olio e accompagnare con del pane carasau caldo e croccante.

Marche

L'Hotel ideale per una vacanza all'insegna della buona cucina

Hotel Persico

Viale Rinascimento, 5
63039 San Benedetto
del Tronto (AP)
Tel. 0735 659455
www.hotelpersico.com

L'Hotel Persico è situato in prima fila sul lungomare di Porto d'Ascoli. Dotato di ogni comfort: ascensore, soggiorno, bar, ampia sala da pranzo con aria condizionata, camere con servizi, doccia, telefono, aria condizionata, TV satellitare e cassaforte in camera. Inoltre possiede un ampio giardino, parcheggio, parco giochi per i più piccoli e spiaggia privata. Ottima e curata cucina casalinga.

L'hotel Persico è stato uno dei primi costruiti sulla riviera dalla famiglia Persico che da allora ha sempre continuato ad occuparsene garantendo notevole professionalità e qualità. Oggi è gestito dai due figli Massimo e Teodora Persico.

Le 39 camere sono molto confortevoli, con vista panoramica sul mare, TV color con ricezione satellitare, telefono diretto, aria condizionata con controllo individuale, phon e cassaforte.

Un accurato servizio garantisce agli ospiti un soggiorno rilassante e ricco di attenzioni e professionalità.

La posizione dell'Hotel è veramente invidiabile, una spiaggia accogliente davanti ad un tratto di mare limpido e tranquillo. Non a caso la riviera delle palme è nota a tutti per al sua capacità di emozionare i visitatori trasferendo loro sensazioni uniche.

SOGGIORNI INVERNALI

Speciale

L'Hotel Persico è aperto tutto l'anno, quindi rappresenta la soluzione ideale anche per vacanze fuori stagione, weekend romantici, viaggi d'affari, cene e riunioni aziendali.
Nella sala è possibile organizzare serate di gala, serate a tema e ovviamente ogni tipo di cerimonia.
Servizi di prim'ordine, cortesia e professionalità ed infine una cucina basata su piatti tipici riescono ad esaltare ogni momento della permanenza presso l'albergo.
La pregevole posizione, la relativa vicinanza all'autostrada, la presenza di un parcheggio privato e la raggiungibilità tanto dalle zone industriali quanto da quelle commerciali sono fattori che rendono il soggiorno particolarmente agevole e confortevole.

RENAULT TRUCKS

Truck line

PRESENTA NEW RENAULT MASTER

NUOVA VERSIONE A TRAZIONE POSTERIORE

www.renault-trucks.net/truckline

VEICOLI INDUSTRIALI E COMMERCIALI DEDICATI AI PROFESSIONISTI

TRUCK LINE S.r.l.
Concessionaria Renault Trucks per la provincia di Perugia

Via A. Morettini, 51
06128 PERUGIA
Tel. 075 5055931

RICOHSTRUIRE

Ricoh ha sempre creduto nello sviluppo sostenibile, che soddisfi le esigenze di oggi senza compromettere le attese delle generazioni future. Per questo Ricoh, quale leader mondiale nell'ambito delle soluzioni per la gestione integrata dei documenti, si impegna attivamente a difendere il patrimonio naturale, attraverso iniziative tese alla salvaguardia dell'ambiente.

Ricoh. Ricohstruiamo insieme.

www.ricoh.it

RICOH

Toscana

Un luogo dove rivive la verità degli antichi sapori toscani

Antico Ristorante La Certosa

Via Cassia, 1
50124 Impruneta (FI)
Tel. 055 2048876
www.lacertosa.it

Situato di fronte al Monastero della Certosa (Sec. XII) di Firenze il Ristorante La Certosa ha tutto l'aspetto di una vecchia villa di campagna dall'arredamento sobrio ed elegante dove si respira la calda atmosfera toscana, caratterizzata da piacevoli serate e da spettacoli folkloristici. L'incantevole dimora storica ha una posizione panoramica da sogno, oltre che strategica alle porte di Firenze.
Il Ristorante La Certosa vanta una cucina basata solo su piatti espressi, pietanze preparate sul momento rigorosamente create nel rispetto di antiche ricette della cucina tipica toscana. Tutti gli ingredienti utilizzati sono di primissima qualità e fanno parte della più rigorosa tradizione gastronomica. Antichi sapori come noci, mandorle, formaggio, uova fresche, pasta fatta a mano, salumi artigianali sono tutti di produzione locale risultato di metodi di lavorazione antichissima tramandati di padre in figlio; a questi si accompagnano, con i profumi più intensi, i migliori vini toscani che ne esaltano il gusto e gli aromi.
Il miele, l'olio extra-vergine di oliva e i liquori della produzione dei monaci completano l'offerta gastronomica del ristorante. Offerta ideata e curata con grande attenzione e passione per il dettaglio dallo chef, che definisce anche la linea guida per i corsi organizzati dal ristorante La Certosa per far conoscere più a fondo la cucina tipica toscana, tutti i suoi tesori e le sue ricette. Grazie alla sua versatilità il ristorante è in grado di ospitare qualsiasi tipologia di clientela e di evento, mettendo in campo uno staff professionalmente preparato e sempre attento alle esigenze del cliente.

La Ricetta

TAGLIATA DI SALMONE ALLE ERBE CON CRUDITÈ DI CHAMPIGNON E PECORINO CON SALVIA CROCCANTE

Prendere un filetto di Salmone di circa 180/200 gr. Passare il filetto da entrambe le parti con un trito di erbe aromatiche (origano fresco, pepolino e rosmarino). Tagliare i funghi champignon a julienne e porli nel centro di un piatto di portata con delle piccole scaglie di pecorino dolce. Friggere 6 foglie di salvia con una pastella molto leggera di acqua e farina. Cuocere il filetto di salmone in una padella antiaderente con un filo di olio extra vergine d'oliva. Rosolarlo da entrambe le parti facendo attenzione a non bruciare le erbette. Lasciare il filetto leggermente rosato. Prendere il piatto di portata, dove sono disposti i funghi e il formaggio, sistemare la salvia e il salmone scaloppato; infine condire il tutto con un'emulsione di olio e aceto balsamico.

Toscana

Un monastero di lusso tra le colline del Chianti

Castel Monastero nasce come monastero nel 1860 e successivamente diventa residenza di campagna ad opera della nobile famiglia senese dei Chigi Saracini.

Il borgo medievale è stato restaurato e trasformato in un elegante resort che offre ai suoi ospiti un prodotto ed un servizio di lusso. Incastonato nel panorama delle colline e dei vigneti del Chianti, Castel Monastero si trova a pochi chilometri da Siena e da Firenze, ed è raggiungibile con facilità anche da Roma. La perfezione di questo luogo, il pregio della costruzione e l'alone di esclusività che lo caratterizzano, lo rendono ideale per eventi, seminari, corporate retreats, board meetings di alto profilo.

Nel rispetto della grande tradizione toscana, Castel Monastero ha puntato sulla ristorazione ad altissimi livelli. Due i ristoranti: Contrada e La Cantina.

CONTRADA - il ristorante gourmet propone una rielaborazione di ricette tradizionali, interpretate insieme dal Resident Chef Nello Cassese e dal rinomato Chef Gordon Ramsay. Durante l'estate gli ospiti possono gustare la cucina raffinata, all'aperto, nella splendida piazza.

LA CANTINA - la cantina duecentesca, con le sue altissime volte a botte, è un ritrovo esclusivo dove gustare specialità locali accompagnate dai migliori vini toscani. All'interno di questo spazio suggestivo e raccolto al tempo stesso, è possibile organizzare cene fino a 120 persone.

Castel Monastero

Loc. Monastero d'Ombrone, 19,
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. 0577 570570
www.castelmonastero.com

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO, TAGLIATELLE DI SEPPIA E POMPELMO ROSA

La Ricetta

Ingredienti:
1 quadrato di salmone marinato con cumino
3 lamponi freschi
4 fettine di finocchio tagliato sottile e messo in acqua e ghiaccio
fiori e germogli di finocchietto selvatico
pompelmo rosa tagliato a cubetti
40 gr tagliatelle di seppie
erba cipollina
succo di lime
olio extravergine d'oliva
vinagrette al pepe di Jamaica

Preparazione:
Mettere nel piatto un quadrato di carpaccio di salmone e condirlo con olio, sale Maldon e fiori di finocchietto selvatico; adagiarvi sopra anche i cubetti di pompelmo rosa. Condire, a parte, le tagliatelle di seppia con olio, sale, erba cipollina e succo di lime. Adagiare sopra al carpaccio di salmone le tagliatelle di seppia e terminare aggiungendo i germogli di finocchietto selvatico, il finocchio condito con olio e sale, dei pezzetti di lampone. Condire, in ultimo, con la vinaigrette al pepe di Jamaica.

UMBRASALUMI®

Paoletti Alimentare

Delizie Norcine®

UMBRASALUMI

Tradizione e Qualità

Scarica il catalogo 2012

E' necessario scaricare sul proprio smartphone un'applicazione gratuita per la lettura dei QR Code
1 - Lancia l'applicazione
2 - Inquadra il QR code e il catalogo sarà visualizzato automaticamente

Dalla verde Umbria, terra di San Francesco d' Assisi e San Benedetto da Norcia, realizziamo prodotti dai sapori e gusti esclusivi, preparati "alla nostra maniera", con l'antica esperienza e saggezza dei mastri norcini. Carni selezionate dei nostri allevamenti, aglio, sale, pepe, vino, rosmarino, finocchio, bacche di ginepro... sono gli ingredienti delle nostre creazioni, tutti prodotti naturali, senza glutine, lattosio e allergeni.

ASSEC S.r.l. Società Agricola - Via del Ferro, 4 - Ponte Felcino (Pg) - Tel. +39 075 6910485 - Fax 075 5919273 info@umbrasalumi.it

Sughi Rossi Gaia

MEMORABILI
ANCHE PER L'INVOLUCRO

Le NUOVE CONFEZIONI in PET 100% riciclabile:

- **SICURI** in cucina: non si rompono come il vetro
- **PRATICI** e **LEGGERI**: per una migliore manipolazione
- **ECOCOMPATIBILI**: 100% riciclabile in quanto monomateriale (rispetto ai coestrusi).
Inoltre occorre un'energia inferiore rispetto alla produzione del vetro, con minori emissioni di CO_2
- **INNOVATIVI**: vaso esclusivo per riempimento a caldo

4 Specialità a base di pomodoro 100% italiano

IL MAGGIOR PRODUTTORE ITALIANO DI SALSE

Gaia

WWW.GAIA.EU

Umbria

Un luogo dove assaggiare la bellezza

Ristorante La Badia

Loc. La Badia, 8
05019 Orvieto (TR)
Tel. 0763 302132
www.ristorantelabadia.it

A due passi da Orvieto, immersa nell'abbraccio delle verdi colline, La Badia si inserisce in una cornice raffinata ai piedi della rupe, stregando il visitatore sin dal primo colpo d'occhio. Intima e appartata si contraddistingue per un ambiente accogliente e sofisticato, gli spazi di elegante unicità, l'attenzione per i dettagli e premure d'altri tempi che fanno sentire gli ospiti protagonisti di momenti indimenticabili. Qui si rivive il sogno e la memoria di uomini che hanno lasciato segni del loro passaggio.
A La Badia l'ospitalità a tavola è un principio inalienabile, gli ospiti possono scoprire i sapori genuini della tradizione umbra ma anche lasciarsi tentare dalle novità di una cucina che sa coniugare tradizione e assonanze inedite. Nel territorio orvietano dove gli orti e i campi sono curati con amore e nel rispetto della natura quotidianamente i cuochi de La Badia scelgono il meglio della produzione da portare in tavola per poter offrire sempre cibi freschi, genuini e di impareggiabile gusto.
Lo chef Nicola Baiocco sempre attento a valorizzare i prodotti del territorio (salumi, olio, formaggi e carni) si diletta in preparazioni eccellenti anche quando la materia prima è il pesce.
A rendere ancora più accattivante la proposta del ristorante una cura del tutto particolare per la cottura alla brace eseguita con maestria sotto un monumentale camino.

La Ricetta

TRANCIO DI SALMONE CON CREMA DI SPINACI E PANCETTA CROCCANTE

Ingredienti
per 4 persone
baffa salmone fresco spinato e squamato 800 gr
spinaci freschi 300 gr
panna liquida 200 gr
sale q.b.
pepe bianco q.b.
olio extra vergine di oliva q.b.
pancetta tesa 8 fette sottili

Prendere la baffa di salmone e dividerla in 4 tranci di circa 200 gr l'uno, farla rosolare in una padella dopo averla unta con olio da entrambe i lati e lasciarla poi riposare in un vassoio da forno.
Preparare la salsa di accompagnamento procedendo nel modo seguente:
- cuocere gli spinaci in una casseruola senza aggiunta di liquidi per qualche minuto - frullare con l'aggiunta di panna usando un mix ad immersione - mettere a scaldare fino a che non risulti una salsa liscia ed omogenea - aggiustare di sale, pepe e tenere in caldo.
Nel frattempo mettere il salmone in forno a 160° per circa 8 minuti con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Una volta pronto mettere la salsa a specchio sul fondo del piatto, adagiarvi sopra il salmone ben caldo e la pancetta che avrete precedentemente passato in forno perché risulti croccante.

Umbria

Piccolo borgo antico: una tipica fattoria umbra

Ristorante Palazzo del Papa

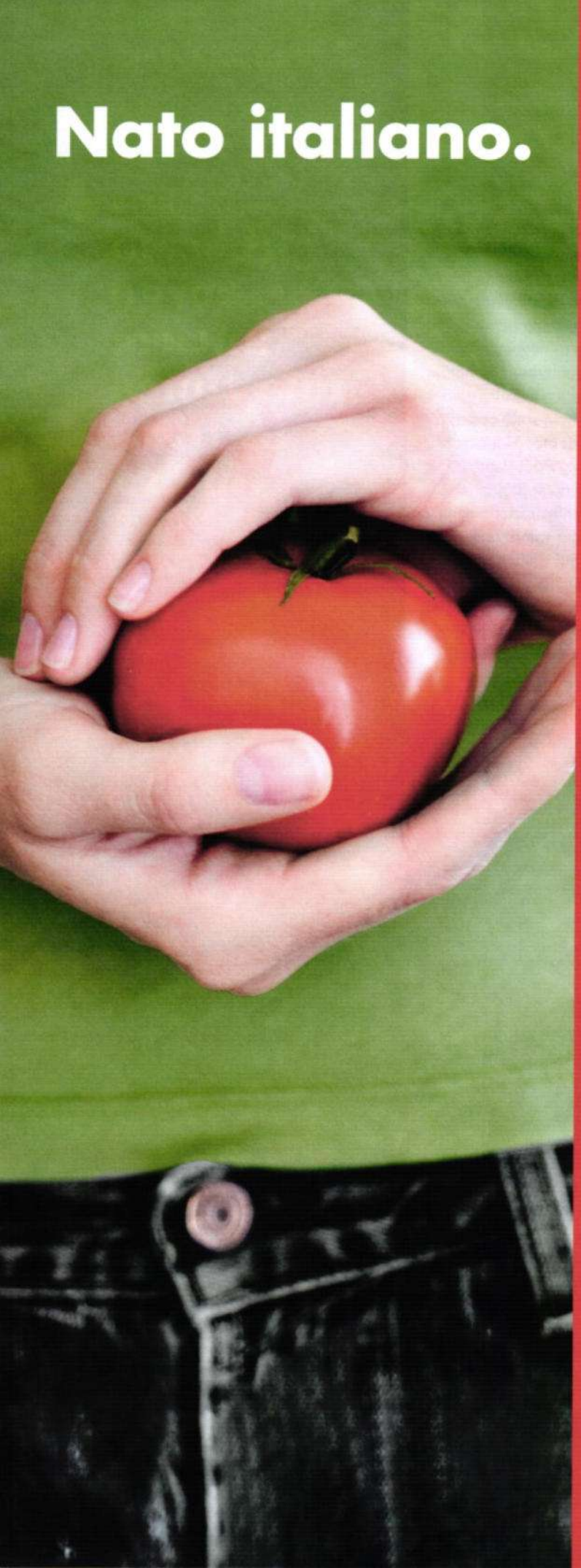
Loc. Strettura
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 54140
www.palazzodelpapa.it

Una lunga tradizione di famiglia, nell'ambito della ristorazione, tramandata di generazione in generazione, fa si che nel 1969, a Strettura, una piccola frazione di Spoleto, nasce il Palazzo del Papa. Nel corso degli anni, questo piccolo borgo, che altro non è che una tipica fattoria umbra, subisce un incessante lavoro di miglioramento degli ambienti, via via ristrutturati e adattati alle progressive esigenze dei clienti. Anche se da allora molte cose sono cambiate, la genuinità, la cordialità e l'amore per questo lavoro è rimasto intatto, tramandato fedelmente, come un segreto.
I piatti proposti dalla cucina sono sia quelli della tradizione umbra, in parte rivisitati per valorizzare al meglio i prodotti del territorio, sia portate che, in linea con i sapori locali, si basano su prodotti d'eccellenza di altri territori, italiani e non.
Un vero e proprio parco circonda Palazzo del Papa, che tra il verde del parco e il blu della piscina permette nella stagione calda di degustare cene, aperitivi e organizzare cerimonie nelle aree attrezzate. La peculiarità del borgo è quella di essere stato costruito sui resti della cava di roccia utilizzata per innalzare il Palazzo del Papa, ed i diversi edifici risultano appoggiarsi sui gradoni formatisi dall'estrazione della pietra. All'interno, per valorizzare gli ambienti caratterizzati dalla fredda pietra, si è ricorsi a caldi arredi e finiture che hanno reso ogni stanza unica e tutte capaci di rendere piacevole e rilassante il soggiorno di ogni ospite.

AREA RELAX

A completa disposizione degli ospiti dell'agriturismo è stata realizzata una piccola ma molto intima e confortevole area benessere ricavata dalla roccia viva della montagna. Al suo interno, alla ricerca del più assoluto relax, gli ospiti possono dedicarsi ai caldi massaggi della vasca idromassaggio, oppure immergersi nel caldo umido del bagno turco o in quello secco della sauna. Ogni seduta può essere intervallata dall'esperienza della doccia emozionale, per poi abbandonarsi al comfort delle poltrone sorseggiando una calda tisana.

Nato italiano. 100% nostro.



Ama la pasta, la pizza, il vino italiano,
il sole e la nostra terra.
Perché nasce e cresce qui:
nelle aree italiane di eccellenza.

Il pomodoro Valfrutta Granchef,
coltivato, raccolto e subito lavorato.
Gusto fresco al 100%,
genuinamente Valfrutta:
il marchio riconosciuto dai tuoi clienti,
garantito dai nostri 17.000 soci.

SOLO POMODORO ITALIANO

Pomodoro Valfrutta Granchef:
il sapore vero dell'Italia.

Numero Verde 800.123.533

valfruttagranchef.it

TURISMO

Il turismo religioso si salva dalla crisi

Touring Club Italiano

Rita Rossetti Console Touring Club Italiano

Natale, la più significativa festività cristiana che celebra la nascita di Gesù porta a fare alcune riflessioni su un'importante tipologia di turismo, quello religioso. Viaggiare per fede è un fenomeno in continua crescita. I viaggiatori sono tra i 300 e i 330 milioni l'anno. Nei soli Stati Uniti sono passati da meno di mezzo milione del 2002 a più di 630 mila del 2005. Da qui nasce lo stretto rapporto tra turismo e pace: difficilmente, infatti, si potranno sviluppare flussi turistici rilevanti verso quei Paesi dove sono in corso guerre e conflitti. Il turismo, quindi, spesso inconsapevolmente, si qualifica come strumento di pace in quanto favorisce la conoscenza reciproca degli uomini in modo pacifico e, anzi, tende progressivamente a sparire laddove non sia garantito al viaggiatore uno standard accettabile di sicurezza. Per sviluppare questa forma di turismo sono nati negli ultimi anni servizi specifici che mettono in condizione i pellegrini di visitare luoghi e destinazioni anche lontani e di scoprire culture, religioni, modi di vivere diversi da quelli che caratterizzano le società di origine dei viaggiatori.

Oggi è evidente che il pellegrinaggio si è trasformato. I mezzi di trasporto sono molto più comodi e rapidi e non richiedono le tradizionali fatiche, rinunce e sacrifici. Oggi il turismo religioso è un solido ponte per l'offerta organizzata.

Il turismo, quindi, non significa solo sviluppo economico, posti di lavoro e imprenditorialità, ma anche conoscenza, apprendimento e scambio di culture e tradizioni, in quanto facilita e accresce la comprensione e la comunicazione tra i popoli. A tal proposito, sono eloquenti le parole di Sua Santità Giovanni Paolo II in visita, nel settembre 1982, presso la sede dell'Organizzazione Mondiale del Turismo a Madrid:

> "... *il tempo libero, e quindi il turismo in quanto sua componente principale, costituisce una possibilità integratrice; e se viene ben impiegato, si trasforma, per la persona, in capacità di autoeducazione e di cultura; pertanto il turismo, di per se stesso, è un valore e non un banale fatto di consumismo*".

Tuttavia, questi e altri valori da sempre insiti nella pratica del viaggio e nei numerosi momenti di confronto con le altre culture, a volte nell'era della globalizzazione tendono a essere dimenticati o ignorati.

Un viaggio porta con sé un cambiamento e, inevitabilmente, degli incontri. Ogni popolo si è spostato, ha viaggiato e dall'incontro con l'altro si è modificato. Il viaggiatore del nuovo millennio è alla ricerca di esperienze. Nel 1872 visitando il nostro paese Henry James annotava, rivolgendosi ad un potenziale visitatore, "La sua prima cura sarà di non avere fretta, di camminare dappertutto molto lentamente e osservare tutto quello che gli occhi incontrano". Camminare appunto ci evoca la antica pratica del pellegrinaggio. *Peregrinus*, termine di età classica affermatosi a partire dall'alto medioevo, deriva dalla locuzione per *agros* e indica gli individui che percorrono il territorio esterno alla città. Non conosce i luoghi e gli itinerari e perciò deve trovare il suo cammino attraverso piste non sempre giuste.

Si andava e si va in pellegrinaggio per visitare i luoghi santi, per penitenza, per chiedere una grazia o per ringraziare, per suffragare le anime del purgatorio, per pura devozione ed anche per conto di terzi, il cosiddetto pellegrinaggio vicario. A spingere il fedele a muoversi è il fatto che la meta è il "Segno memoriale" di un evento sacro.

Vittoria Assicurazioni

Agenzia Generale di Magione: MARCHESI RAG. MORENO

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

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

Ufficio di Camucia - Cortona

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

Ufficio di Castiglione del Lago

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

Ufficio di Passignano sul Trasimeno

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

Ufficio di Tuoro sul Trasimeno

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

Ufficio di Pò Bandino

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

MARKETING

Differenziarsi in tempi di crisi?

Applicare il (vero) orientamento al cliente

MARCO MERANGOLA
Formatore & Business Coach
www.leadershiplab.it

L'orientamento al cliente è una strategia aziendale che si prefigge l'obiettivo di raggiungere una redditività superiore offrendo un livello di servizio fuori dal comune ai clienti dell'azienda. **Può anche definirsi come un circolo virtuoso della soddisfazione, della differenziazione, della fedeltà e del profitto**. Sempre più che in passato, oggi qualsiasi consumatore ha acquisito una consapevolezza e un potere in più.

Tutti noi siamo clienti di molte organizzazioni e in quanto clienti decidiamo di acquistare o di non acquistare i beni e i servizi delle aziende. Decidiamo anche di parlarne a chi conosciamo, in modo positivo o negativo in funzione della nostra esperienza con quell'azienda.

Cosa accade oggi:

I prodotti e i servizi tendono costantemente ad assomigliarsi. La forbice del cash-flow tende ad allargarsi a causa dei prezzi che sono stati abbassati e dei costi generali che si sono alzati e ciò avviene in numerosi settori. Le offerte promozionali ed il sistema low-cost (vedi discount, last minute, deals) funzionano soltanto a breve scadenza e non garantiscono assolutamente la fedeltà dei clienti. Anche la pubblicità ha perso molta della sua credibilità come vettore di comunicazione.

Ormai la **fedeltà dei clienti** dipende, innanzitutto, dal loro livello di soddisfazione rispetto a due fattori:

1. Qualità delle loro relazioni con l'azienda,
2. Servizi offerti dall'azienda.

"**Concorrenza spietata**" non è il titolo di un prossimo film d'azione che uscirà a Natale... no! È la realtà dell'industria alberghiera italiana dove gli operatori del settore dovranno fare i conti con una concorrenza sempre più agguerrita che studia le mosse dell'albergo concorrente, dalle idee che applica dal design delle camere, alle aree comuni, ect. Come può un Hotel o un ristorante risultare diverso e più interessante rispetto ad un altro concorrente? Continuare a fare profitti costanti e quindi mantenere posti di lavoro stabili evitando che la sua clientela lo abbandoni non appena trova un'occasione migliore, un prezzo più appetibile oppure un'offerta più allettante?

Puntando sul cliente e sulla sua "assoluta" soddisfazione!!

Per motivi professionali incontro spesso albergatori e ristoratori impegnati nella ricerca di nuovi clienti, per la quale investono ingenti risorse in campagne pubblicitarie, in attività promozionali, siti internet, nella partecipazione a fiere, etc. ... tutto giusto!

Chi si ricorda il detto "*è più difficile mantenere che fare*"? Tuttavia, una volta che si sono raggiunti e presi questi nuovi clienti, la loro conquista e fedeltà non è un processo automatico e scontato.

Nel campo dell'ospitalità non tutti gli Hotel o i ristoranti riescono a fare tutto il necessario per soddisfare, conquistare e fidelizzare la clientela. Nella realtà esiste un fortissimo legame tra livello di occupazione delle camere, qualità del servizio, soddisfazione del cliente e guadagni. **Più il cliente è soddisfatto più spende e maggiore risulta il profitto**. Monitorare costantemente la soddisfazione dei clienti significa conoscerne meglio i gusti, non solo per soddisfarli, ma soprattutto per renderli fedeli alla struttura.

Si parla spesso di qualità, di miglioramento continuo della qualità, di servizio al cliente e di soddisfazione del cliente. Eppure nelle imprese alberghiere italiane è ancora raro trovare esempi di applicazione concreta di questi concetti. Salvo pochi casi, dove la soddisfazione del cliente è ritenuta un elemento fondamentale nella gestione, nella maggioranza degli alberghi italiani non si avverte traccia di un efficace sistema teso al controllo della soddisfazione della clientela.

banca popolare
di spoleto spa

tempi sicuri!

Prestito Sprint
denaro in 24 ore
dall'approvazione

• Il prestito è un prodotto di Consum.it S.p.A. società del gruppo Monte dei Paschi di Siena, ed è richiedibile presso le filiali della Banca Popolare di Spoleto S.p.A. • Consum.it si riserva la valutazione dei requisiti necessari alla concessione del prestito • Messaggio pubblicitario con finalità promozionale • Le condizioni contrattuali sono rilevabili attraverso il documento denominato "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" (S.E.C.C.I.) che può essere richiesto presso gli sportelli della Banca Popolare di Spoleto S.p.A.

MARCO MATERAZZI
Difensore Campione del Mondo

- iniziativa rivolta ai **consumatori**
- prestiti da **1.500** a **60.000** euro durata da **12** a **120** mesi
- anche con **cessione del quinto** dello stipendio
- concessione del prestito subordinata all'approvazione del concedente

bpspoleto.it

FITNESS

L'affumicatura dei cibi

ELISA MAESTRINI
Nutrizionista

L'azione antisettica del fumo è conosciuta da molto tempo ed è ancora oggi utilizzata, soprattutto nell'Europa del Nord, per la conservazione della carne, del pesce, di alcuni formaggi e insaccati. Questa tecnica viene utilizzata non solo per prolungare la durata di conservazione dei cibi ma anche per dare colore, sapore e aroma particolari. Il trattamento si basa sull'esposizione dell'alimento all'azione combinata del calore e del fumo, che si sprigiona dalla combustione incompleta di segatura o trucioli secchi di legni particolari, come quelli di faggio, castagno o quercia. Si possono utilizzare anche piante aromatiche come l'alloro, il ginepro, il rosmarino, la salvia mentre sono da evitare i legni di pino e di abete in quanto contengono sostante resinose che rendono sgradevole il prodotto.
Esistono due tipi di affumicatura:

- **Affumicatura a freddo** in cui l'alimento viene riscaldato ad una temperatura compresa tra i 20 °C e i 45 °C, e questo trattamento dura giorni o intere settimane;

- **Affumicatura a caldo** in cui l'alimento viene riscaldato ad una temperatura compresa tra i 50 °C e i 90 °C per un breve arco di tempo, di solito poche ore.

Molto spesso l'affumicatura viene preceduta da altre tecniche conservative, come l'essiccamento, l'insacco o la salagione, che inattiva alcuni microrganismi, aumenta la disidratazione, conferisce maggiore sapidità al prodotto e favorisce la penetrazione del fumo.
I cibi più frequentemente sottoposti all'affumicamento sono:

- **Carne** Muscolo di manzo cotto in salamoia - Insaccati (wurstel e salsicce) - Salumi cotti (come il prosciutto di Praga) - Salumi crudi (ad esempio lo Speck e la Pancetta);

- **Pesce** La tecnica determina nei pesci un aumento del contenuto di sodio. Si conservano con l'affumicatura e il confezionamento in atmosfera protetta:
  Salmone - Aringa - Storione - Pesce spada - Tonno - Sgombro - Trota - Anguilla;

- **Formaggi** Vengono sottoposti ad un'affumicatura veloce e superficiale, che lascia ai formaggi solo il sapore del fumo. Questi rimangono quindi freschi e umidi. Vengono sottoposti a questo trattamento:
  Mozzarella - Ricotta - Scamorza - Provola

I cibi affumicati, poiché risultano più asciutti, hanno principi nutritivi più concentrati dei cibi freschi: a parità di peso 100 gr di salmone affumicato forniscono 25,4 gr di proteine mentre il prodotto fresco ne fornisce 18,4. Le calorie invece non subiscono grandi variazioni: 100 gr di aringa affumicata apportano 194 kcal e 12,7 gr di grassi, mentre il prodotto fresco apporta 216 kcal e 16,7 gr di grassi.*
L'affumicatura è un trattamento oggi abbastanza discusso per l'azione delle sostanze presenti nel fumo (fenolo e sostanze volatili). Se il trattamento non è svolto in maniera adeguata, si possono sviluppare sostanze dannose come il benzopirene, considerato cancerogeno. Per questo motivo, l'industria alimentare si sta orientando verso l'utilizzo di aromatizzanti di affumicatura o di fumo liquido. Quest'ultimo si ottiene condensando in acqua i fumi che si liberano dalla combustione del legno, e sottoponendoli successivamente a filtrazione per eliminarne gli oli pesanti.
I vantaggi che presenta il fumo liquido rispetto all'affumicatura tradizionale sono l'assenza di composti cancerogeni, una maggiore uniformità dei sapori e degli aromi, e soprattutto tempi di produzione più rapidi. Il fumo liquido può essere incorporato direttamente agli alimenti finemente tritati, nebulizzato negli affumicatoi tradizionali, oppure impiegato come bagno per l'immersione degli alimenti.
Tra le innumerevoli componenti del fumo, variabili anche in base al tipo di legno utilizzato, ricordiamo la formaldeide, i composti fenolici e gli acidi alifatici (da formico a caproico), che esercitano un'azione conservante, ulteriormente esaltata dalla disidratazione e dal riscaldamento dell'alimento.
Oggi l'affumicatura degli alimenti ha praticamente perso questa sua valenza conservante e viene per lo più sfruttata come tecnica di aromatizzazione (dato che non è in grado di assicurare la stabilità microbiologica del prodotto).

* Tabelle di Composizione degli alimenti, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN)

Delta Project group

Il tuo ristorante bar chiavi in mano

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

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

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

presentazione progettuale con renderizzazioni e sviluppi cad mirati a valutare meglio e con una realta' fotografica l'opera da noi proposta

DELTA PROJECT srl
sede legale: via Cavour 82
05100 TERNI
sede operativa: via Los angeles,
Santa Maria degli Angeli s/n ASSISI
tel.075/8042624 fax.075/8042624

DESIGN

Un occhio al pesce e uno al design!

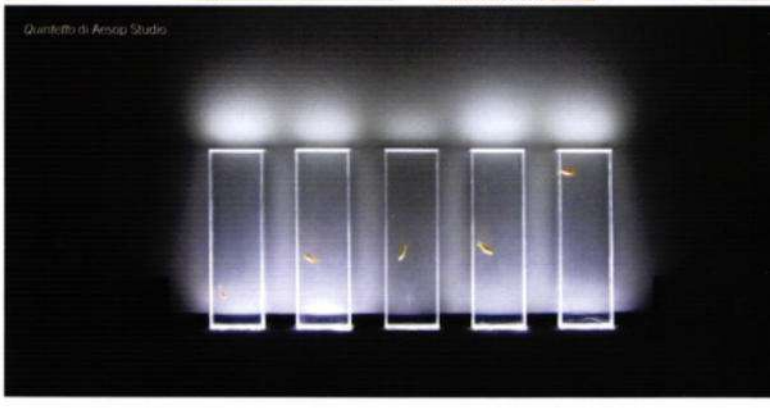
a cura di istitutoitalianodesign.it

Giona di Alessandra Baldereschi

Umbra Fish Hotel di Teddy Luong

Air 1 Aquarium di Amaury Poudray

Duplex di Constance Guisset



Quintetto di Aesop Studio

Nella storia di tutti c'è sempre il momento del pesce che per antonomasia è "rosso", spesso regalato, a volte vinto come premio al luna park. Un tempo occuparsi del pesce rosso era semplice: dal sacchetto di plastica trasparente il pesce saltava in una boccia, anch'essa sempre trasparente, dove passava i suoi giorni a girare in tondo illudendosi di essere uno squalo. Nel migliore dei casi il pesce poteva finire in un contenitore un po' più grande, una soluzione condominiale con un po' di verde e diversi vicini con cui familiarizzare. Oggi la scelta della casa per il pesce si è complicata, la curiosità del design è arrivata fin qui seminando disparità e lotta di classe! Molte, curiose e divertenti le case per pesci che confermano come l'interesse, nei confronti del soprammobile acquatico, non sia mai finito. Le variazioni dell'immagine iconica dell'acquario, che di volta in volta esplicitano una narrazione sul rapporto dell'uomo con i pesci, oppure sul rapporto tra pesci piccoli e pesci grandi, sono affascinanti, a tratti inverosimili e in ogni caso, rappresentano un utile esempio della poliedricità del design. Capita così di imbattersi in acquari che sono vere e proprie storie come **Giona**, disegnato da **Alessandra Baldereschi** per Skitsch e presentato al Salone del Mobile nel 2009. Giona è un'elegante forma in vetro soffiato dal retaggio biblico di agile interpretazione e di potente espressività.

Pensato invece per pesci dall'indole metropolitana è l'**Umbra Fish Hotel**, grattacielo per pesci in cattività, costituito da cubi impilabili e ideato **Teddy Luong**, ex-studente canadese della scuola universitaria di design industriale di Carleton. In casi come questi l'acquario è un vero e proprio esercizio di stile, in molte occasioni funzionale all'esplorazione dei limiti strutturali e del contatto tra materiali diversi come vetro e acciaio; come accade con il progetto del designer francese **Amaury Poudray**. Si chiama **AIR 1** ed è un corpo leggerissimo e sospeso su zampe sottili, che arreda la casa in modo importante e offre al pesce tutta l'emozione del volo. Che il nuoto e il volo siano poi due attività consaguinee ce lo suggeriva anche Freud, ma creare connessioni reali tra queste due potenzialità non è semplice a meno che non ci si chiami **Constance Guisset**. A lui spetta il merito dell'acquario gabbia **Duplex** dove pesci e uccelli convivono in un'unica dimensione aria-acqua. Chiaramente l'incontro è soltanto visivo: la gabbia ideata da Guisset si sviluppa in verticale terminando con una vasca termo-plasmata in modo tale da accogliere al suo interno una campana concava. Gli abitanti della gabbia possono così "invadere" il territorio dei pesci, creando delle visioni poetiche che senza ombra di dubbio Escher avrebbe apprezzato! Le case dei pesci suggerite dal design auspicano il tramonto delle anonime bocce di plastica per i pesci del domani, sostituite da soluzioni residenziali ai confini della fantascienza! Un'anticipazione di futuro sembra essere proprio **Quintetto** progetto tutto italiano basato sullo studio del movimento casuale di pesci, che diventano input per la produzione di suoni. L'istallazione, che ha vinto l'International Contemporary Art Prize - Celeste prize di Berlino, è composta da 5 acquari verticali ciascuno dei quali abitato da un pesce rosso. 5 fotocamere registrano i movimenti dei pesci che vengono poi tradotti in suoni attraverso un software per computer. Ogni pesce diventa lo strumento musicale di un inconsueto concerto dal vivo!

FORMAZIONE

25° Assemblea Annuale AEHT

L'Istituto Alberghiero A. Nebbia di Loreto conquista la medaglia di argento

Grande successo dell'Istituto Alberghiero "Antonio Nebbia" di Loreto ottenuto nell'ambito della 25° assemblea annuale dell'AEHT (Associazione europea delle scuole alberghiere e di turismo). Lo studente Andrea Trimboli ha vinto la medaglia d'argento nel prestigioso concorso di cucina internazionale svoltosi quest'anno tra Skopje e Ohrid in Macedonia dall'8 al 13 ottobre 2012. Andrea, che ha redatto il menu in lingua inglese, faceva parte di un team composto da uno studente austriaco e uno macedone.

Grande soddisfazione per il Dirigente Scolastico, prof. Gabriele Torquati e il suo collaboratore, prof. Luigi Frati presenti alla manifestazione che hanno sottolineato l'importanza della partecipazione a questi eventi internazionali. Nel corso della cena di gala a Ohrid, Andrea, che ha portato sul podio internazionale il nome della scuola di Loreto e quello della Regione Marche in maniera eccelsa, è stato premiato dal Bureau dell'Aeht e dal Presidente, l'austriaco Mag. Klaus Enengl.
Il docente Chef di Cucina Borsini Walter che ha preparato Andrea nel suo anno di specializzazione sottolinea come fondamentale per raggiungere questo straordinario successo sia stato per l'alunno aver avuto oltre un'ottima capacità pratica di esecuzione una eccelsa conoscenza di tutte le materie che compongono il campo enogastronomico ristorativo.

La conferenza annuale dell'AEHT ha visto la partecipazione di più di 600 concorrenti da 120 scuole alberghiere di 30 paesi europei. Ad Andrea, studente del IV° anno indirizzo ristorativo qualificatosi con 100/100, sono giunte le congratulazioni da parte di tutte le scuole italiane presenti.

I.I.S. Loreto

Via Abruzzo, s.n. - 60025 Loreto (AN)
Tel. 071 7507611 - Fax 071 7507660
info@einstein-nebbia.it - **www.einstein-nebbia.it**

FORMAZIONE

Università dei Sapori

RICETTE AL SALMONE di Massimo Infarinati, Chef e docente Uds

INVOLTINO DI SALMONE MARINATO CON CAPRINO ED ERBA CIPOLLINA

Ingredienti (per 4 persone): gr 600 di salmone a fette, gr 80 di caprino di latte vaccino, erba cipollina, olio extra vergine di oliva, gr 80 insalatina lollo, melagrano, polmelmo rosa, pepe di mulinello.

Preparazione: Marinare la baffa del salmone fresco con una miscela di sale grosso, zucchero di canna (2/3 di sale e 1/3 di zucchero) ed aneto fresco, almeno 12 ore prima di servirlo.

Tagliare il salmone in modo obliquo per ottenere fette sottili e lunghe. Impastate il caprino con olio extra vergine, erba cipollina finemente tritata e pepe di mulinello. Aiutarsi con un sac a poche e farcire le fette che poi verranno arrotolate in modo da formare dei piccoli involtini. Condire l'insalata solamente con olio, aggiungere gli spicchi di pompelmo tagliati a vivo e il melagrano. Servire nel piatto di portata l'insalatina e gli involtini di salmone.

ZUPPETTA DI ZUCCA GIALLA CON SALMONE IN TEMPURA

Ingredienti (per 4 persone): *Per la zuppa*: gr 500 zucca gialla, gr 50 sedano, gr 200 cipolla, aglio, gr 100 carota, timo fresco, sale, pepe, olio extra vergine oliva - *Per la tempura*: gr 120 farina, gr 140 fecola di patate, gr 100 acqua gas, gr 130 birra chiara, cubetti di salmone fresco ricavati dalla parte centrale della baffa in quanto più spessa e saporita, olio di oliva per la frittura.

Preparazione: Soffriggere nell'olio sedano,carota,cipolla, aglio e timo fresco. Unire la zucca a cubetti. Aggiustare di sale e pepe. Unire brodo sufficiente per la cottura. Frullare il tutto con minipimer e passare al setaccio. Tagliare a cubetti regolari e di media grandezza il salmone. Preparare la pastella per friggere miscelando i quattro ingredienti. Friggere i cubetti immersi nella pastella (molto fredda magari tenuta in frigo per almeno 2 ore). Passarli in carta paglia e aggiustare di sale. Servire il salmone in tempura, infilato in uno steccone, accompagnato dalla zuppetta di zucca.

Università dei Sapori
Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione

Via Montecorneo 45, Località Montebello 06126 - Perugia
Tel. 075 5729935 - Fax 075 5734611
uds@universitadeisapori.it - **www.universitadeisapori.it**

I NOSTRI PROSSIMI CORSI

CORSO PASTICCERE

Luogo: Perugia
Durata: 200 ore (40 di stage)
Data: data inizio 19/11/2012 - iscrizioni entro il 05/11/2012
Orari: 14.30 - 19.30
Titoli rilasciati al termine del corso pasticcere:
Attestato HACCP
Attestato di qualifica di Pasticcere riconosciuto ai sensi della legge 845/78

GESTIONE DEI SALUMI E FORMAGGI

Luogo: Perugia
Durata: 2 giorni - 16 ore il 18 e 19 novembre 2012
Data: inizio 18/11/2012 - iscrizioni entro il 05/11/2012
Orari: 9:00 - 13:00 e 14:30 - 18:30

CORSO DI CUCINA: "PIZZA E PANE"

Luogo: Perugia
Durata: 2 serate da 3 ore - date: 20-21 novembre 2012
Data: inizio 20/11/2012 - iscrizioni entro il 12/11/2012
Orari: 19.30 - 22.30

CORSO CAFFETTERIA TRADIZIONALE, EVOLUTIVA - LATTE ART, CIOCCOLATERIA

Luogo: Perugia
Durata: 6 incontri da 4 ore - il martedì e il giovedì dalle 14.30 alle 18.30
Data: inizio 13/11/2012 - iscrizioni entro il 02/11/2012
Orari: 14.30 - 18.30

PRONTI A CUOCERE

Luogo: Perugia
Durata: 2 giorni - 16 ore
Data: inizio 11/11/2012 - iscrizioni entro il 05/11/2012
Orari: 9:00 - 13:00 e 14:30 - 18:30

Il calendario del contribuente

a cura di Massimo Valeri

NOVEMBRE 2012

Venerdì 16 Novembre 2012

IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI, SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO
Versamento delle ritenute relative ai redditi di lavoro dipendente e assimilati e sui redditi di lavoro autonomo, corrisposti nel mese di Ottobre 2012

IVA - CONTRIBUENTI MENSILI
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Ottobre 2012

IVA - CONTRIBUENTI TRIMESTRALI
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al III° TRIMESTRE 2012

CONTRIBUTI INPS MENSILI
Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di Ottobre 2012

INAIL
Pagamento della quarta rata in caso di rateazione

CONTIBUTI IVS ARTIGIANI E COMMERCIANTI
Versamento della 3° rata 2012 dei contributi IVS da parte dei soggetti iscritti alla gestione INPS artigiani e commercianti

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI
Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Ottobre 2012

Venerdì 30 Novembre 2012

DICHIARAZIONE DEI REDDITI MOD. UNICO 2012 - VERSAMENTO ACCONTI
Termine ultimo per il versamento della seconda o unica rata d'acconto IRPEF, IRES e IRAP per l'anno 2012

CONTRIBUTI INPS IVS - ARTIGIANI E COMMERCIANTI
Ultimo giorno utile per il versamento della seconda rata di acconto per l'anno 2012, dei contributi IVS sul reddito eccedente il minimale

DICHIARAZIONE IMU
Presentazione (ove previsto) della dichiarazione IMU

DICEMBRE 2012

Lunedì 17 Dicembre 2012

IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI E SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO
Versamento delle ritenute relative ai redditi di lavoro dipendente e assimilati e sui redditi di lavoro autonomo, corrisposti nel mese di Novembre 2012

IVA - CONTRIBUENTI MENSILI
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Novembre 2012

CONTRIBUTI INPS MENSILI
Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di Novembre 2012

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI
Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Novembre 2012.

IMU-IMPOSTA MUNICIPALE UNICA 2012
Versamento del saldo dell'imposta IMU dovuta per l'anno 2012

Giovedì 27 Dicembre 2012

IVA - VERSAMENTO ACCONTO
Versamento da parte dei contribuenti mensili, trimestrali e trimestrali speciali dell'acconto IVA per l'anno 2012

Lunedì 31 Dicembre 2012

OPZIONE REGIME DI TRASPARENZA
Invio telematico all'Agenzia delle Entrate della comunicazione di opzione per il regime di tassazione per trasparenza per le società di capitali (triennio 2011 - 2013)

STAMPA DEI LIBRI CONTABILI
Stampa del libro giornale e mastro, registri IVA, libro inventari

FISCO & PREVIDENZA

Assunzioni agevolate per giovani e donne

Massimo Valeri - Commercialista studiomvaleri@libero.it

Premessa - Al fine di promuovere, in via straordinaria, l'occupazione dei giovani e delle donne nel peculiare contesto dell'attuale fase economica, incentivando la creazione di rapporti di lavoro stabili, il Ministero del Lavoro ha attivato il Fondo per il finanziamento di interventi a favore dell'incremento in termini quantitativi e qualitativi dell'occupazione individuando, per l'anno 2012 e 2013 interventi straordinari in favore di **uomini under 30** e **donne di qualunque età**. L'agevolazione, contenuta nel D.M. 5 ottobre 2012 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 17 ottobre 2012), sarà modulata in ragione del diverso intervento realizzato in favore dell'occupazione, come di seguito illustrato.

Per trasformazioni e stabilizzazioni	Per assunzioni con contratto a tempo determinato
• **€ 12.000**: per ogni trasformazione o stabilizzazione (passaggio da tempo determinato, da collaborazione anche a progetto, da associazione in partecipazione a contratto a tempo indeterminato). L'incentivo è operativo per un massimo di 10 contratti per ciascun datore di lavoro (incentivo massimo erogabile € 120.000). Inoltre, l'incentivo opera per i contratti in essere o cessati da non più di 6 mesi.	• **€ 3.000**: per ogni assunzione a tempo determinato di durata non inferiore a 12 mesi; • **€ 4.000**: per ogni assunzione a tempo determinato di durata superiore a 18 mesi; • **€ 6.000**: per ogni assunzione a tempo determinato di durata superiore a 24 mesi. L'incentivo è operativo per un massimo di 10 contratti per ciascun datore di lavoro (incentivo massimo erogabile € 60.000). In tal caso, inoltre, è necessario che l'assunzione vada a incrementare la base occupazionale degli ultimi 12 mesi.

N.B. Ad essere agevolati saranno i rapporti di lavoro stabilizzati o attivati nel periodo "17 ottobre 2012 - 31 marzo 2013", sempreché rispettino una durata minima lavorativa di almeno 12 mesi.

Casi di esclusione dal beneficio - Esistono anche dei casi in cui l'agevolazione non è operativa, ossia:

- se l'assunzione o la trasformazione sono effettuate in violazione del diritto di precedenza alla riassunzione di un altro lavoratore licenziato da un rapporto a tempo indeterminato o cessato da un rapporto a termine;
- se presso la stessa unità produttiva sono in atto sospensioni dal lavoro connesse a una crisi o riorganizzazione aziendale, salvi i casi in cui l'assunzione o la trasformazione siano finalizzate all'acquisizione di professionalità sostanzialmente diverse da quelle dei lavoratori sospesi.

Inoltre per fruire dei suddetti incentivi, **il datore di lavoro deve essere in regola con il Durc e rispettare sia le norme in materia di sicurezza sul lavoro che quelle sui contratti collettivi**.

Presentazione della domanda - Per poter usufruire del suddetto beneficio, si dovrà compilare il **modulo "DON-GIOV"**, mediante l'applicazione "*DiResCo - Dichiarazioni di Responsabilità del Contribuente*", disponibile sul sito internet dell'INPS (www.inps.it).

A tal proposito, informiamo che l'agevolazione non spetta automaticamente, ma deve essere richiesta all'INPS, il quale provvederà ad autorizzare e a erogare il beneficio entro il limite delle risorse stanziate.

All'atto della presentazione dell'istanza, l'applicazione rilascerà un'attestazione di ricevuta, valida ai fini della determinazione dell'ordine cronologico di presentazione delle istanze, che - in caso di insufficienza delle risorse residue - individuerà gli aventi diritto agli incentivi, secondo quanto prevede il decreto ministeriale.

LEGGE

Dimissioni dei lavoratori: novità

Alessandro Sorci - Avvocato Civilista e Societario www.studiosorci.it

Con l'intervento della cd. "legge Fornero" n.92/2012, la risoluzione del rapporto di lavoro diventa efficace solo con l'espletamento di un'apposita procedura. Dopo la ricezione delle dimissioni, il datore deve preoccuparsi entro 30 giorni di riceverne la convalida invitando il lavoratore a confermare per iscritto la propria volontà di lasciare il lavoro. Ricevuto questo invito il lavoratore ha sette giorni per la convalida dell'atto di recesso. Il lavoratore può scegliere di convalidare le dimissioni rese presso la Direzione Territoriale del lavoro o presso il centro per l'impiego competente per territorio.

In alternativa, può convalidarle sottoscrivendo una dichiarazione apposta in calce alla ricevuta di trasmissione della comunicazione di cessazione del rapporto di lavoro che l'azienda è obbligata ad inviare al Centro per L'Impiego entro cinque giorni dalla data in cui è prevista la cessazione del lavoro.

Il procedimento è senza dubbio più gravoso per i datori di lavoro, ma è stato inserito con l'auspicio di contrastare il fenomeno delle dimissioni in bianco che si verifica quando il datore di lavoro al momento dell'assunzione "pretende" dal dipendente la firma di una lettera con la quale lo stesso risolve il rapporto di lavoro.

Proprio al fine di evitare il proliferarsi di questo vero e proprio illecito, il legislatore ha scelto una strada che tuttavia penalizza la correttezza della maggior parte dei datori di lavoro con un ulteriore appesantimento burocratico.

ECONOMIA

Chocogold: ancora un'iniziativa per l'Umbria, dalla Banca Popolare di Spoleto

Banca Popolare di Spoleto www.bpspoleto.it

La sinergia tra Banca Popolare di Spoleto ed Eurochocolate è continuata anche quest'anno sfornando un'idea creativa e di sicuro gradimento per i risparmiatori. Si tratta di "Chocogold, il certificato dalle uova d'oro", come recita lo slogan di lancio del nuovo certificato di deposito che la banca umbra propone al mercato. Come l'anno scorso, una nuova, ghiotta occasione per tutti, anche per i piccoli risparmiatori: un certificato di deposito caratterizzato da tre possibili durate a scelta del cliente: 6, 9 e 12 mesi, per tutte lo stesso eccezionale tasso di rendimento del 4% annuo (più del doppio rispetto al BOT a 12 mesi). L'anno scorso, con la campagna "Chocobond", Bps raccolse oltre 80 milioni di euro. All'inizio del 2012, poi, con la campagna "Difendi i tuoi risparmi", testimonial Marco Materazzi, grande "difensore" dei mondiali di calcio, Bps toccò il traguardo dei 130 milioni di euro raccolti, dal mese successivo immediatamente reinvestiti sul territorio a favore dell'economia locale, tramite l'iniziativa "Umbria che investe". Un'iniezione di liquidità verso il "sistema Umbria" che è ancora in corso. Quest'anno, con "Chocogold", l'obiettivo di Bps è quello di raccogliere 100 milioni di euro in un solo mese, per poi riprendere il ciclo virtuoso caratteristico della Banca impiegando ogni risparmio raccolto a favore delle imprese e delle famiglie del territorio.

In questo numero

Asiago Food Spa
Via S. Maria, 7
35030 Veggiano (Pd)
Tel. 049 5082260
Fax 049 5082270
www.asiagofood.it
info@asiagofood.it

Antica Norcineria F.lli Ansuini Snc
Viale della Stazione
06046 Norcia (Pg)
Tel. 0743 816809
Fax 0743 824522
www.fratelliansuini.com
info@fratelliansuini.com

Banca Popolare di Spoleto
Piazza Pianciani 5
06049 Spoleto (PG)
Tel. 0743 2151 - Fax 0743 44963
www.bpspoleto.it - bps@bpspoleto.it

Bresaole Pini Srl
Via Centrale, 1
23034 Grosotto (So)
Tel. 0342 887350
bresaolepini@tiscalinet.it

Bianconi Spa
Piazza del Mercato - 06030
Bastardo di Giano dell'Umbria (Pg)
Tel. 0742 99423
Fax 0742 99742
www.bianconispa.it
info@bianconispa.it

Bonduelle Italia Srl
Via Quintino Sella, 1
20121 Milano
Tel. 035 4252411
Fax 035 952880
www.bonduelle.com

Cesare Regnoli & Figlio Srl
Piazza S. Francesco, 10
40122 Bologna
Tel. 051 222483 - Fax 051 269938
www.regnoli.it - info@regnoli.it

Conserve Italia Soc. Coop. Agricola
Via Poggi, 11
40068 S. Lazzaro di Savena (Bo)
Tel. 051 6228311
Fax 051 6228312
www.valfruttagranchef.it

Demetra Srl
Via Roma, 41/B
23018 Talamona (So)
Tel. 0342 674011
Fax 0342 674030
www.demetrasrl.it - info@demetrasrl.it

Delta project Srl
Via Cavour, 82
05100 Terni
Tel. 075 8042624
Fax 075 8042624
delta.project@email.it

Dinon Group Spa
Via del Gelso, 110
45014 Porto Viro (Ro)
Tel. 0426 631820
Fax 0426 633870
www.dinongroup.com - info@dinon.com

Due Tigli Spa
Via Seganti, 73P - 47100 Forlì (Fo)
Tel. 0543 473300
Fax 0543 473273
www.duetigli.com

Formec Biffi Spa
Via Brera, 16 - 20121 Milano
Tel. 0377 45401
Fax 0377 569331
www.formecbiffi.com
info@formecbiffi.com

HDI Spa - Feletti
Via per Ripalta Arpina, 33
26012 Castelleone (CR)
Tel. 0374.350150
www.hdi-spa.it - info@hdi-spa.it

Friesland Campina Italy Srl
Via Piave, 12
37060 Nogarole Rocca (Vr)
Tel. 045 6395234
Fax 045 6395253

Fresystem spa
Via Riviera di Chiaia, 215
80121 Napoli (Na)
Tel. 081 400816
Fax 081 419059
www.fresystem.com
info@fresystem.com

Guglielmo Spa
Via Nazionale
88069 Copanello (Cz)
Tel. 0961 911063
www.caffeguglielmo.it
info@caffeguglielmo.it

Hero Italia Srl
Via Leoni, 4
37121 Verona (Vr)
Tel. 045 8060943
Fax 045 8060900
www.hero.it

I.l.c.o. Srl
Strada Onanese, km 4.300
01021 Acquapendente (Vt)
Tel. 0763 711133
Fax 0763 711155
www.ilcosrl.it - info@ilcosrl.it

Italbovini Srl
Via Castellana, 72
31100 Treviso
Tel. 0422 401551
Fax 0422 347724
www.italbovini.it - italbovinisrl@libero.it

Pucci Ufficio Srl
Via A. Barteri, 8
06100 Perugia (Pg)
Tel. 075 505921
Fax 075 5059250
www.pucciufficio.com
info@pucciufficio.com

Ricoh Italia Srl
Viale Martesana, 12
20090 Vimodorone (Mi)
www.ricoh.it

Riunione Industrie Alimentari Srl
Via Marconi, 2
16030 Avegno (Ge)
Tel. 0185 79043
Fax 0185 799025
www.lariunione.it
informazioni@lariunione.it

SER Wax Industry
Strada Quaglia, 26
10026 Santena (TO)
Tel. 011 9455559
Fax 011 9455566
www.cere.it

Truck line Srl - Veicoli Industriali e Commerciali Renault
Via A. Morettini, 51
06128 Perugia
Tel. 075 5055931
Fax 075 5057146
infotruckline@tagshop.it

Umbrasalumi Srl
Via del Ferro, 4
06077 Ponte Felcino (Pg)
Tel. 075 6910485
Fax 075 5919273
www.umbrasalumi.it
info@umbrasalumi.it

Vittoria Assicurazioni Spa
Marchesi Rag. Moreno, Agente Generale - Via Sacco e Vanzetti, 13
06063 Magione (Pg)
Tel. e fax 075 841693
www.vittoriaassicurazioni.com
vittoriamagione@libero.it

Wiberg Gmbh
Salisburgo (Austria)
Tel. +43 0 662 63820
Fax +43 0 662 6382810
www.wiberg.eu

feletti
1882

nella TRADIZIONE del CIOCCOLATO FELETTI trovi

l'essenza per dare vita alle tue ricette

Busta Gocce Latte 1000 gr.

Busta Gocce Extra Fondente 53% 1000 gr.

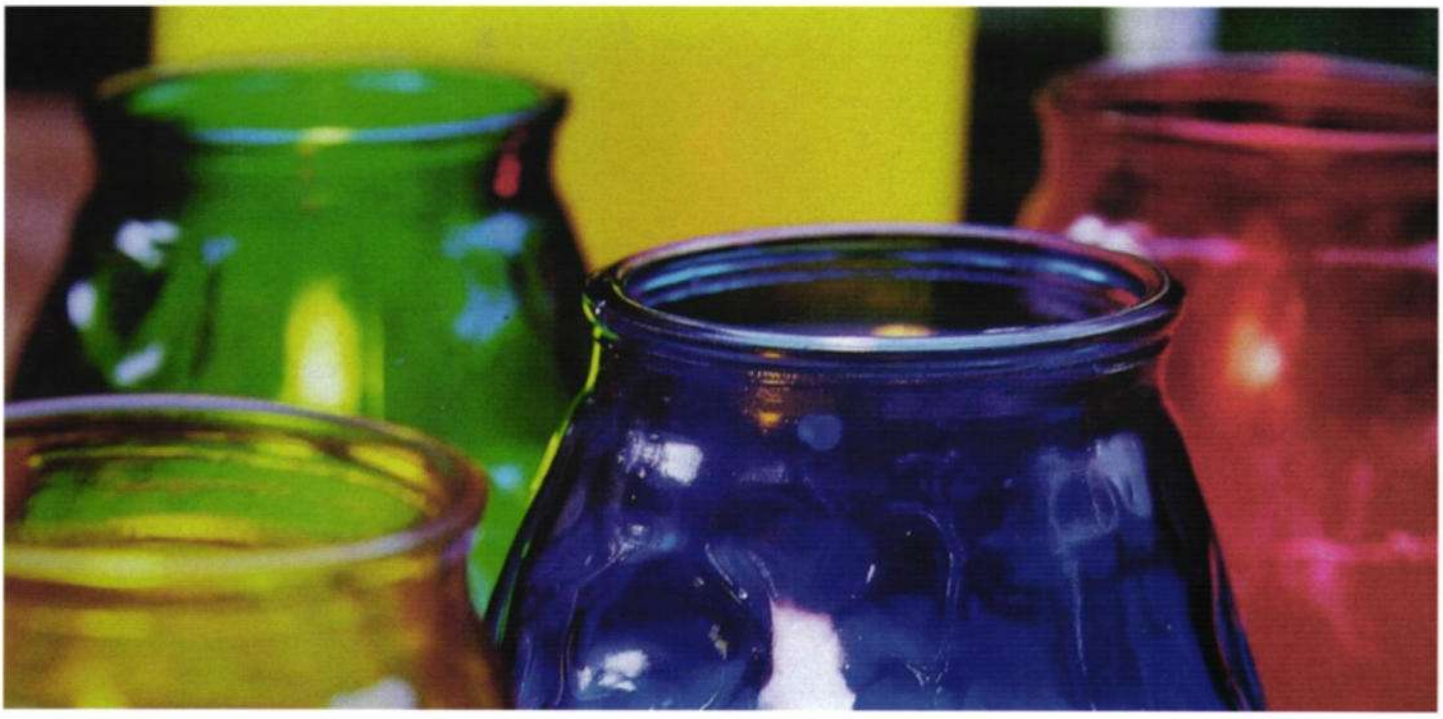
Silver Block Extra Fondente 53% 1000 gr.

Silver Block Extra Fondente 53% 500 gr.

Scopri la bontà dei tanti prodotti FELETTI

www.feletti.it

HDI S.p.a. Via per Ripalta Arpina, 33 - 26012 Castelleone (CR) Italy - tel. 0374.350150 - info@hdi-spa.it - www.hdi-spa.it



Negli ultimi anni la candela è diventata un bene voluttuario, un oggetto che si acquista per il piacere di averlo e che rispecchia il gusto personale di chi la possiede.
Le motivazioni all'acquisto si collocano fra quelle dei profumi e dei complementi di arredo.
Per questo, alla produzione tradizionale si è affiancata e sviluppata quella delle candele per la ristorazione, basata sulla continua ricerca di forme innovative, nuovi colori che creano un calda e ricercata atmosfera .
Il forte dinamismo di questo mercato consente di prevedere notevoli incrementi di consumo in Europa nei prossimi anni, supportati dal cambio di destinazione d'uso del prodotto: da semplice illuminazione d'emergenza a vero e proprio "oggetto di culto". La candela oggi viene usata per creare il più prezioso dei beni immateriali: l'ambiente o "anima" di una situazione, di un evento. Per andare incontro a questo genere di bisogno si rende necessario il connubio tra alta tecnologia e formulazioni innovative. Il tutto veicolato al grande pubblico attraverso marchi prestigiosi.
È da queste semplici ma importanti considerazioni che nasce l'idea: **creare un marchio di prestigio e di qualità, riconosciuto a livello internazionale nel settore delle candele**.
Per realizzare tale obiettivo SER e PRICE'S si uniscono in un gruppo industriale che può contare su quattro punti di forza: innovazione, design, qualità e prestigio.

Price's
LONDON

SER
candle division

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