ANNO IX | NUMERO 3

MAGGIO-GIUGNO 2014

Rivista di orientamento nel food service

Orizzonte

Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche

Un progetto per comunicare le informazioni sui prodotti alimentari di origine animale

La Salsiccia, comfort food per tutti

Istituto Italiano Design

Il maiale, quel brutto che sa diventare bello!

Touring Club Italiano

"In viaggio con l'Italia" 1894-2014

Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche

ISTITUTO ITALIANO DESIGN PERUGIA

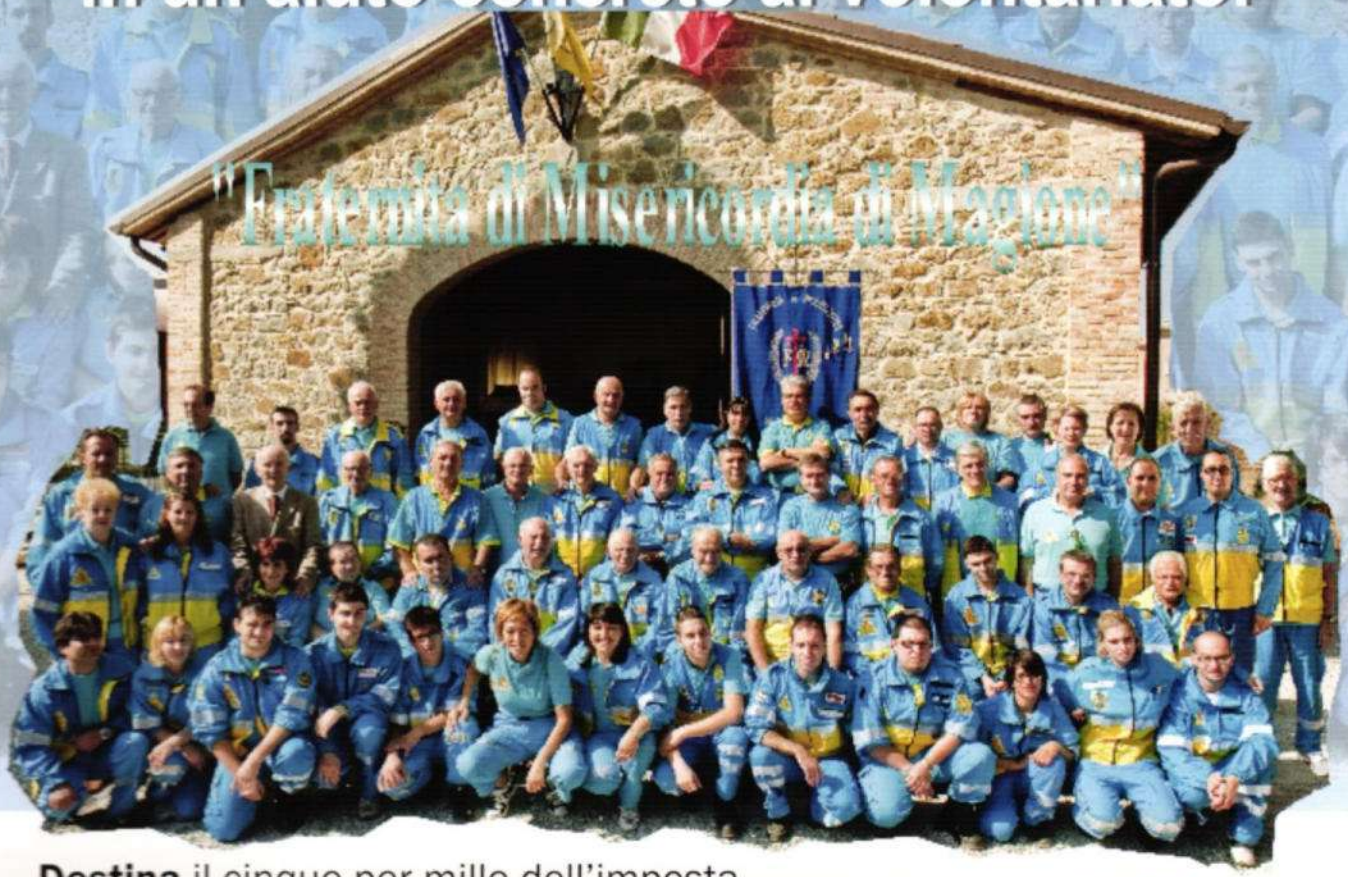
Touring Club Italiano

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

MISERICORDIE

5x1000 alla Misericordia di Magione

Trasforma la tua dichiarazione dei redditi in un aiuto concreto al volontariato!



Destina il cinque per mille dell'imposta sul reddito **alla tua Misericordia**

I modelli per la dichiarazione dei redditi CUD, 730 e UNICO contengono uno spazio dedicato al cinque per mille, in cui puoi firmare ed indicare il codice fiscale della tua Misericordia nella sezione relativa al "sostegno del volontariato, delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ..."

MISERICORDIA DI MAGIONE

via Dante Alighieri, 38 - 06063 Magione - Tel. 075 841819

C.F. 94034960545

ERICORDIE

TOP Collection Debic

Scarica l'App DEBIC TOP COLLECTION per Android e iPhone

La nuova raccolta punti Debic.

La qualità è servita, la fedeltà è premiata.

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

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

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

Debic.com

Superarsi ogni giorno.

COLOPHON

ANNO IX
NUMERO 3

MAGGIO
GIUGNO
2014

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
Floriana Pucci
Massimiliano Catizzone
Edizioni Frate Indovino
Raoul Ciappelloni - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche
Franco Ivan Nucciarelli - Arte Italiana nel Mondo
Augusto Tocci
Pietro Baini
Paolo Pompili
Elisa Maestrini
Paolo Braconi
Roberto Lodovici - Ais Umbria
Nicolò Batani
Nicola Baiocco
Pietro Mari
Alvaro Pratesi
Vincenzo Clemente
Alexander De Nigris
Rita Rossetti - Touring Club Italiano
Istituto Italiano Design
Ronny Albucci - Chef Academy
Università dei Sapori
Massimo Valeri
Alessandro Sorci
Matteo D'Ettorre

Progetto grafico e impaginazione
Iktome ADV
Via Alessi 28 - Perugia

Stampa
Pacini Editore Spa
Via della Gherardesca 1 - Pisa

Foto di copertina
La Toscaneria - CB Salumi Toscani

In questo numero

Editoriale
7 Elena Capuccella

News dalle Regioni
8 **La Salsiccia nel web e in libreria**
Redazione

Calendario
14 **Curarsi a tavola con il Calendario di Frate Indovino**

Focus
16 **Un progetto per comunicare le informazioni sui prodotti alimentari di origine animale**
Raoul Ciappelloni - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche
19 **Le migliori ricette dai Corsi**
Chef Academy Terni
21 **Le salsicce dipinte da un pittore marchigiano**
Prof. Franco Ivan Nucciarelli
Arte Italiana nel Mondo
24 **Le salsicce del maiale macellato in casa**
Augusto Tocci
26 **La salsiccia nel mercato Ho.Re.Ca.**
Intervista a Pietro Baini
CB Salumi Toscani
26 **L'hamburger al ristorante: la nobilitazione da fast food a alimento gourmet**
Case History
29 **La salsiccia: un concentrato di grassi, ferro e proteine**
Elisa Maestrini
31 **La salsiccia è uguale per tutti**
Paolo Braconi
33 **Salsicce e albero della cuccagna**
Roberto Lodovici
Associazione Italiana Sommelier

Spazio alle Regioni
37 **La Salsiccia in tavola**
Le ricette degli Chef
42 **Il Lazio**
44 **Le Marche**
48 **La Toscana**
50 **L'Umbria**
52 **L'Emilia Romagna**
54 **L'Abruzzo**

Marketing
59 **La cottura alla griglia**
Alexander De Nigris

Turismo
61 **"In viaggio con l'Italia" 1894-2014**
Rita Rossetti - Touring Club Italiano

Design
63 **Il maiale, quel brutto che sa diventare bello**
Istituto Italiano Design

Formazione
64 **Foodblogger Contest**
Chef Academy
65 **Corsi di formazione gratuiti per dipendenti**
Università Dei Sapori

Parola agli esperti
68 FISCO & PREVIDENZA
Il calendario del contribuente IUC, TASI, TARI e IMU 2014
Massimo Valeri
69 LEGGE
Certificato penale obbligatorio per le nuove assunzioni di personale a contatto con minori
Alessandro Sorci
69 ECONOMIA
Fondi pensione aperti, scegliere il gestore fa la differenza!
Matteo D'Ettorre

''Haute Patisserie''
Gusto e Innovazione nella nuova Carta di pasticceria surgelata Cacao Barry
CACAO BARRY
Since 1842
Inspirons vos créations
www.cacao-barry.com
BARRY CALLEBAUT ITALIA - Viale Milano Fiori - Strada 1 - Palazzo E/2 - 20090 Assago (MI) -TEL +39 02 575 144 87 - FAX +39 02 575 183

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

Editoriale

Elena Capuccella
Direttore

"Come quando un uomo volta e rivolta sulla fiamma ardente una salsiccia piena di grasso e di sangue, impaziente che sia presto arrostita, così da una parte all'altra si volgeva Ulisse e meditava...".

Omero - XX Canto dell'Odissea

La salsiccia è un salume diffuso in gran parte del mondo da tempi immemorabili; di antichissima tradizione, fa parte della categoria degli insaccati freschi.
In Italia la salsiccia (da "sale" e "ciccia" o carne) è un salume che comprende molte varietà fresche o stagionate, ciascuna delle quali tipica di un'area o di una piccola zona. Viene prodotta generalmente impiegando un misto di carni magre e grasse tritato oppure tagliato a dadini. L'impasto così ottenuto, costituito da carne e grasso, viene insaporito solitamente con varie spezie, aromi ed altri ingredienti (ad azione antibiotica e vermifuga); tra i più comuni citiamo: vino rosso, pepe, peperoncino, semi di finocchio, coriandolo, noce moscata, aglio, miele. Infine viene insaccato in un budello naturale, o sintetico (intestino di animale o pellicola di cellulosa), che lo protegge sia dall'ossidazione che dalla contaminazione biologica, per poi essere legato in maniera da ottenere la forma desiderata.
Su proposta delle rispettive regioni, sono state riconosciute dal **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** tutte le varianti della salsiccia, le quali sono state raggruppate nell'elenco dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani**.
Molte regioni si contendono le origini di questo straordinario prodotto di salumeria; i milanesi tramandano una leggenda che attribuisce alla regina longobarda Teodolinda l'invenzione della procedura della "Luganega" (questo è il nome più comune nell'area milanese), ma sono Cicerone, Marziale o Varrone che tolgono il velo del dubbio sulle origini della salsiccia, scrivendo che la "lucanica", introdotta a Roma dalle schiave lucane, era una carne tritata, insaccata in un budello, e così chiamata perché i soldati romani ne avevano appreso la preparazione proprio dai Lucani. In definitiva, sebbene quasi tutte le regioni abbiano uno o più prodotti tipici a base di salsiccia, la sua origine viene attribuita alla Basilicata, cioè l'antica Lucania.
Oggi la salsiccia possiede innumerevoli varianti, ovvero tante quante sono le zone di produzione, le tradizioni locali e le ricette familiari. Come tutti gli insaccati in genere molto più semplici da preparare rispetto al prosciutto, sono anche semplici da aprire, tagliare e mangiare da sole o accompagnate con un buon vino. Una buona salsiccia fatta in casa, se è ben lavorata, è uno dei cibi più squisiti, e alla portata di tutti, che si possono ricavare dal maiale.

News dalle Regioni

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

LAZIO 17-19 Mag

Un Fiore in Cucina

Roma

Sarà questo il titolo di **Culinaria 2014**, il grande evento gastronomico romano giunto alla IX edizione. Un appuntamento imperdibile per i gourmet della capitale, che quest'anno si tingerà di rosa, visto che saranno le donne le grandi protagoniste della manifestazione. Il ricco programma di incontri si svolgerà presso il Mercato Coperto della Garbatella di via Passino, sabato 17, domenica 18 e lunedì 19 maggio. La IX edizione non si limiterà a raccontare solo l'ambito gastronomico, ma dedicherà spazio anche a situazioni di forte impatto sociale, come quello che vedrà in primo piano "Nero Luce", l'organizzazione nata all'interno del Carcere Femminile di Rebibbia che per l'occasione ha dato vita al progetto "Ricuciamo" grazie al quale, in un'intelligente operazione di reinserimento sociale, un gruppo di detenute ha ideato e realizzato le divise che le chef indosseranno nel corso dell'evento.

TOSCANA 6-8 Giu

Anteprima d'estate alla "Festa del Pesce"

Caletta di Castiglioncello (LI)

La Festa del Pesce è una manifestazione nata nel 1970 dall'idea di un gruppo di amici che, ispirandosi ad una festa in quel di Camogli, regalarono alla loro amata Caletta di Castiglioncello (una località formata da poche case di fronte ad un piccolo golfo) l'opportunità di aprire la stagione estiva con un evento sostenuto dall'entusiasmo e dal lavoro di una intera comunità, per la soddisfazione degli ospiti e la promozione del paese. Tassandosi di cinquantamila lire cadauno, questo gruppo di calettani fece costruire una grande padella per la frittura dal diametro di 4 metri e con una capacità di 850 litri d'olio. Da allora la festa si tiene ogni anno nel

mese di Giugno. A distanza di tanti anni, grazie a quei pionieri, la Festa del Pesce è cresciuta molto, affermandosi come un evento tradizionale senza il quale l'estate non potrebbe iniziare nella giusta maniera. Oltre a proporre la tipica frittura cucinata nel padellone protagonisti tanti altri piatti di pesce tipici soprattutto della tradizione culinaria labronica.

MARCHE 6-8 Giu

Gusti per tutti i gusti al "Gelato Artigianale Festival"

Agugliano (AN)

L'obiettivo dell'evento è mettere a confronto diversi gusti e modi di interpretare il gelato da parte di gelatieri di diverse regioni d'Italia. Durante il Festival, il gelato viene proposto, promosso e studiato da appassionati, professionisti del settore, professori universitari, esperti nutrizionisti e semplici buongustai.

L'evento offre anche l'occasione per i visitatori di osservare l'intero processo di fabbricazione del vero gelato artigianale. I professionisti artigiani dell'arte gelatiera per tre giorni lavoreranno insieme, nel laboratorio attrezzato del Gelato Artigianale Festival, i gusti della tradizione o estrose fantasie, primizie frutto dell'intreccio tra la fantasia dei maestri e gli ingredienti e le materie prime del territorio fornite da aziende locali. Tra i prodotti utilizzati: il latte, il formaggio, la lavanda, la sapa coltivata dalla Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche, i presidi slow food come il mòsciolo di Portonovo, il pecorino dei Monti Sibillini, e tanti altri sapori del nostro territorio che la maestria di gelatieri provenienti da diverse regioni e da fuori Italia rielaborano in gusti unici e alternativi.

UMBRIA 21 Giu

V raduno Club La Bistecca

Tuoro sul Trasimeno (PG)

Sabato 21 giugno alle ore 20.30 presso il Ristorante Volante Inn, da 32 anni punto di riferimento della buona cucina a Tuoro sul Trasimeno, si terrà il **5° Raduno del Club La Bistecca**, ideato da Enzo e Massimo Cavallucci. Il programma del raduno prevede una serata con aperitivo a base di fritti misti, una bistecca da circa 500 grammi con verdure e lo speciale dolce di Annibale! A corredo della manifestazione l'intervento della Prima Legio Taurus che rievocherà la battaglia del Trasimeno con una sfilata e un accampamento romano nell'area verde del ristorante. La serata sarà allietata dall'esibizione di musica dal vivo revival anni '70/'80. Il Club La Bistecca, inoltre, sarà presente al Campo del Sole di Tuoro sul Trasimeno dal 30 Maggio al 2 Giugno in occasione del Moto raduno Harley Davidson.

UMBRIA 30 Mag-2 Giu

Torna l'evento dedicato al "senza glutine"

Perugia
L'appuntamento con l'evento italiano dedicato al senza glutine torna a Perugia dal 30 maggio al 2 giugno 2014 nell'Area Verde di Pian di Massiano. **Gluten Free Fest** al grido "È tutta farina del vostro sacco!" rappresenta un importante momento di riflessione e confronto costruttivo sulla celiachia, intolleranza permanente al glutine che in Italia colpisce una persona su 100 e che è fra le più frequenti patologie a livello mondiale. Il programma propone momenti di divertimento e socialità, alternati a incontri divulgativi di sensibilizzazione e approfondimento sulle problematiche che il celiaco e la sua famiglia devono affrontare quotidianamente. Divertenti laboratori per adulti e bambini, degustazioni guidate e special events si alterneranno a corsi formativi, incontri, esposizioni, presentazioni di libri a tema, ricettari e seminari scientifico-economici condotti da importanti esperti del settore, in un format di successo e di grande appeal che ha fatto incontrare a Perugia, negli scorsi anni, moltissime realtà e migliaia di persone di ogni età, sesso e provenienza. Inoltre, sulla scia del successo riscontrato nel 2012 e 2013, torna Spalm Beach, la bizzarra area relax con sdraio e ombrelloni in cui gustare prelibate fette di pane e cioccolata rigorosamente gluten free.

UMBRIA 6-15 Giu

Anche l'Italian Barbecue Championship a "Piacere Barbecue"

Perugia
Piacere Barbecue, la kermess dedicata al rito della cottura alla griglia, organizza, in collaborazione con BBQ4All, il primo "Italian Barbecue Championship", unica competizione italiana "Open" dedicata al Barbecue sanzionata ed ufficializzata da KCBS – Kansas City Barbeque Society. La competizione si svolgerà a Perugia dal 13 al 15 giugno, durante il secondo weekend della manifestazione. Rivolta a tutti i team italiani ed internazionali di appassionati di cottura al BBQ, l'Italian Barbecue Championship rappresenta una tappa significativa per il barbecue made in Italy; per la prima volta in assoluto l'Italia, con il suo patrimonio di cultura, stile e know how gastronomico ospita i guru del barbecue mondiale. La competition intende promuovere ed insegnare i segreti del barbecue in purezza, low & slow. I piatti preparati saranno giudicati da una giuria di esperti americani ed europei che valuteranno gli elaborati secondo criteri ben precisi: taste (gusto), appearance (apparenza) e tenderness (morbidezza). Ai vincitori, sarà assegnato un importante premio in denaro del valore di 4.000 dollari.

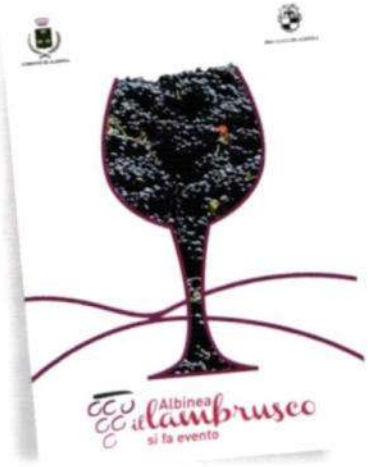
PIACERE BARBECUE
Perugia · 6-15 Giugno 2014

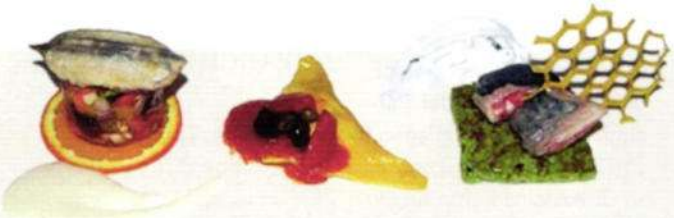
EMILIA ROMAGNA 31 Mag-15 Giu

Il Lambrusco si fa evento

Albinea (RE)
La manifestazione promuove la riscoperta e la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio in particolare del Lambrusco. Nella piazza principale "Centrolambruschi", una grande eno-

teca che si configurerà come punto mescita dove i sommeliers dell'AIS accompagneranno il visitatore alla degustazione guidata del Lambrusco prodotto nelle province di Reggio Emilia, Parma, Modena, Mantova, Cremona e Bologna, abbinandolo ad assaggi di prodotti tipici locali.
Oltre al Lambrusco troveranno posto stands gastronomici e enologici con prodotti opportunamente selezionati, in cui la protagonista sarà come sempre la qualità, caratteristica questa che si esprimerà nell'offerta delle merci proposte e nel servizio profuso dagli operatori.
Tanti gli appuntamenti fra concorsi, disfide, spettacoli, esposizioni, dibattiti con esperti e ovviamente, esposizione e degustazioni delle migliori realtà enologiche emiliane e del resto d'Italia. Un'occasione interessante per conoscere maggiormente le aziende, i prodotti, gli aspetti gastronomici, culinari, iconografici e storici legati al Lambrusco in un contesto di grande valorizzazione delle produzioni tipiche e di qualità.





NEWS ITALIA

Lo Chef Massimiliano Catizzone interpreta il piatto unico della cucina mediterranea in una ricetta "da gara"

Intervista di **Floriana Pucci**

Come ha iniziato a fare lo chef e quali sono gli "ingredienti" che le hanno permesso di riuscire in questa professione?
La mia vocazione alla cucina è iniziata prestissimo. Ho ricordi molto nitidi di me bambino che saltellavo tra le padelle della cucina di mia madre. Poi questo interesse è maturato in modo più definitivo e concreto durante l'adolescenza e mi ha condotto ad iscrivermi all'Istituto alberghiero completando la mia formazione con un diploma di specializzazione in Pasticceria e Gelateria. Rientrano tra gli "ingredienti" indispensabili per realizzarsi in questa professione: il senso di responsabilità; l'onestà verso le materie sia nella fase di selezione che in quella di lavorazione, la passione, tanta determinazione e anche un pizzico di follia!

Quali sono i principi sui cui si basa la sua proposta di cucina?
Il primo assunto da cui muove la mia cucina è il rispetto delle tradizioni culinarie. Io credo che nella cucina delle nonne siano celati gli autentici segreti del buon mangiare. Oggi in cucina non si inventa nulla, quello che si deve fare è recuperare, rivisitare tradizioni storiche attraverso tecniche di lavorazione dei prodotti più contemporanee.

Secondo lei a cosa non si può rinunciare in cucina?
Sono tre gli elementi imprescindibili di cui non si può fare a meno per avere una cucina di valore: materie prime di qualità, attrezzature all'avanguardia e un team che sposi appieno la filosofia dello chef.

Nella ricetta con la quale ha partecipato agli Internazionali d'Italia di Cucina 2014 di Massa Carrara "*Sandwich di Alici dorate e fritte con intermezzo di ricotta di pecora, caponatina di verdure, arancia candita e vellutata al lime, raviolo di farro ripieno di borragine e lumache di mare mantecate con pomodorini datterini, olive di Gaeta e capperi di Pantelleria, cilindretto di sgombro e gambero di Sicilia con frittatina ai broccoli calabresi, salsa di yogurt greco leggera e cialda croccante allo zafferano*" si rivisita in modo intrigante la logica del piatto unico conferendogli al tempo stesso una connotazione tutta mediterranea. Che ruolo gioca la mediterraneità in cucina a suo avviso?
La ricetta si connota come rivisitazione di un piatto unico realizzato unicamente con pesce povero: alici, lumache di mare, sgombro... tutti esempi di come materie prime molto semplici possano concorrere alla definizione di un piatto molto interessante. La mediterraneità è per me un punto di riferimento molto importante venendo da una terra di mare come la Calabria ho traghettato nella mia cucina molti elementi tipici della tradizione mediterranea.

Ha dei modelli a cui si ispira quando è in cucina?
Il mio modello di riferimento è Gualtiero Marchesi, Patron della cucina italiana. La sua lezione è importante perché basata sulla capacità unica di coniugare semplicità e buon gusto. Marchesi ci insegna che non è necessario fare cose estrose, ma che è importante comprendere la materia prima e lavorarla in modo adeguato.

Nel suo sito internet www.massimilianocatizzone.com compare una frase "*La cucina di per sé è scienza. Sta al cuoco farla diventare arte.*" Ci spiega il senso di questa affermazione?
Lo chef è lo scienziato della cucina. Attraverso prove e verifiche, proprio come avviene in laboratorio, egli misura e sperimenta le combinazioni fra gli ingredienti. Al tempo stesso la cucina necessità di un tocco artistico, ciascuno vi fa confluire dentro il proprio modo di vedere, la propria sensibilità. Per questo la cucina è anche arte e la ricetta incarna per lo chef ciò che la tela rappresenta per il pittore.

La ricetta (in foto) ha partecipato agli **Internazionali d'Italia di Cucina 2014** di Massa Carrara

ABRUZZO 16-19 Mag

"Tipici dei Parchi" diventa Fiera Nazionale

L'Aquila

Appuntamento con il gusto a L'Aquila dal 16 al 19 maggio 2014 con la seconda edizione del **Salone dei prodotti tipici dei Parchi d'Italia**, da quest'anno Fiera Nazionale. Tipici dei parchi 2014 è stato riconosciuto come tappa di un percorso di avvicinamento all'Expo 2015 che avrà come tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Narrare i cibi e la cucina come percorso che racchiude quattro aspetti: agricolo, territoriale-ambientale, nutrizionale e gastronomico culturale. Temi legati anche alla valorizzazione delle aree protette italiane. Ogni giornata sarà articolata in più appuntamenti tra show cooking, degustazioni guidate, laboratori del gusto e fattorie didattiche. Il venerdì e sabato saranno dedicati al tema dell'internazionalizzazione con il corso "Esportazione verso il mercato USA per prodotti agroalimentari" realizzato su prenotazione.

LA SALSICCIA nel web

www.dissapore.com/grande-notizia/35-salsicce-mondo

Un interessante articolo che ci permette di scoprire l'universalità della salsiccia, presente anche se con peculiarità tutte nazionali nei vari paesi del mondo. Il tempo delle salsicce, cibo appetitoso che genera gioia e convivialità attorno ad una semplice grigliata. Cibo da strada che potrete trovare in ogni angolo di mondo. L'articolo offre una divertente mappatura delle salsicce e delle loro più o meno convincenti imitazioni!

www.sossai.net/salumi/fiocchello.htm

Risorsa enciclopedica per conoscere i salumi e insaccati della migliore tradizione italiana. Oltre ad offrire una panoramica esaustiva del mondo insaccato il sito in corrispondenza di ogni prodotto indica con precisione dosi, procedimenti e tempi per realizzare i prodotti in casa.

www.salumi-italiani.it/it/index.php

Sito ufficiale dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani all'interno del quale è possibile attingere ad una collezione di contenuti riguardati la salumeria e il mondo degli insaccati in tutte le declinazioni: storia, specificità locali, ricette e molto altro ancora. Molto interessante la sezione SalumiAmo tv dove trovare video documentario relativi ad ogni singolo prodotto.

LA SALSICCIA in libreria

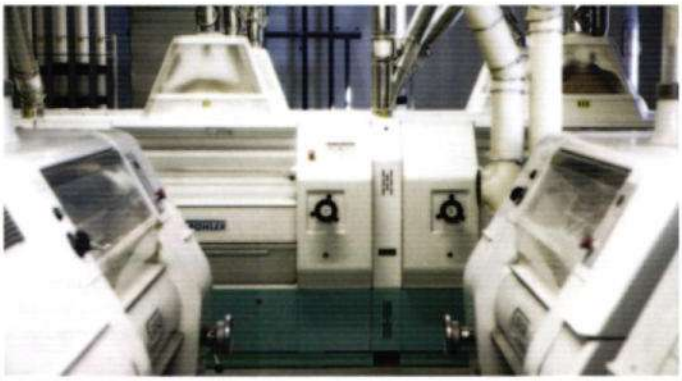
DEL MAIALE NON SI BUTTA VIA NIENTE. TECNICHE E RICETTE DI NORCINERIA
EDIZIONI DEL BALDO

A dare il titolo a questo volume una frase che è facile sentire, di antica provenienza. Già i romani infatti davano un ottimo esempio della lavorazione delle carni di maiale utilizzando ogni parte dell'animale senza scarti. Una dichiarazione di economia domestica, ma anche di amore per il cibo e di passione per le antiche tecniche di lavorazione ancora oggi capaci di dare vita ad una vasta gamma di prodotti: salumi, insaccati e tutte le prelibate varianti della norcineria. Un trattato a tutto tondo sulla lavorazione delle carni suine, tecniche, ricette di norcineria delle regioni d'Italia, razze dei maiali, trattamento, regole per la macellazione, tagli del maiale, preparazione dei salumi e tanto altro ancora in questo pratico quaderno con tecniche e consigli, testi facili, essenziali, illustrazioni e fotografie puntuali. Un omaggio ad un animale "umile" che ha incrociato la storia dell'uomo portando abbondanza e risorse.

L'ITALIA DEI SALUMI
Giovanni Ballarini, Fabrizia Malerba
TOURING EDITORE

In tutta la Penisola l'uso alimentare delle carni di maiale, salate e trasformate in apprezzati salumi, ha radici antichissime. Tutt'ora i salumi, adeguati alle moderne esigenze dietetiche e nutrizionali, restano alla base della nostra gastronomia. L'aspetto più affascinante del salume è che, oltre al sapore e alla storia delle tecniche di lavorazione che portano alla realizzazione del prodotto finito, esso è un valido esempio della natura identitaria del cibo. Ogni regione italiana infatti, ma anche ogni provincia, vallata e paese ha le sue specialità, molte delle quali, come il prosciutto e la mortadella, hanno varcato gli oceani. Questo volume svela i segreti della lavorazione, descrive le caratteristiche dei prodotti tipici e offre un panorama delle realtà imprenditoriali del settore, dalla produzione alla vendita, complete di indirizzi e notizie utili.

Unici



PERCHÈ SIAMO l'unico molino che macina 10000 q.li al giorno in 5 sezioni differenti con una macinazione lenta e lunga, mantenendo così intatta l'integrità degli amidi senza stressare il chicco. Abbiamo anche specializzato le sezioni per i grani più duri e le sezioni per i grani più teneri che maciniamo singolarmente per rispettare l'unicità di ogni prodotto.

PERCHÈ SIAMO l'unico molino che dispone di 3 tecnici - dimostratori che fanno parte del nostro team. Sono risorse interne della famiglia "le 5 Stagioni" che, affiancati a collaboratori esterni, hanno contribuito negli anni ad arricchire il nostro patrimonio di conoscenze così da poterlo trasmettere al cliente.

PERCHÈ SIAMO stati il primo molino italiano ad aver ideato una linea di farine dedicata al mondo della pizza, l'unico che produce nei propri stabilimenti un lievito madre essiccato in polvere specifico per pizza.

PERCHÈ SIAMO l'unico molino che da sempre investe in Ricerca e Sviluppo creando nuovi prodotti che hanno segnato il mondo della pizza.

PER IL RESTO SIAMO COME GLI ALTRI ...

PORTE APERTE PER FARVI TOCCARE CON MANO LA NOSTRA REALTA'.

le 5 Stagioni

SEGUI "LE 5 STAGIONI" SU FACEBOOK

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

www.le5stagioni.it

CURARSI A TAVOLA

Il Calendario di Frate Indovino

SALSICCE FRESCHE E ERBE SPONTANEE

La salsiccia fresca è un prodotto tipicamente italiano, diffuso, conosciuto ed amato in tutto il paese.
I suoi usi in cucina sono molteplici, e si sposa in modo perfetto con altri sapori delicati come quelli di molte erbe spontanee variamente mescolate fra di loro.

Torta al testo con erbe miste e salsiccia

(per 4 persone)

Ingredienti:
500 gr di farina
1 dose di lievito di birra
erbe spontanee lessate
4 salsicce fresche
olio extra vergine di oliva
sale

MAGGIO

1	G	S. GIUSEPPE art.
2	V	S. Atanasio v. dott.
3	S	Ss. Filippo e Giacomo
4	D	S. ANTONINA di N. m.
5	L	S. Angelo di Ger. m.
6	M	S. Venerio v.
7	M	S. Rosa Venerini vr.
8	G	S. Vittore m.
9	V	S. Beato er.
10	S	S. Giovanni d'Ávila dott.
11	D	S. IGNAZIO da Laconi fr.
12	L	S. Leopoldo Mandić fr.
13	M	B.V.M. di Fatima
14	M	S. Mattia ap.
15	G	S. Achille v.
16	V	S. Ubaldo v.
17	S	S. Pasquale Baylon fr.
18	D	S. FELICE da Cantalice fr.
19	L	S. Celestino V p.
20	M	S. Bernardino da Siena
21	M	S. Vittorio m.
22	G	S. Rita da Cascia ved.
23	V	S. Desiderio v. m.
24	S	B.V.M. Ausiliatrice
25	D	S. BEDA dott.
26	L	S. Filippo Neri
27	M	S. Federico v.
28	M	Ss. Emilio e Priamo mm.
29	G	S. Massimino di T. v.
30	V	S. Giuseppe Marello v.
31	S	Visitazione della B. V. M.

Frate Indovino

Telefono: 075.5069369

Banconote fuori corso

Un uomo molto ricco venne accolto in Paradiso. Appena sistematosi fece un giro al mercato e notò subito che la merce era venduta a bassissimo prezzo. Allora, trascinato dall'istinto degli affari, cominciò a ordinare gli articoli più belli. Al momento di pagare, tirò fuori il portafoglio gonfio e porse all'angelo che stava alla cassa una manciata di banconote. L'angelo, sorridendo, gliele rese: «Mi spiace, ma questa valuta qui non ha corso. Qui vale solo il denaro che sulla terra è stato dato in dono».

DETTO DEL MESE: Pioggia minuta fa cantar le fonti.

Donne CONSIGLI. *Per mantenere l'aroma del cacao conservatelo in contenitori di vetro; se volete migliorarne il sapore, aromatizzatelo mettendoci una stecca di vaniglia. Per evitare che il cacao diluito formi grumi, mescolatelo con un po' di zucchero prima di versarlo nel latte.* ◆ Quando i begli occhi d'una donna sono velati dalle lagrime, è l'uomo che non vede più chiaro (*Achille Tournier*).

Dal libro delle stelle

POSIZIONI PLANETARIE. Il Sole il giorno 20 a h. 04.59 entra in Gemelli. Anche Mercurio entra in Gemelli il giorno 7 ma poi il 29 passa in Cancro. Venere entra in Ariete il giorno 3 e poi in Toro il giorno 29. Marte rimane in Bilancia, Giove in Cancro, Saturno in Scorpione, Urano in Ariete e Nettuno in Pesci.

Vedo Prevedo Travedo

"Rivoluzione! Tutti in marcia verso i palazzi del potere, tutti davanti al Parlamento!". Così griderà il popolo infuriato. Ma i più sussurreranno a se stessi: "Uhm, si... però alle otto cerchiamo di essere a casa perché c'è la partita di Champions...".

Frate Indovino

www.frateindovino.eu

L'APPUNTAMENTO CON DIO

Quando l'eremita fu finalmente sulla cima della montagna, sulla porta della baita dove doveva incontrarsi con Dio trovò un biglietto: «Scusami se non mi hai trovato: sono andato ad aiutare tutti quelli che tu non hai soccorso lungo la strada».

Pensiero Spirituale

Racconta un'antica favola di un tale che, trovata una serpe infreddolita, se la mise in seno per riscaldarla. Ma la serpe, ripreso vigore, si rivoltò contro l'uomo e lo avvelenò. Questo mi fa pensare a chi tratta troppo bene il proprio corpo facendone un idolo.

Grillo Sparlante

◆ «Ma lei sa chi sono io?». «Purtroppo no! Lei ha una faccia che vista una volta non si ricorda più». ◆ Il personale dei call center è straordinariamente rapido quando si tratta di stipulare un contratto, ma è più che straordinariamente lento quando si tratta di dar corso ad un reclamo. ◆ Quando un uomo politico è in buona fede, è buono solo per la Fede, non per la politica (Marco Raja).

APRILE 2014

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

GIUGNO 2014

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

Impastare in una terrina la farina con il sale, un goccio d'olio, il lievito di birra e acqua non fredda. Mescolare e lavorare l'impasto fino a ottenere un composto morbido ed omogeneo. Modellarlo a palla e lasciarlo lievitare in un luogo tiepido coperto con un canovaccio umido per almeno 30 minuti. Nel frattempo pulire le verdure e cuocerle in acqua bollente salata. Scolarle, strizzarle e tagliuzzarle in modo grossolano. Quando l'impasto è lievitato, tirarlo col mattarello e formare una torta di 30-35 cm di diametro e spessa circa 1 cm. Cuocerla sul testo (una piastra spessa e antiaderente, in origine di pietra) molto caldo, bucherellandola con le punte della forchetta. Girarla, abbassare leggermente il fuoco e completare la cottura. Si possono anche fare delle piccole torte monodose di 10-15 cm di diametro spesse circa 1 cm. Ancora ben calda, tagliare la torta a spicchi e farcirli a panino con le verdure e la salsiccia calda in precedenza cotta al forno o nel tegame.

Le piante spontanee più comunemente mescolate fra loro per scopi culinari sono *acetosa, cicoria selvatica, tarassaco, borragine, crispino comune* e *spinoso, ortica, parietaria, piantaggine, aspraggine, borsa del pastore, caccialepre*, o le tante altre che si prestano ad un medesimo tipo di trattamento in cucina. In mancanza di piante spontanee, la stessa ricetta può essere preparata anche con verdure coltivate tipo cicorie, cime di rapa e altre.

GIUGNO

✠	1 D	ASCENSIONE di N.S.G.C.
	2 L	S. EUGENIO I p.
	3 M	Ss. Carlo Lwanga e C.
	4 M	S. Francesco Caracciolo
	5 G	S. Bonifacio v. m.
	6 V	S. Norberto v.
	7 S	S. Antonio Maria v.
✠	8 D	PENTECOSTE
	9 L	S. EFREM diac. dott.
	10 M	S. Asterio v.
	11 M	S. Barnaba ap.
	12 G	B. Florida Cevoli fr.
	13 V	S. Antonio di Padova
	14 S	B. Maria Candida
✠	15 D	SS. TRINITÀ
	16 L	B. Maria Teresa Scherer
	17 M	S. Raniero di Pisa
	18 M	S. Calogero er.
	19 G	Ss. Gervasio e Protasio
	20 V	S. Metodio v. m.
	21 S	S. Luigi Gonzaga
✠	22 D	CORPUS DOMINI
	23 L	S. Lanfranco v.
	24 M	Natività di S. Giov. B.
	25 M	S. Guglielmo ab.
	26 G	S. Giuseppe M. Escrivá
	27 V	S. Sacro Cuore di Gesù
	28 S	Cuore Imm. di Maria
✠	29 D	Ss. PIETRO e PAOLO app.
	30 L	Ss. Protomartiri romani

Frate Indovino

Telefono: 075.5069369

Il lato giusto della maniglia

Esiste un quadro abbastanza conosciuto che rappresenta Gesù mentre con la mano sinistra sorregge una lampada ad illuminare la scena, e con la destra bussa ad una porta chiusa. Quando il quadro fu presentato per la prima volta ad una mostra, un visitatore fece notare al pittore che, secondo lui, vi era stata una dimenticanza: la porta era senza maniglia. «Non è una dimenticanza», rispose il pittore. «Questa porta rappresenta il cuore umano. E il cuore si apre solo dall'interno».

DETTO DEL MESE: Chi acquista senza bisogno paga sempre caro.

Salute

● *Una volta tanto si parla al positivo riguardo a brasati, stufati e spezzatini!! Nuovi studi decantano i vantaggi di cotture lente a bassa temperatura. Essi dimostrano come le carni siano più salubri quando vengono cotte a temperature moderate come avviene nel caso della stufatura e della brasatura, nelle quali (a parte la prima e breve fase della rosolatura) non si superano i fatidici 100°C. Così si riduce sensibilmente la formazione di amine eterocicliche, sostanze di cui si conosce la cancerogenicità negli animali.*

Vede Prevede Travede

● Non conosceremo mai un tacchino che chieda l'anticipo del Natale. Così come non conosceremo amministratori e politici (i quali non sono più fessi dei tacchini) che decidano di diminuirsi privilegi e prebende.

Dalla Bisaccia di Frate Indovino

CIAMBELLONE O TORCOLO. Ingredienti: *500 gr di farina - 4 uova - 150 gr di burro - 300 gr di zucchero - 1 bicchiere di latte - 1 bicchierino di mistrà (o altro liquore, dolce ed aromatico) - cartina di lievito vanigliato - buccia di un limone non trattato* - Procedimento: unite tutto in un recipiente adatto e lavorate a lungo fino ad ottenere una pasta densa ma non solida - Versate il tutto in uno stampo imburrato - Mettete in forno caldo a 180°C per 30 minuti - Servite freddo.

Frate Indovino

www.frateindovino.eu

LO SPACCAPIETRE GIAPPONESE

Mentre i pezzi si staccavano, Yamatsumi si piegò e vide di lontano un uomo che, battendo con la mazza e il martello, faceva tanti blocchi e li accatastava l'uno sull'altro. «Chi è quel piccolo essere che osa dilaniarmi brano a brano? Voglio essere io quell'uomo!». E Yamatsumi tornò ad essere lo spaccapietre di un tempo, ma finalmente felice e contento. *(Da una novella giapponese)*

Pensiero Spirituale

La tristezza, ci dicono i santi, può essere di segno positivo o negativo. È buona se induce alla bontà; è cattiva se genera angoscia, inerzia, ira, gelosia, invidia, sofferenza.

Grillo Sparlante

◆ In Italia non preoccupa più il problema della fuga dei cervelli all'estero. Il fenomeno è ampiamente compensato dalla proliferazione di imbonitori capaci di farti scambiare lucciole per lanterne. ◆ Ci sono delle persone che hanno un tempismo impressionante: aprono la bocca proprio quando non hanno nulla da dire.

MAGGIO 2014

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

LUGLIO 2014

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

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE UMBRIA E MARCHE

Un progetto per comunicare le informazioni sui prodotti alimentari di origine animale

A cura di **Raoul Ciappelloni**

www.izsum.it

Da questo numero inizia la collaborazione fra la rivista Orizzonte e l'Unità Operativa per la Comunicazione (SC11), dell'Istituto Zooprofilatico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche. Il progetto editoriale è finalizzato alla diffusione di informazioni elaborate pensando ai consumatori e gli operatori della distribuzione alimentare. Il materiale è tratto dall'Open Access Repository Sanità Pubblica Veterinaria (SPVet.it; www.spvet.it), nell'ambito dell'iniziativa: "Excerpta SPVEt.it - Per una informazione dei Consumatori" (2013-2014).

Per iniziare in bellezza, proponiamo ai nostri lettori di sperimentare un micro-spazio Web multimediale. Si tratta di una testimonianza sulla poesia pastorale di Riziero Flammini, pastore che ancora declama i suoi versi bucolici in ottava rima. Con lui percorreremo, insieme al gregge, il cammino dei transumanti.

Per visionare il materiale, utilizzare i due Qr code riportati a lato. Conducono a due filmati: uno su "*La transumanza in versi*" (Perugia, 2011 - QR 01), e l'altro si intitola: "*Memoria di quei tempi bellissimi*" (Perugia, 2011 - QR 02). Eseguire la scansione con la fotocamera del telefono cellulare. Se necessario seguire le istruzioni riportate nella nota 1.

Per non sciupare questa atmosfera, presentiamo di seguito un breve racconto di Gustavo Falocci, visualizzabile attraverso il Qr code 03, dal titolo: "*Voglio ricordare qualche personaggio particolare che ho conosciuto nei primi tempi della mia storia di macellaio*" - Falocci G.

QR 01

QR 02

QR 03

Gustavo Falocci è un Maestro macellaio e docente dell'Università dei Sapori di Perugia. La storia proposta dipinge rapidamente il "mondo" che un garzone di macelleria avrebbe incontrato se, per ventura, si fosse trovato a lavorare al mattatoio comunale di Perugia, intorno agli anni '30 del secolo scorso. Questo testo è per noi "importante". Mostra ai consumatori la vita degli operatori della distribuzione alimentare, personaggi poco conosciuti ma con i quali tutti hanno a che fare assai spesso e che rappresentano, in un certo qual modo, le prime sentinelle della qualità e della sicurezza alimentare. Con questa storia Falocci fa rivivere questo mondo, anche per dire ai giovani che quella del macellaio è una professione antica e ricca di fascino. Concludiamo questo articolo proponendovi una ricetta per preparare le salsicce del Gastronomo Stefano Passeri, che ha collaborato con l'IZSUM in molte manifestazioni, di lettura in biblioteca e divulgative, oltre che editoriali.

Il poeta pastore Riziero Flammini

Da sinistra Gustavo Falocci e Lucio Tabarrini

LA RICETTA DELLE SALSICCE

di Stefano Passeri

Un tipo di salume dalle caratteristiche primordiali è la "salsiccia". Questo insaccato si ottiene utilizzando carni fresche, disossate, mondate e scotennate, dalle quali è stato eliminato il sangue. Diversamente dal prosciutto, la salsiccia non è un "pezzo unico", ma è il risultato della macinazione di più parti, normalmente la spalla (anteriore), per la parte magra, e la pancetta per la parte grassa. Si tratta di una modalità piuttosto diffusa in Umbria. In altri casi vengono lavorate parti diverse, come ad esempio collo e coscia.

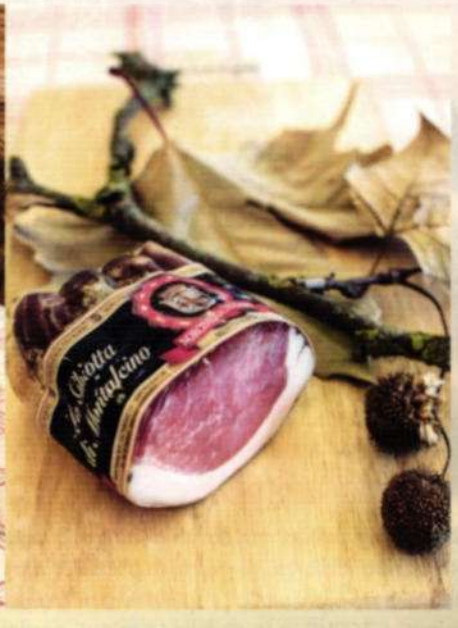
Come tutte le specialità della norcineria, ogni produttore potrà variare sia il tipo di materia prima sia le percentuali delle diverse componenti. Una ricetta molto comune prevede 10 kg di spalla e 4 di pancetta. La carne, selezionata, viene poi macinata; in questo caso con uno stampo di grandezza sei, e successivamente salata e aromatizzata. La quantità di sale varia; ma un dato più o meno standard lo possiamo consigliare: **24 gr di sale marino fino, 3 gr di pepe e 1 spicchio di aglio schiacciato, per ogni kg di carne**. A questo punto il tutto deve essere amalgamato con cura, perché il composto sia omogeneamente insaporito. Quando il norcino è pronto si passa all'insaccamento vero e proprio, utilizzando ancora la macchina per la macinazione, ripetendo il procedimento precedente ma senza coltelli. In questo caso, nella parte terminale subito dopo lo stampo, viene agganciato l'imbuto per inserire la carne nel budello. L'impasto va a riempirlo e contemporaneamente viene modellato con le mani per far si che assuma una forma cilindrica regolare. Quindi il pezzo viene bucherellato per favorire l'uscita dell'aria che ne pregiudicherebbe la stagionatura.

Durante questa fase la macchina sarà utilizzata ad una velocità molto bassa così da poter ridurre al minimo la possibilità di inconvenienti, come la rottura del budello. Prendendo come esempio la salsiccia tipo, di cui si è parlato fin d'ora, la durata della stagionatura non supererà generalmente i venti giorni, durante i quali il salume viene tenuto ad una temperatura di 17-19 °C, con una umidità del 76-80%. Alcuni norcini, prima della vendita, amano spolverare esternamente le loro salsicce con farina di riso macinata fina per migliorare l'estetica del prodotto. Un tocco di classe.

Nota 1: Per accedere al materiale online, scannerizzare con uno smartphone i Qr code riportati nell'articolo. Un Qr code è un codice creato nel 1994 da Denso Wave e può essere letto dalla fotocamera di un qualsiasi smartphone. In questo modo accederete immediatamente alla pagina Web predisposta. Ci si può procurare gratuitamente una App per leggere i Qr code all'indirizzo: http://bit.ly/oriz-spv4, per i device che fanno uso di Android® e all'indirizzo: http://bit.ly/oriz-spv5, per iPhone®.

Una storia di tradizione... Una passione per la bontà

La Fattoria dei Barbi è presente a Montalcino fin dal 1352,
gestita dall'antica famiglia senese dei Colombini,
che compare nelle cronache del governo senese da poco dopo l'anno mille.
Come ogni azienda agricola che vuole valorizzare e tramandare la grande tradizione toscana per il buon cibo,
la Fattoria ha al suo interno anche la pregevole Norcineria dei Barbi,
affidata e condotta da norcini di genuina passione e grande sapienza artigiana.
Nella bottega si producono i più tipici salumi toscani,
con carni suine e di cinghiale selezionate e lavorate con grande cura.
Gli impasti vengono preparati manualmente, insaporiti con erbe aromatiche,
insaccati con attenzionee fatti maturare nelle migliori condizioni,
in modo che il sapore ne venga esaltato e i profumi espressi al massimo.



NORCINERIA DEI BARBI

MONTALCINO

MONTALCINO - LOC. PODERNOVI 170 - TEL. 0577 849553 - WWW.NORCINERIADEIBARBI.IT

STANCO DEI SOLITI CUBETTI?
DA OGGI LA TUA FANTASIA NON HA PIÙ LIMITI

Foglia a Foglia

GRANDI PANIERI

Grandi Panieri presenta la linea di verdure surgelate **"Foglia a Foglia"**. Agrifood Abruzzo-Covalpa è stata la prima azienda italiana a produrre con questo innovativo metodo, che permette di mantenere intatte le foglie delle verdure e preservare le qualità del prodotto fresco. **Foglia a Foglia** garantisce alta qualità delle materie prime e provenienza 100% italiana, certificata da una filiera chiusa e controllata.
La gamma comprende un assortimento completo:

- SPINACI
- BIETE ERBETTE
- BIETE A COSTE
- CICORIA
- CIME DI RAPA/FRIARIELLI
- VERZA

1 FAI RINVENIRE

I risultati migliori per conservare tutta la qualità di Foglia a Foglia si ottengono scongelando le porzioni, prima di prepararle e condirle nel modo desiderato. In alternativa, è possibile prepararle con cottura a vapore (6 minuti), a microonde (2 minuti a 750W), o in padella (4 minuti per lato).

2 CONDISCI

Perfora leggermente la porzione in modo che il condimento penetri all'interno; spennella con un'emulsione di olio, limone e sale o con un condimento a piacere.

3 GUARNISCI

Crea un contorno fantasioso guarnendo la porzione con gli ingredienti che preferisci.

4 SERVI

Ecco un suggerimento di come puoi servire un contorno di sicuro successo: **Spinaci Foglia a Foglia** e pomodori glassati al forno (15 minuti a 120°C) con crema di formaggio aromatizzata al timo e salsa al formaggio sul piatto.

Agrifood ABRUZZO

AGRIFOOD ABRUZZO S.r.l. Sede: Via San Bernardino, 196 - 25018 Montichiari (BS) - Tel. 030 99 815 30 Fax 030 99 815 20 – email: info@agrifood.it - www.agrifood.it - Stabilimento: Borgo Strada 14 - 67043 Celano (AQ)

Chef Academy

Le migliori ricette dai Corsi

RAVIOLI CON FARCIA DI SALSICCIA E PATATE AROMATIZZATI AL FINOCCHIETTO SELVATICO IN SALSA DI BROCCOLO ROMANO

Ingredienti:
Per la pasta: 100 gr di farina, 1 uovo *Per la vellutata:* broccoli, patata *Per la farcia:* salsiccia fresca, patate cotte al vapore

Preparazione:
Impastare la farina con l'uovo e aggiungere la passata di broccoli. Mettere a riposare nella pellicola in frigo per mezz'ora. Far cuocere a vapore i broccoli per venti minuti circa e abbattere i broccoli precedentemente cotti. Frullarli aggiungendo olio, sale e pepe. Stendere la pasta finemente e con un coppapasta creare i cerchi da farcire. Chiudere a mezzaluna bagnando il bordo con l'acqua per far aderire meglio i lembi di pasta e dare la forma. Impiattare stendendo la vellutata di broccolo a specchio, adagiando i ravioli, le teste di broccolo intero e i pinoli su di essa.

CANNOLO DI SALSICCIA AL PROFUMO DI VERZA E GUANCIALE CROCCANTE CON VELLUTATA DI PEPERONI

Ingredienti:
salsiccia, verza, peperoni rossi, patate, aglio, guanciale, sedano, carota, cipolla, vino rosso, pinoli, olio extravergine di oliva, bacche di ginepro, sale e pepe

Preparazione:
Privare la salsiccia della pelle e batterla con un batticarne in un foglio di pellicola. Preparare un fondo di vino rosso con sedano, carota e cipolla. Sbianchire il peperone rosso e la verza tagliata a julienne in acqua acidulata e abbattere. Tostare i pinoli da usare come decorazione, saltare il guanciale con la verza in padella e usarla come ripieno della salsiccia preparata precedentemente. Ripiegarla su se stessa avvolgendola in pellicola e carta stagnola. Far riposare in frigo. Saltare i peperoni tagliati alla paesana con uno spicchio d'aglio e sbollentare una patata. Frullare i peperoni con il minipimer e incorporare la patata. Passare il tutto in un colino per ottenere una vellutata. Cuocere il cannolo di salsiccia ottenuto in padella con coperchio. Tagliare a becco d'anatra ed impiattare con la vellutata e i pinoli tostati.

FINTA SALSICCIA, FAGIOLI E PATATE SU CREMA DI SALSICCIA DI NORCIA E VERZA FRITTA

Ingredienti:
1 salsiccia media, 1 patata, 150 gr di fagioli, 50 gr di porro, 2 cucchiai di salsa di pomodoro, 50 gr di Parmigiano Reggiano, 20 gr di verza, olio, sale pepe, erbe aromatiche q.b.

Preparazione:
Bollire una patata e lessare i fagioli. Frullare il tutto e poi far freddare. Incorporare due tuorli d'uovo, del parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b. Creare un involtino con la pellicola e cuocere al vapore per circa 10 minuti. Far raffreddare in acqua e giaccio per conferire una consistenza più compatta. Rosolare la finta pancetta in padella. Per la crema: stufare un po' di porro con la salsiccia, aggiungere un po' di salsa di pomodoro, cuocere il tutto, aggiustare di sale e pepe. Tagliare la verza a julienne, infarinare e friggere. Impiattamento: mettere la crema al centro del piatto, adagiarvi i medaglioni, decorare con la verza fritta e foglie di erbe aromatiche.

SALSICCIA DI NORCIA CON BIS DI GELATO, MELE E PORRI

Ingredienti:
1 salsiccia, 1 mela, 2 cucchiaini di miele, 150 gr di panna fresca, 1 bicchiere di vino rosso, olio, sale, pepe, cannella, noce moscata q.b.

Preparazione:
Per il gelato di mele: caramellare la mela a pezzettini con il miele, finché non risulterà dorata. Aggiungere la panna fresca, un chiodo di garofano, la cannella e il cacao in polvere, aggiustare di sale e pepe. Frullare il tutto, abbattere e utilizzare il "Paco Jet". Per il gelato al porro: stufare con poco burro i porri e le patate tagliate a pezzettini. Bagnare con del brodo, aggiungere la panna, la maggiorana e la noce moscata, aggiustare di sale e pepe. Frullare il tutto, abbattere e utilizzare il "Paco Jet". Cuocere la salsiccia precedentemente frullata per rendere la grana più fine, in padella con poco olio. Per impiattare: disporre a strati alterni la salsiccia e i due gelati. Guarnire con porri fritti e riduzione di vino rosso e miele.

RICETTA A CURA DI:
Matteo Caboni, Giovanni Putzu, Paolo Romano, Lee Chee Keong – Gabriel, Giuseppina Maniscalchi

RICETTA A CURA DI:
Remigio Giosue' Marchesino, Antonio Ricci, Francesco Mazzeo, Giovanni Brullo

Valfrutta
COOPERATIVE AGRICOLE
Granchef

ALLA NATURA, ABBIAMO AGGIUNTO
SOLO IL VAPORE.

Arriva "Cotti a Vapore", la linea che innova
il mondo della ristorazione con una qualità incomparabile.

+ GUSTO
+ GENUINITÀ
+ PRATICITÀ
+ PORZIONI

Cotti a Vapore

Valfrutta Granchef ha cotto a vapore le migliori verdure per offrirti un prodotto **unico: buono, genuino e subito pronto** da utilizzare **senza bisogno di scolarlo.**
Una gamma dai **benefici ineguagliabili** che assicura la massima riuscita delle tue creazioni.

Numero Verde
800-885030

Arte Italiana nel Mondo

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

Le salsicce dipinte da un pittore marchigiano

È noto a molti quel singolare passo in cui Pinocchio, ritornato a casa della Fata dai Capelli Turchini a notte fonda, stanco e affamato, si vede presentare un vassoio con un pollo arrosto, un pezzo di pane e quattro albicocche. Quando va per mangiare però, deve accorgersi purtroppo a suo danno che il pollo è di cartone, il pane di gesso e le albicocche d'alabastro colorate al naturale. Pinocchio, del tutto insensibile ai valori estetici e, per di più, in preda ai morsi della fame, ha un accesso di rabbia fino a svenire, dimostrando di non apprezzare minimamente l'effetto *trompe l'oeïl*, che in arte è fondamentale e sta alla base della natura morta. Sebbene questo genere pittorico risalga alla più remota antichità, in Italia non fu rilanciato se non alla fine del Rinascimento, per consolidarsi poi nella pittura del Seicento e del Settecento e arrivare con alti e bassi fino ai giorni nostri. Non sono pochi, soprattutto nei due secoli ricordati, i pittori che vedono nella natura morta il genere pittorico a loro più congeniale. È il caso di Carlo Magini (Fano, 1720 - 1806) che, nella sua lunga carriera artistica, documentata dal 1742 fino all'anno della scomparsa, quindi per almeno sessantaquattro anni, dipinse ritratti, soggetti sacri e storici in gran numero, ma oltre un centinaio di nature morte, che formano la parte maggioritaria del suo catalogo, a riprova che questa doveva essere la sua attività principale. Difficile stabilire se la scelta dei soggetti sia da attribuire ai committenti o ai gusti del pittore, ma è più probabile la prima ipotesi. Il Settecento, intriso della mentalità illuministica penetrata in tutte le classi sociali, dà vita a una società laica, che pur continuando l'osservanza al Cattolicesimo, nell'arte vuole rispecchiato il mondo di tutti i giorni, anche negli aspetti meno appariscenti. Così gli umili tegami e gli altri utensili da cucina, i cibi più semplici presenti sulle tavole modeste cominciano ad affiancare i più nobili fiori e gli oggetti di lusso, fino a soppiantarli completamente. Nei dipinti di Carlo Magini compaiono i fiori e anche qualche porcellana di un certo pregio, senza però che assumano un ruolo dominante nei confronti degli oggetti più casalinghi. È giusto il caso della *Natura morta con germano, bugia, tazza e altri oggetti* (**fig.1**), in proprietà della Fondazione Cassa di Risparmio della città natale dell'artista, quadro esemplare riguardo alle sue scelte tematiche. Sul piano di una mensola o di una consolle d'una certa profondità di legno chiaro e levigato dall'uso, accostata a una parete, sono disposti, senza un ordine apparentemente, un germano morto, una mela di colore rosa acceso, una tazza con coperchio di porcellana a fiori su fondo bianco e un candeliere d'ottone: alla parete sono appesi nell'ordine da destra a sinistra una piccola lanterna, un ramaiolo d'ottone e una catena di salsicce lunghe, strette e leggermente incurvate, che pendono in due file regolari di tre ciascuna, come grani di una collana. A raccordo fra il piano del mobile e la parete c'è un catino d'umilissima terracotta, remotamente lontano dal garbo della tazza di porcellana, che ospita un gran mazzo di carciofi. È la casualità d'una cucina vera, dove la disposizione delle cose non è studiata, ma obbedisce a motivi funzionali e risponde al criterio per cui gli oggetti stanno là dove vengono adoprati. È probabile che fra poco si cominci a cucinare: mela, carciofi e salsicce andranno incontro al loro effimero destino. Al momento, nella dimensione senza tempo dell'arte, stanno in mostra per essere apprezzati soltanto per le loro valenze estetiche: anche le umili salsicce, la cui buccia lucida cattura la luce proveniente da sinistra né più, né meno dell'ottone del mestolo o del piccolo candeliere. Il messaggio, in apparenza puramente estetico, è anche socio-culturale. Siamo verso la fine del Settecento: le grandi rivoluzioni stanno cambiando l'assetto politico e sociale di gran parte del mondo occidentale, Stati Uniti d'America compresi. La sovversione dei ranghi dell'Ancien Régime trova un'eco, indebolita e forse inconsapevole, nelle gerarchie estetiche tradizionali. Carlo Magini, scomparso nel 1806, fece in tempo ad assistere alla tempesta napoleonica e al naufragio degli Stati della Chiesa, che nella sonnolenta provincia marchigiana, sebbene laboriosa ed economicamente solida, ma lontana dalla gran circolazione culturale, dovettero rappresentare un autentico terremoto, tale da lasciare tracce nella sua arte.

Fig.1 (in alto) Fano, Fondazione Cassa di Risparmio di Fano: Carlo Magini, *Natura morta con germano, bugia, tazza e altri oggetti*

WIBERG®

UN TOCCO DI SAPORE IN PIÙ

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

www.wiberg.eu

PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.

ITACO

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

- GRANDI IMPIANTI
- HOTELLERIE
- ARREDI PER INTERNI ED ESTERNI
- ATTREZZATURE PER GELATERIE E PASTICCERIE
- CONSULENZA E ASSISTENZA POST VENDITA

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

MARENO | UNOX | WMF | TAFELSTERN professional porcelain | Stölzle Lausitz

L'ESPERTO

Le salsicce del maiale macellato in casa

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

Per trattare un argomento così affascinante conviene rifarsi al grande maestro di cucina Pellegrino Artusi che non disdegnava descrivere le tradizioni della sua terra di Romagna a proposito della macellazione casalinga del maiale. Nel suo libro famosissimo esordisce con questa frase: "*Se il maiale volasse non ci saria denar che lo pagasse, diceva un tale; e un altro: il maiale, colle sue carni e colle manipolazioni a cui queste si prestano, vi fa sentire tanti sapori diversi quanti giorni sono nell'anno*". Artusi aveva ragione sacrosanta: non esistono carni altrettanto buone come quelle di maiale e non esistono carni che come queste si possano adattare a elaborazioni così straordinarie, ma è pur vero che lui è vissuto in un periodo in cui i maiali erano allevati in modo molto diverso da oggi e venivano macellati con tecniche delle quali sono rimasti purtroppo solo sparuti ricordi.
A me non resta che tramandare tradizioni, conoscenze ed esperienze, affinchè non si disperdano per sempre i saperi che permettono di ricordare sapori quasi completamente perduti. Per trovare oggi qualche salsiccia "prodotto di nicchia" occorre cercarla in zone sperdute, dove non è arrivata la civiltà dei consumi. È vero che Norcia è la capitale indiscussa ma anche altrove è possibile trovare tracce di salsicce casalinghe con radici profonde come ad esempio nel territorio rurale in cui si incontrano Toscana, Marche, Umbria e Romagna. In queste zone i maiali venivano allevati in maniera particolare, specialmente quando si poteva contare sulle razze a mantello nero (cinta senese, mora romagnola, cappuccia di Anghiari ecc.) con spiccata attitudine a produrre il grasso, che nel passato era richiesto per far fronte ai lunghi periodi di carestia. Allevamenti con pochissimi soggetti per famiglia, spesso uno solo, basati su alimentazione a prevalenza di ghiande di cerro, che permetteva la produzione di carni molto saporite, certamente migliori da quelle derivanti da maiali allevati con le castagne. Queste carni prelibate dovevano essere poi conservate e per farlo sicuramente il sistema più pratico e redditizio era la trasformazione in salsiccia partendo dalla carne migliore, in parte nettata del grasso, passata alla macchinetta tritacarne provvista di coltello e disco forato riducendo tutto a macinato. La macchinetta rigorosamente manovrata manualmente a bassa velocità per non compromettere la qualità della carne. Questo macinato veniva poi pesato e condito con il 30 per mille di sale e il 3 per mille di pepe macinato per poi impastare il tutto a lungo con braccia robuste. L'impasto si rimetteva di nuovo nella macchinetta, munita di uno speciale imbuto, a foro largo, a cui era stato applicato il budello del maiale, pulito e sgrassato; dall'imbuto il macinato passava direttamente nel budello, formando un lungo serpente colorato. Le salsicce venivano confezionate legando il budello a intervalli della lunghezza di un dito, con dello spago da calzolaio, poi si foravano con un ago per eliminare eventuali sacche di aria. Appese ad una stanga di legno come tanti rosari, si lasciavano asciugare per un paio di giorni, in ambiente caldo e asciutto, possibilmente in un locale dove ardeva continuamente il fuoco del camino. In seguito venivano trasferite in ambiente freddo e asciutto, se possibile al buio, per proseguire la stagionatura. Dopo una decina di giorni, le salsicce che non erano state consumate fresche erano pronte per essere conservate per periodi più lunghi. Chi aveva la possibilità le metteva sotto olio, altri per risparmiare sotto lo strutto di maiale ma anche altri erano i metodi di conservazione: ottime se conservate sotto la crusca, ma anche direttamente nel sacco del grano.
Alla fine di questa passeggiata fra i saperi ormai andati nel dimenticatoio vorrei fare una considerazione sulle salsicce di una volta mettendo in evidenza che erano confezionate senza l'aggiunta di sostanze chimiche oggi tanto di moda e che venivano mangiate con intelligenza, senza mai esagerare. E poi il maiale veniva di regola macellato in inverno e questo prodotto così celebre doveva, se possibile, arrivare alla nuova macellazione dell'inverno successivo per cui le famiglie di una volta si nutrivano con cibo genuino e di qualità notevole per quasi tutto l'anno anche se va ricordato con la dovuta parsimonia. Questo era e potrebbe essere un sistema validissimo per difendersi dal colesterolo e dai trigliceridi.

www.birraflea.com

Birra Flea

BIRRA FLEA. CRUDA E PURA.

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

L'INTERVISTA

La salsiccia nel mercato Ho.Re.Ca.

Intervista di **Floriana Pucci** a **PIETRO BAINI CB Salumi Toscani**

Come si pone il prodotto salsiccia nel mondo dell'ho.re.ca?
Sul canale ho.re.ca., la salsiccia rappresenta una base molto importante di consumo, in quanto ha molteplici impieghi. Possiamo affermare che viene usata, oltre che per la preparazione di prelibate grigliate, in tantissime altre ricette, dalla preparazione di antipasti, primi piatti, secondi piatti e soprattutto pizza. Una cosa fondamentale però è attenersi alla qualità del prodotto, il rischio che si incontra nell'impiego di questo alimento molto versatile è l'uso speculativo e poco attento dello stesso. Un rischio perché chi specula unicamente sul prezzo, immette nel mercato un prodotto che poi non è all'altezza delle aspettative dello chef o del pizzaiolo.

Guardando ad ampio raggio al mercato dei salumi quali sono secondo lei gli accorgimenti di cui tenere conto per lo sviluppo dei consumi futuri?
Secondo il mio giudizio, gli accorgimenti da rispettare e perseguire per lo sviluppo del consumo dei salumi, sono:
a) la garanzia di assoluta qualità della materia prima impiegata;
b) l'impiego limitatissimo di conservanti, in alcuni prodotti completamente assenti; c) il divieto di utilizzare prodotti derivati dal latte (farine) o prodotti derivati del glutine (fibre ecc.);
d) l'impiego di sale iodato per la produzione di salumi, fattore da non trascurare, specialmente in centro Italia dove molte persone soffrono di disfunzioni alla tiroide. e) realizzare il prodotto con lo "spirito" e la "filosofia" utili ad ottenere una produzione di qualità, senza forzarla nella stagionatura o nel calo peso.

Che peso ha l'export in questo settore?
CB Salumi Toscani, by "La Toscaneria", si è introdotta di recente nella produzione di salumi. Attingendo alla mia esperienza di oltre 30 anni in questo settore dove attualmente sono inserito a 360° seguendo anche altri aspetti della produzione come l'implementazione delle procedure e lo studio per realizzare nuovi prodotti, ritengo che l'unico modello di successo e sviluppo corrisponda al perseguimento della qualità e della costanza. Una scelta di metodo che si esprime nel realizzare un prodotto quanto più naturale possibile.
Con questa filosofia, ci siamo già affacciati ad avere una nostra presenza anche su alcuni mercati esteri (in particolar modo la Germania), con l'ottenimento di un notevole successo.
È comunque oggi prematuro quantificare che peso potrà avere l'export per CB Salumi Toscani, ma visto il successo ottenuto dalla rispondenza della qualità della sua produzione, entro pochi mesi potrebbe tranquillamente arrivare a risultati oltremodo soddisfacenti.

CASE HISTORY

L'hamburger al ristorante: la nobilitazione da fast food a alimento gourmet

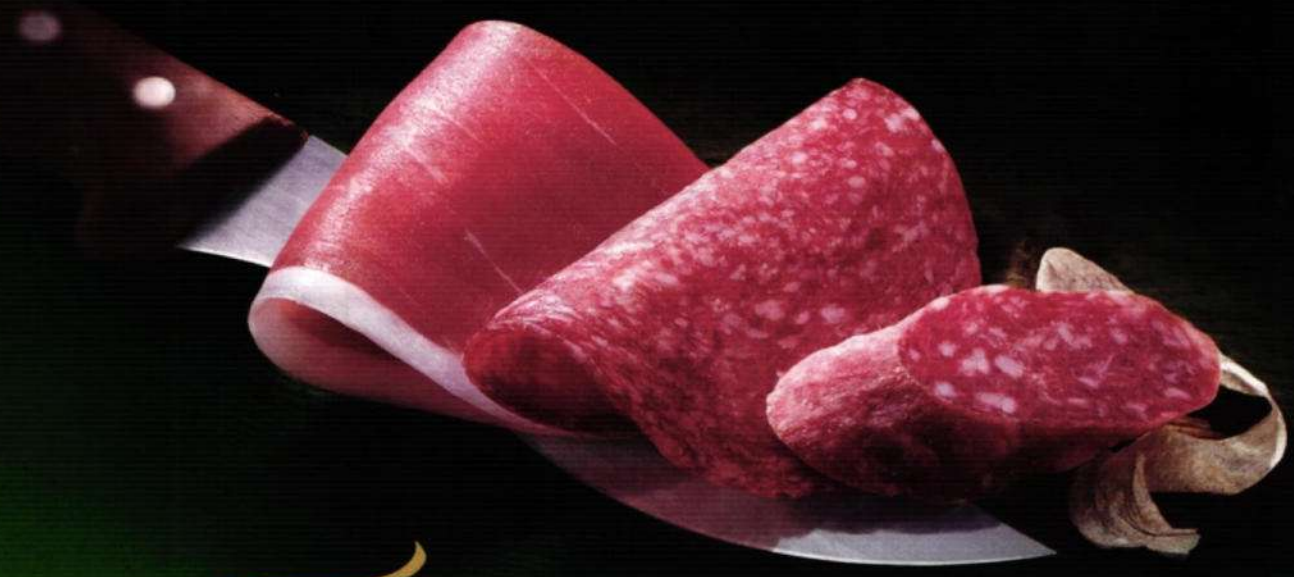
A chi gli domandava il segreto della sua proverbiale fedeltà coniugale, l'attore Paul Newman rispondeva ridendo *«Perché dovrei andare a caccia di hamburger quando ho tutti i giorni il filetto?»* Se fosse ancora in vita, la star dagli occhi di ghiaccio forse dovrebbe riconsiderare la sua battuta. Perché se nessuno vuole togliere al filetto (e a sua moglie…) lo scettro di taglio di carne più pregiato, d'altra parte l'idea dell'hamburger come sinonimo di bassa qualità è ormai superata, anche in Italia. E così la **Cancelloni Food Service Spa** ha interpretato questa nuova recente tendenza della ristorazione con una propria linea di hamburger gourmet.

Chiediamo al **Responsabile del reparto carni fresche**, **Paolo Pompili**, come è nata questa nuova linea:
"Ci siamo chiesti: perché l'hamburger deve essere servito unicamente nei fast food quando gli stessi marchi storici che hanno esportato nel mondo la filosofia dell'hamburger all'americana hanno da tempo intrapreso un percorso simile? L'hamburger, in fondo, è come la pizza: popolare, economica e veloce da preparare. Ma come il consumatore si è abituato a mangiare sia una pizza qualsiasi nel cartone del take away sia una con ingredienti Dop proposta con un servizio impeccabile, allo stesso modo si può esplorare per intero la gamma di tutti i possibili hamburger, condendo magari la polpetta di carne macinata con concetti più "local" come la filiera corta e la valorizzazione del territorio o con carni estere pregiate come come il black angus americano o irlandese. I nostri hamburger sono realizzati utilizzando anche le parti nobili dell'animale, cosa che li rende anche molto più magri . La nostra sfida è quella di proporre alla clientela un prodotto di qualità elevata al giusto prezzo, cambiando così la percezione negativa che ha il cliente nei confronti dei fast food; un prodotto che ben si colloca in un format a metà fra il fast food classico (da cui prendiamo la rapidità e, in una certa misura, l'economicità) e l'hamburger gourmet (sul piano della qualità). Un blend perfetto che determina la qualità dell'hamburger "gourmet", una miscela ottenuta dalla fusione di diverse qualità attraverso la selezione di differenti pezzi di manzo in base alle loro proprietà e punti di forza, mescolati insieme per ottenere un equilibrio ottimale di consistenza e di gusto. Ricette perfette per una carne dal sapore intenso pensate per una ristorazione moderna".

CARNI E SALUMI

clai

Imola



TUTTO IL BUONO, NIENT'ALTRO CHE IL BUONO.

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

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

www.clai.it

Arancini mignon ragù *prefritti*

Pezzi x Kg 33/35 circa

150° 10/15 minuti — 180° 3/4 minuti

Mozzarelline panate *prefritte*

Pezzi x Kg 55/60 circa

200° 8 minuti — 170/180° 2 minuti

Capperi in pastella *prefritti*

Pezzi x Kg 180/220 circa

220° 10/15 minuti — 175° 3 minuti

Frittelline gamberi e zucchine *prefritti*

Pezzi x Kg 85/90 circa

200° 6/8 minuti — 160/170° 2 minuti

Salvia pastellata *prefritta*

Pezzi x Kg 110/115 circa

200° 5/6 minuti — 160/170° 2 minuti

Panzerotti mozzarella e pomodoro *prefritti*

Pezzi x Kg 40 circa

150° 8/10 minuti — 170° 3/4 minuti

Tris verdure pastellate *prefritte*

Pezzi x Kg 60/70 circa

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

Fiori di zucca pastellati *prefritti*

Pezzi x Kg 50/55 circa

200° 6/8 minuti — 200° 6/8 minuti

...ripieni *prefritti*

Pezzi x Kg 17 circa

200° 8/10 minuti — 170° per 3/5 min

Olive all'ascolana *prefritte*

Pezzi x Kg 55/60 circa

200° 10 minuti — 170/180° 2 minuti

Novità

Le Polentine ai funghi porcini *prefritte*

Pezzi x Kg 80 circa

180° 8/10 minuti

Le Polentine alla scamorza *prefritte*

Pezzi x Kg 80 circa

150° 8/10 minuti

L'ASCOLANA® SPECIALITÀ ALIMENTARI

L'ASCOLANA s.r.l.
Zona industriale Campolungo 2ª Fase - 63100 Ascoli Piceno - Italia
Tel. 0736.403437 - www.lascolana.com

BRC FOOD — AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATO

NUTRIZIONE

La salsiccia: un concentrato di grassi, ferro e proteine

ELISA MAESTRINI
Nutrizionista

La salsiccia è una carne insaccata e conservata, ottenuta principalmente dal maiale. È un alimento costituito da carne sminuzzata, addizionata con sale da cucina (NaCl, cloruro di sodio) e rivestita da un budello naturale o sintetico (intestino di animale o pellicola di cellulosa), che la protegge sia dall'ossidazione che dalla contaminazione biologica. Poiché la salsiccia è un alimento fresco e quindi ad alta carica batterica, va sottoposta a cottura completa cioè fino alla parte centrale dell'insaccato, per evitare ogni rischio di contaminazione. La composizione nutrizionale della salsiccia varia a seconda che sia fresca o secca.

Il prodotto fresco ha un quantitativo maggiore di acqua, di conseguenza l'apporto proteico e di grassi è inferiore rispetto all'alimento secco (15,4 gr di proteine e 26,7 gr di grassi ogni 100 gr di salsiccia fresca, contro 22,0 gr di proteine e 47,3 gr di grassi ogni 100 gr di salsiccia secca). L'apporto calorico è di 304 kcal per 100 gr di prodotto fresco e 514 kcal per 100 gr di prodotto secco. Oltre alla salsiccia classica troviamo quella di fegato, confezionata con milza e fegato di suino con l'aggiunta di polmone e carne magra. Questa contiene meno proteine rispetto alla classica salsiccia (12,4 gr ogni 100 gr di alimento) e un discreto contenuto di grassi e di calorie (41,2 gr di grassi e 424 kcal per 100 gr). La salsiccia di fegato apporta anche un notevole contenuto di colesterolo (184 mg per 100 gr di alimento). In sintesi si tratta di un alimento ricco di grassi (soprattutto acidi grassi saturi e colesterolo), di calorie e di sale; perciò è un prodotto che va consumato occasionalmente e in modiche quantità.

Nonostante ciò la salsiccia contiene proteine di alto valore biologico ed è ricca di ferro (5,3 mg ogni 100 gr di salsiccia di fegato). Tra le vitamine sono presenti la Tiamina o vit. B1(0,34 mg ogni 100 gr di salsiccia fresca) e la niacina o vit. PP (4,60 mg ogni 100 gr di salsiccia secca). Nella salsiccia di fegato è presente anche la vit.A (2 µg di ret.eq. Per 100 gr).

TABELLA 1 - COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO DELLA SALSICCIA DI SUINO FRESCA (PER 100 G DI ALIMENTO)

Composizione chimica e valore energetico per 100 g di parte edibile							
PROTEINE (g)	15,4	**ENERGIA** (kcal)	304	**FERRO** (mg)	2,8	**NIACINA** (mg)	4
LIPIDI (g)	26,7	**SODIO** (mg)	1100	**TIAMINA** (mg)	0,34		

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

Composizione chimica e valore energetico per 100 g di parte edibile					
PROTEINE (g)	22	**ENERGIA** (kcal)	514	**TIAMINA** (mg)	0,31
LIPIDI (g)	47,3	**FERRO** (mg)	4,3	**NIACINA** (mg)	4,6

TABELLA 3 - COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO DELLA SALSICCIA DI FEGATO (PER 100 G DI ALIMENTO)

Composizione chimica e valore energetico per 100 g di parte edibile							
PROTEINE (g)	12,4	**ENERGIA** (kcal)	424	**FERRO** (mg)	5,3	**NIACINA** (mg)	3,6
LIPIDI (g)	41,2	**SODIO** (mg)	810	**TIAMINA** (mg)	0,24	**VITAMINA A** (ret.eq.)	2

TABELLE DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI - INRAN (ISTITUTO NAZIONALE DI RICERCA PER GLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE)

ecosuntek® s.p.a.

sistemi energetici da fonti rinnovabili

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

www.ecosuntek.it info@ecosuntek.it

visual grafica>stampa

Rielaborazione grafica dell'"*Allegoria della Giustizia*" di Antonio Canova

La salsiccia è uguale per tutti

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

La salsiccia è una bella invenzione. Nonostante l'apparente semplicità – in fondo è carne a pezzettini, condita e insaccata – si dice che i soldati romani l'abbiano conosciuta solo dopo essersi scontrati coi Lucani. Da questo scontro/incontro la "*lucanica*" (salsiccia di Lucania) sarebbe entrata nel vocabolario latino e ancora oggi, con lo stesso nome e significato, permane nelle parlate del Norditalia e in Grecia.

In realtà esistevano altri nomi: *insicia*, *botuli* (e il diminutivo *botelli*), *tomacula*, *circelli*, *hillae*... per designare insaccati di varia forma e dimensione e soprattutto di diversi ingredienti e condimenti: polpa e grasso, fegato, polmoni, sangue, cereali, frutta secca, porri, aromi, vino... Ovviamente indispensabile la presenza del conservante, il sale, da cui *salsa insicia* (insaccato con sale) che è all'origine del termine "salsiccia".

A prima vista sembrerebbe uno dei tanti espedienti che l'ingegno umano ha escogitato per conservare il cibo, ma a ben vedere si potrebbe aggiungere una riflessione meno scontata. La spartizione della carne, sia di quella ottenuta dalla caccia che di quella d'allevamento, è stata sempre un'operazione legata al rispetto di precise gerarchie: le parti migliori ai più ricchi o potenti (dèi, re, sacerdoti...) e il resto agli altri, più o meno in parti uguali. Più o meno, appunto, perché dividere in parti esattamente uguali un animale macellato è praticamente impossibile. Possono sorgere liti, invidie, prevaricazioni, e la "condivisione" del cibo che spesso è il cemento di un gruppo può diventare argomento di "divisione". A meno che non si faccia a pezzi tutta la carne, la si metta insieme, la si mescoli e la si risuddivida tra i pretendenti, magari in forme esattamente confrontabili per dimensioni e numero; in altre parole non si trasformi in salsicce la carne da spartire in parti uguali.

Prendiamo ora in considerazione l'aforisma:

"la gente a cui piacciono le salsicce e che rispetta le leggi non dovrebbe mai guardare come entrambe vengono fatte"

dove si allude a cose buone fatte di cose che buone non sembrerebbero, come certe salsicce di "ripulitura di banco" e certe leggi frutto di operazioni di "bassa macelleria" politica, tanto per rimanere in tema.

Orbene, seguendo la nostra riflessione, noi che seguitiamo ad amare un mazzafegato anche conoscendone l'intima natura e rispettiamo le leggi pur conoscendo le "qualità" dei legislatori, suggeriamo un diverso confronto, ricordando che sempre e comunque le leggi dovrebbero nascere come le salsicce: uguali per tutti.

CI TROVATE AL CIBUS
DAL 5 ALL'8 MAGGIO 2014
PADIGLIONE 03 STAND 044

Riunione.
Bontà di Mare.

A SHORT SHELF LIFE IS BETTER*

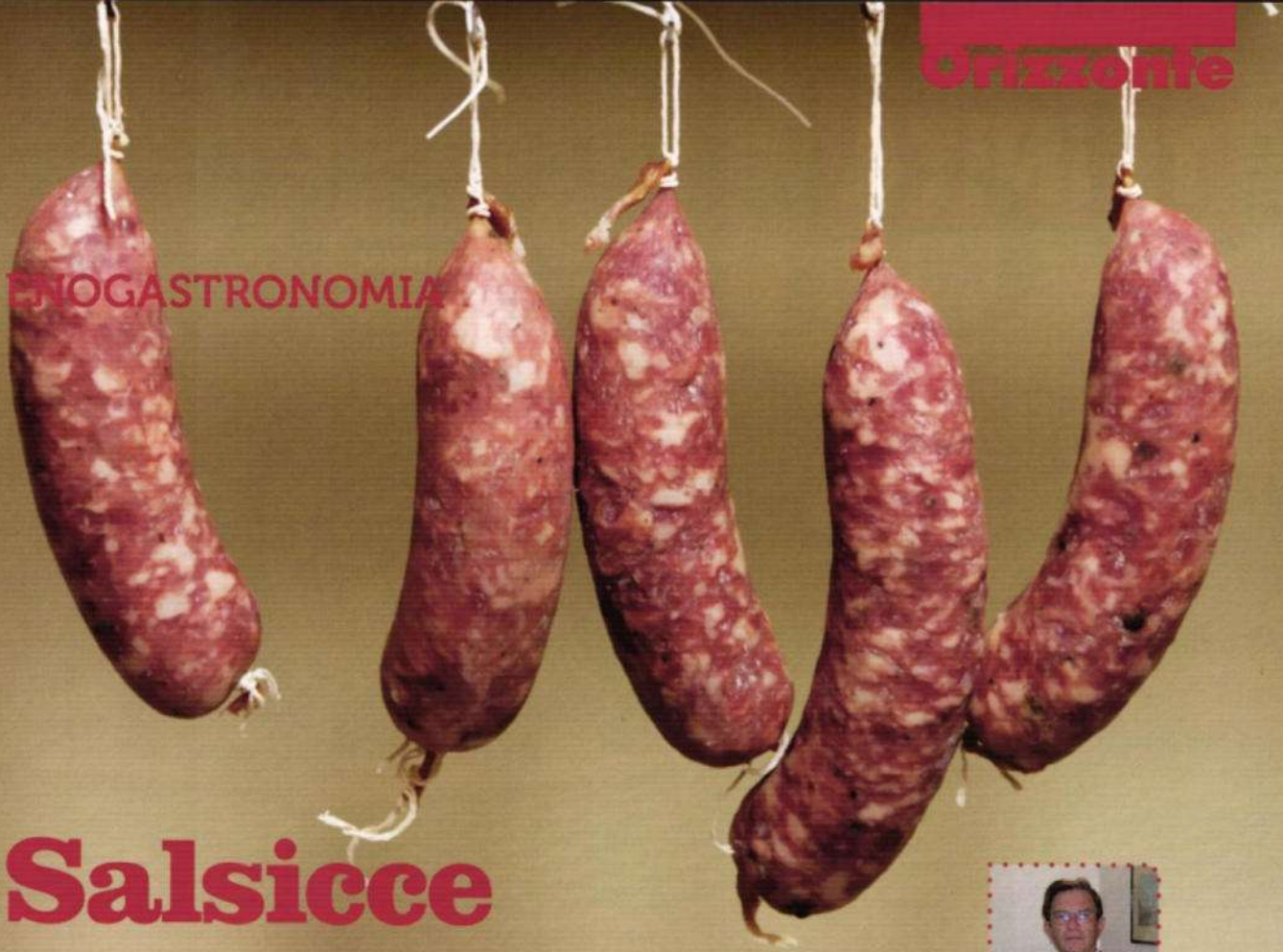
Specialità Ittiche Affumicate

Riunione Industrie Alimentari

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

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

ENOGASTRONOMIA



Salsicce e albero della cuccagna

ROBERTO LODOVICI
Sommelier AIS Umbria

Salsicce come festoni, ghirlande, collane che pendono dall'albero della cuccagna, innalzate agli onori del Presepe nella scena della Taverna fra botti di vino e giocatori di carte, "status symbol" del Martedì Grasso.

Chi, nel riandare alla loro ultima degustazione, non ne ricorda la peccaminosa grassezza, l'avvolgente speziatura e aromaticità, la stimolante sapidità? Chi nel gustarle non sente urgente un buon calice di vino? Vino corposo, di carattere, di buona alcolicità, con tannini spalleggiati da sapidità e freschezza che sostengano, con la loro struttura, una pietanza dalla grande personalità: un vino rosso, allora, possibilmente del territorio.

Molte le varianti culinarie delle salsicce fresche di puro suino: grigliate, arrostite, in padella, al sugo, con verdure o con legumi, oppure come base per intingoli golosi.

Con il loro profumato sfrigolante sulla griglia al fuoco del camino, mentre fuori nevica, un **Lambrusco Grasparossa** o una **Barbera d'Asti** ne stempera le sue note grasse e untuose. Una fumante polenta al sugo di salsiccia ha "pane per i suoi denti" con lo scabro, ruvido, aggressivo **Raboso del Piave**. Per il classico piatto napoletano di *salsicce* e *friarielli*, il vino deve mediare fra tendenza dolce della carne, speziatura al finocchietto, spiccata tendenza amara dei broccoletti e peperoncino; allora? un rosso giovane, dai tannini appena accennati, sottili ed eleganti, lavorato in acciaio come un **Taburno Piedirosso** o un **Lacryma Christi del Vesuvio** (sempre a base di *per' 'e palummo*). Per la classica teglia di salsicce e patate, l'untuosità é sovrana e la tendenza dolce delle salsicce si aggiunge a quella delle patate su uno sfondo di erbe aromatiche. Non c'é alternativa: un **Aglianico del Vulture**, un rosso di corpo dai tannini potenti ma addomesticati e nobili, che con la loro ruvidità si contrappongano all'untuosità e bilancino la tendenza dolce della pietanza con una sapidità declinata su uno sfondo di freschezza.

Ma chi ha detto che i bianchi non possano essere compagni d'avventura delle salsicce? E allora con una marmitta di salsicce e lenticchie e un filo di olio extra vergine di oliva a crudo, finalmente un bianco asciutto e fresco di acidità, gradevolmente fruttato, come un **Locorotondo**.

Tutto questo, ovviamente, tralasciando di considerare altre tipologie di salsicce, come quelle secche, a punta di coltello, luganega e così via.

TRINITÁ

Il cotto che sa di bontà

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

VALPADANA · STELLA INDUSTRIA SALUMI · INCRAL

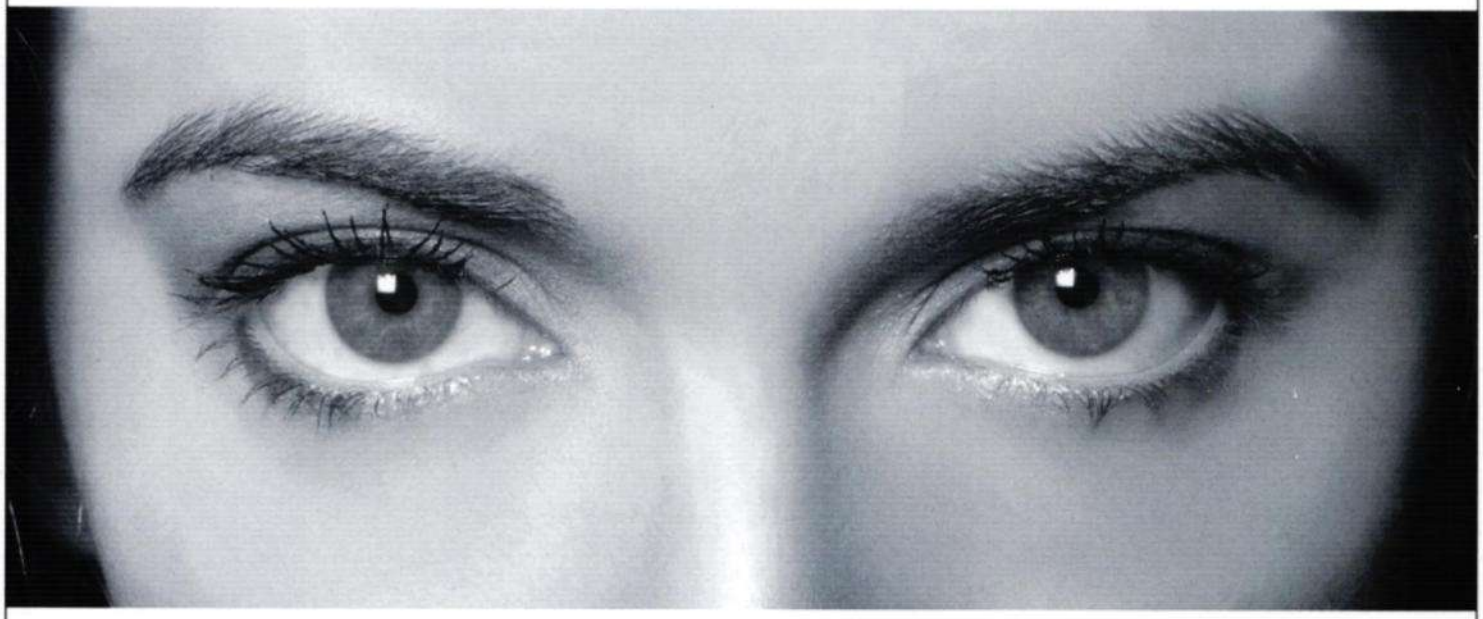
mojoli

Specialisti in Salumi

specialisti in salumi

www.trinitaspa.it

voglio!



www.studiopingitore.it - Foto Alessandro Marazzi

un caffè

(le voglie si tolgono)

GUGLIELMO
il caffè che fa centro

www.caffeguglielmo.it

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

IT Z5650 CE

Via Campagne, 10 - 31024 Tempio di Ormelle (TV) - P.IVA 02472170261 - Tel. 0422 401551 - 0422 745753 Fax 0422 347724 - info@italbovini.it

Spazio alle Regioni

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

Toscana

Dall'**Osteria Gastronomia Pulcino Nero** di Foiano Della Chiana (AR) la ricetta dello Chef **Nicolò Batani**

Toscana

SALSICCE CON MELE IN DOLCE FORTE

Ingredienti:
4 salsicce
3 mele
2 cipolle rosse di Tropea
scorza di limone
10 asparagi di bosco
2 fette di pancetta
riduzione al vino rosso
timo

Procedimento:
Cuocere le cipolle intere in forno a 140 gradi per 3 ore. Pelare le mele e tagliarle a quadretti, poi cuocerle in casseruola con olio, timo e scorza di limone a fuoco lento fino a sentirle morbide. Arrotolare 5 asparagi e legarli con la pancetta, poi cuocerli in padella fino a che la pancetta sia croccante e infine grigliare la salsiccia e tagliarla a metà. Disporre nel piatto la salsiccia a ventaglio e, con l'aiuto di un coppa pasta, fare una torretta con le mele adagiando lateralmente la cipolla intera. Poggiare il mazzettino di asparagi sulla torretta di mele ed infine guarnire il piatto con riduzione di vino e foglioline di timo.

Umbria

Dal Ristorante **InnCasa** di Orvieto (TR) le ricette dello Chef **Nicola Baiocco**

Umbria

PANINO MORBIDO AL CACAO CON INSALATINA DI ASPARAGI E SALSICCIA

Ingredienti per i panini:
100 gr di farina
50 ml di acqua
3 gr di lievito di birra
4 gr di cacao amaro
4 gr di burro
3 gr di sale

Ingredienti per la farcitura:
2 salsicce fresche, 4 asparagi, 1 pomodoro maturo, sale qb, olio extra vergine oliva, pepe qb

Procedimento:
Preparare i panini miscelando in planetaria tutti gli ingredienti, mettere a lievitare e formare delle palline di 25-30 grammi, rimettere a lievitare e cuocere per 10 minuti a 175°.
Dopo la cottura tagliare i panini e farcirli con gli asparagi tagliati a strisce conditi con sale, pepe e olio di oliva. Cuocere le salsicce sulla griglia, tagliarle a rondelle e metterle sopra agli asparagi, guarnire con il pomodoro privato dei semi, chiudere il panino e servire.

Marche

Dal **Caffe' Bistro'**
di Ascoli Piceno la ricetta
dello Chef **Pietro Mari**

Emilia Romagna

Dal Ristorante **Il Toscano**
di Acquapartita (FC) la ricetta
dello Chef **Alvaro Pratesi**

Marche

SALSICCIA CON ASPARAGI "BISTRO'"

Ingredienti per 4 persone:
200 gr di salsiccia di suino
300 gr di asparagi
uno scalogno
olio extra vergine di oliva
sale qb
pepe qb
peperoncino
400 gr di vermicelli o spaghetti

Procedimento:
In una pentola lessare gli asparagi tagliati a piccoli pezzetti, lasciando da parte le punte che andranno inserite nella stessa pentola a cottura quasi ultimata; avendo, queste, minore tempo di cottura, rimarranno così più croccanti. Contemporaneamente in una padella cuocere a fuoco basso la salsiccia sminuzzata, avendo cura di eliminare il grasso in eccesso. In una capiente padella fare imbiondire lo scalogno tritato in un filo di olio extra vergine di oliva, mettere gli asparagi scolati dalla loro acqua di cottura (che però non va buttata) e la salsiccia, fare insaporire tutti gli ingredienti per un paio di minuti a fuoco medio. Nel frattempo cuocere la pasta nella pentola dove sono stati cotti gli asparagi. Tirare fuori e scolare la pasta al dente, risaltarla con tutti gli ingredienti nella padella e servire con un filo di olio e una spolverata di parmigiano.

Emilia Romagna

RIPIENI TRICOLORI ALLA NORCINA

Prima di tutto preparare i ravioli tricolori con tre diversi impasti. Per l'impasto occorrono 850 gr di farina 00 e 150 gr di farina di grano duro. Mescolare le farine che vanno poi divise in tre parti uguali. Preparare gli impasti colorati.
Impasto giallo: impastare una parte di farina con 3 uova intere, un tuorlo, un cucchiaio di olio. Avvolgere nella pellicola e fare riposare per circa 30 min.
Impasto verde: impastare come per l'impasto giallo aggiungendo allo stesso due cucchiaini di farina di spinaci (che rende il colore verde più omogeneo).
Impasto rosso: impastare come per gli altri aggiungendo un cucchiaio di concentrato di pomodoro (senza tuorlo in più perchè il concentrato contiene acqua). Ricordare che per un colore più accentuato si può usare più pomodoro o più farina di spinaci (stando attenti a non esagerare per non alterare il gusto).
Tirare la pasta: prendere tre pezzi di impasto e posizionarli l'uno accanto all'altro a mo' di bandiera unendone i bordi. Preparare la sfoglia a macchina o a mano e mettere all'interno dei mucchietti di ripieno un po' distanziati tra loro aiutandosi con un cucchiaio e una forchetta. Sovrapporre con altra sfoglia e tagliare i ravioli con l'apposita rotella, chiuderli e, con le punte di una forchetta, fare aderire bene le due paste schiacciandole. Adagiare i ravioli su un vassoio infarinato con farina di riso o di grano duro.
Ripieno per i ravioli: impastare 2 salsicce con 200 gr di ricotta, 100 gr di stracchino, 30 gr di grana e insaporire.
Sugo finto alla norcina: 1 cipolla, 1 costola di sedano, 1 carota, 2 spicchi di aglio, 1 ciuffo di basilico, 2 salsicce spellate e sminuzzate, 500 gr di pelati frantumati finemente, pecorino stagionato grattugiato.
Procedimento:
In una casseruola fare soffriggere a fuoco medio gli odori, quando appassiscono e prendono colore biondo, aggiungere la salsiccia sminuzzata, abbassare il gas e farla cuocere per circa 10 minuti. Sfumare con il vino bianco e, quando ritira, aggiungere il pomodoro pelato e frantumato finemente, salare e fare cuocere per circa 30 minuti aggiungendo via via un pò di acqua (o meglio brodo) fino a cottura ultimata. Cuocere i ravioli in acqua salata e saltarli in padella con il sugo alla norcina, nel frattempo tenuto caldo sul fuoco, spolverizzando con il pecorino macinato. Servire caldi.

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

BONDUELLE PROCESS SOUS VIDE

NOVITÀ

NATURA SOTTOVUOTO

LA NUOVA GENERAZIONE DELLE VERDURE

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

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

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

soluzionegroup.com

www.smeroldiniemenazzi.it

Laboratorio Tortellini.
Il nuovo pack con il senso pratico...

...che ti parla... con l'etichetta a fascia che sigilla il cartone a garanzia del prodotto e riporta, ben evidenti, tutte le informazioni più importanti: tempi e modalità di cottura, ingredienti e immagine del prodotto.

Vieni a trovarci al
CIBUS Parma
5/8 Maggio 2014
Pad 3 - stand G002

...che ti ascolta.

Con **SURGIPACK**, studiato per rispondere alla tua esigenza di praticità, velocità e qualità in cucina. Surgipack infatti è il sacchetto dotato di un **esclusivo e praticissimo sistema apri-chiudi** che ti facilita il lavoro e mantiene intatta la fragranza della pasta. Lo distinguerai a colpo d'occhio nel tuo freezer.

DESIGN REGISTRATO

SURGITAL
Laboratorio Tortellini®
Primi per la Ristorazione

Servizio Clienti 800-733525

SURGITAL S.p.A. - Lavezzola (Ra) - Emilia Romagna - Italia - +39 0545 80328 - surgital@surgital.it - www.surgital.com

Lazio

Il soggiorno ideale per partire alla scoperta della Tuscia

Hotel La Dimora di Vitorchiano

Via Ortana 19
01030 Vitorchiano (VT)
Tel 0761 370032
www.ladimoradivitorchianohotel.com

La Dimora di Vitorchiano è una moderna struttura, immersa all'interno di un parco privato, che mantiene le caratteristiche di un ambiente molto tranquillo, comodo e soprattutto luminoso. Location ideale per soggiorni turistico-culturali, sia individuali che di gruppo, perché la Tuscia è un'antichissima terra, dove la natura e la storia di ogni epoca hanno generosamente gettato i presupposti per rendere veramente unico il territorio offrendo interessanti proposte turistiche, storiche, culturali, naturali, eno-gastronomiche e folkloristiche. La Dimora di Vitorchiano è quindi il luogo di soggiorno più adatto per una sosta di lavoro, il bisogno di un ritiro spirituale o semplicemente per sostare in un'oasi di tranquillità.

La cucina offre piatti tipici della Tuscia, preparati con ingredienti semplici e sani; proposte organizzate secondo la tradizione contadina locale come ad esempio i primi piatti realizzati con ingredienti fatti in casa: lombrichelli, pappardelle, fettuccine al bastone, polenta, "maccaroni" di Canepina, gnocchi di patate, minestre di legumi (classica la pasta e fagioli).

A richiesta la cucina può preparare menù speciali con cibi biologici o per particolari esigenze nutrizionali.

Speciale

INCONTRI DI FORMAZIONE IN UN CONTESTO IDEALE PER FAVORIRE LA CONCENTRAZIONE E IL LAVORO DI GRUPPO

La struttura dispone anche di una funzionale sala per congressi e conferenze, per seminari aziendali, religiosi o dimostrativi. Sono disponibili 5 aule per la formazione e un'Aula Magna da 200 posti per congressi ed incontri, attrezzata per videoproiezioni e sistema di amplificazione.

Le sale ristorante invece sono adatte anche per festeggiamenti di anniversari di matrimonio, compleanni, battesimi e cresime.

Inoltre all'interno della struttura alberghiera è presente una Cappella per incontri spirituali.

Lazio

Accogliente locanda dove si respirano i sapori di una volta

Nelle vicinanze di Orvieto, a pochi chilometri da Viterbo, lungo la Strada dei Vini, circondato dal verde dell'Oasi Naturalistica WWF di Alviano si trova il Ristorante "Mola Solis", caratteristico ambiente ricavato dalla ristrutturazione di un'antica stalla. Immersi in un ambiente accogliente e confortevole, si possono gustare specialità dell'antica cucina Umbra e della Valle Teverina che lo Chef, diplomato nella nota scuola alberghiera di Spoleto, rivisitando la cucina tradizionale, elabora in piatti stagionali e di qualità: carni, funghi, tartufi, selvaggina, il famoso nido di lumache, pesce e dolci. La carta dei vini propone etichette selezionate di tutta la penisola, nonché l'Orvieto classico doc, vino dominante lungo le rive del Tevere. Luogo ideale d'incontro per gli amanti della buona cucina e consigliato per passare una serata tra amici in allegria.

Se siete amanti delle piccole locande caratteristiche dei paesi italiani, Mola Solis è proprio quel ristorante che si può definire accogliente e coinvolgente e dal clima familiare.

Ristorante Mola Solis

Loc. Mola Solis 1
01020 Civitella d'Agliano (VT)
Tel. 0761 914838

ESCURSIONI IMMERSI NELLA QUIETE DEL PAESAGGIO COLLINARE

Speciale

Per trascorrere qualche giorno in pieno relax, per un soggiorno ideale tra le bellezze artistiche di Orvieto e le meraviglie paesaggistiche dell'Oasi WWF di Alviano, la locanda Mola Solis, dotata di semplici e confortevoli camere, è punto ideale di partenza per le possibili escursioni.

Inoltre durante il periodo estivo è possibile mangiare sotto gelsi secolari che si trovano nel pittoresco giardino del locale, al suono del ruscello limitrofo. Nel periodo invernale il locale offre ai clienti una calda struttura caratterizzata da travi in legno a vista.

Marche

La Paesana, autentica trattoria "old style"

Ristorante La Paesana

Viale Giacomo Leopardi 31
63075 Acquaviva Picena (AP)
Tel. 0735 765251
www.lapaesana.net

Una trattoria di paese come quelle di un tempo che ti inebriavano sin dall'uscio della porta con quel profumo buono e intenso delle cucine lente e genuine. Questa è "La Paesana" nata nel 1970 dalla famiglia Troiani, che ancora oggi gestisce l'attività. La conduzione familiare concede a tutto l'ambiente un'aria accogliente di vera ospitalità, che si rinforza attraverso un menù di piatti genuini e casereccitipici della tradizione marchigiana. Tutto perfetto senza mai essere pretenzioso, l'ideale per sentirsi a casa propria: i tavoli apparecchiati con cura, le travi di legno, la vista sulle splendide colline marchigiane, nel piatto il cibo come quello preparato qualche anno fa dalla "Nonna" e nel bicchiere un vino verace e profumato. Questo luogo insignito del riconoscimento di "Locale Storico di Acquaviva Picena" non manca di stupire gli avventori per la sua aria d'altri tempi. Dalla cucina escono le migliori pietanze della cucina marchigiana e in particolare una tappa imperdibile diventa l'arrosticino, da oltre 40 anni, indiscussa specialità de "La Paesana".

Speciale

IL CASERECCIO MARCHIGIANO

Il menù de "La Paesana" è la summa della tradizione casereccia marchigiana. Si inizia dall'antipasto, felice incipit che rende merito alla tradizione di inizio pasto con olive ascolane, affettati e cremini di accompagnamento, verdure, e tanti altri piccoli bocconcini che vanno a comporre una portata completa e ricca. Si prosegue con i primi: maccheroncini, tagliatelle ai funghi porcini, pennette alla paesana e strozzapreti per poi arrivare ai secondi dove infinite sono le possibilità declinate. Agnello scottadito, trippa, spiedini di carne, fino al coniglio "*ncipnciap*" prelibatezza locale a base di carne di coniglio aromatizzato con olio, aglio, rosmarino, peperoncino, e vino bianco. Infine tra le dolci conclusioni al pasto spiccano i tozzetti serviti con vin santo, ma anche creme, semifreddi e un golosissimo tiramisù da cui lasciarsi tentare.

Marche

Una proposta culinaria di salute e benessere!

Ristorante Quintessence

Piazza Arringo 41
63100 Ascoli Piceno
Tel. 0736 252192

La quintessenza del gusto ha un concept che si ispira alla grande mela ma che si trova nel cuore della città di Ascoli Piceno. Questa è la stella sotto la quale nasce l'esperienza del Quintessence Restaurant Cafè. Un locale con una verve cosmopolita da grande città, arredamento curato con un design squisitamente organico che trae ispirazione dalla natura, foglie e alberi per una "piccola selva" di grande impatto estetico. Un'attenzione alla natura che si traduce anche nel menù del cafè attento all'inclusione di prodotti di qualità, completamente naturali e in linea con il benessere. Tra le proposte del cafè prime colazioni con cornetti a lievitazione naturale, un ampio e coloratissimo menù di frullati che prevede l'impiego di verdura e frutta ma anche di ingredienti dal nome esotico come la maca (pianta con radice tuberosa originaria delle montagne andine del Perù, divenuta famosa per le proprietà energizzanti, afrodisiache e anti infertilità). Speciale poi la selezione delle miscele di caffè servite, pregiate e con tostature molto particolari. Un luogo in poche parole dove sperimentare un concentrato di originalità e novità, in pieno stile newyorkese restando fedeli alla qualità delle materie prime e ad una filosofia che attraverso il cibo esplora il terreno del benessere.

IL RISTORANTE: TRADIZIONE E MARCHE, L'ALTER EGO DEL CAFÈ

Speciale

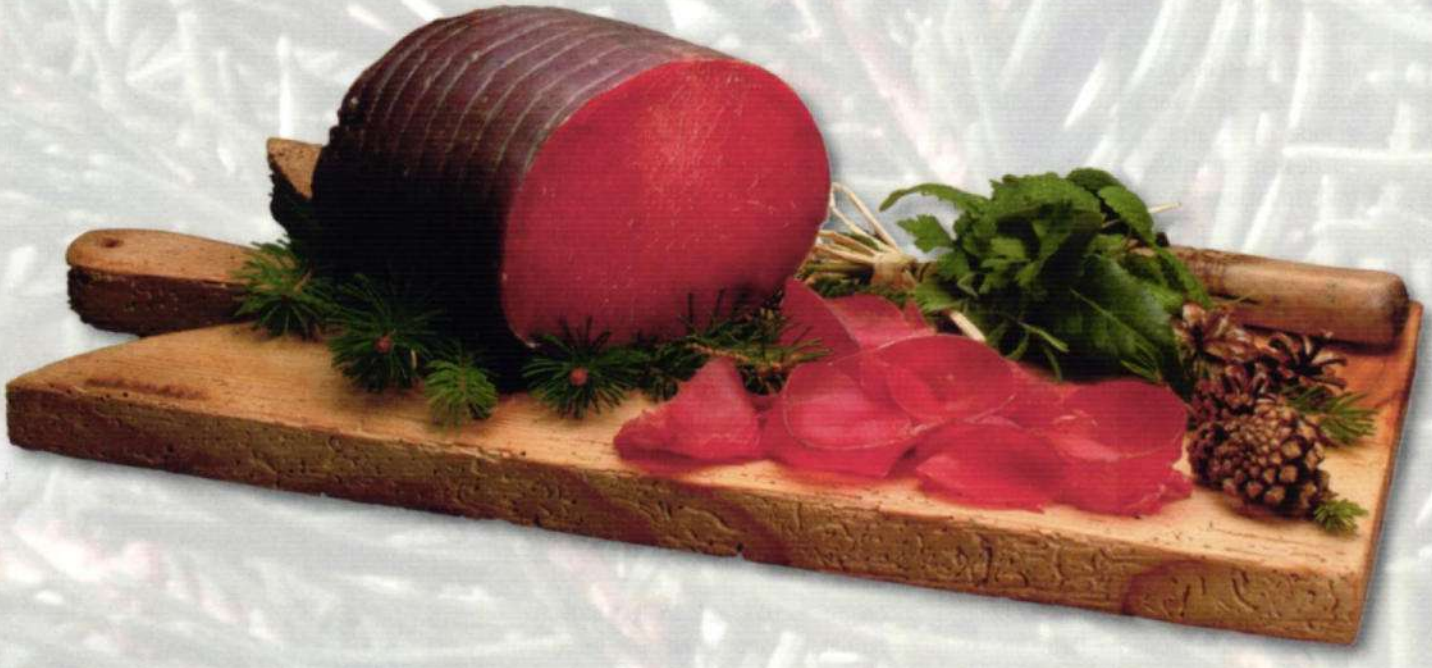
Se il cafè è uno specchio della cultura cosmopolita e moderna, l'altra anima del Quintessence è il ristorante guidato dallo chef Alvaro che invece riscopre e valorizza con la sua cucina i grandi classici della tradizione locale e regionale.
Le specialità portano in dote la croccante e dorata pastella del fritto: olive, regine della cucina ascolana, ma anche agnello e fritto misto.
Altro piatto che cita la tradizione è il coniglio "*ncipnciap*": coniglio stufato con patate e aromi che deve il suo nome onomatopeico al rumore del pane utilizzato in affiancamento per sorbire il sughetto!
E il pesce? Non manca mai, conferma lo chef, fresco e tutto mediterraneo si esprime nella cucina con carattere in piatti sempre fedeli alla cucina marchigiana.

quintessence

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

CERTIQUALITY

917 - L CEE

1902
Caffè del Vapore

Caffè del Vapore
GELATI

Favoloso il "Fragoloso"

Gelati Stocchi Srl

Via L. Galvani, 7 - 52100 Arezzo
Tel. +39 0575 984033
Fax. +39 0575 984143

www.gelatistocchi.it
gelatistocchi@arezzointernet.it

made in Italy

P&K srl

Toscana

Una trattoria toscana nel cuore di Cortona

Trattoria Dardano

Via Dardano 24
52044 Cortona (AR)
Tel. 0575 601944
www.trattoriadardano.com

Una trattoria nel cuore della città gioiello al confine tra Umbria e Toscana, che proprio al suo fondatore, il mitico Dardano, rende omaggio attraverso il nome. Segno distintivo di un ancoraggio alla tradizione che caratterizza l'intera filosofia del luogo. Qui, dalle accoglienti sale, chiusi nell'abbraccio delle vecchie mura medievali in pietra dell'edificio, è possibile vedere i gesti delle cuoche indaffarate in cucina alle prese con la preparazione e la cottura dei vari cibi. Una trasparenza che la famiglia Castelli ha deciso di offrire ai propri clienti in modo trasversale: la famiglia, infatti, da anni alleva polli, conigli, anatre, faraone e agnelli che poi macella per la trattoria mentre per le carni di vitello e maiale si affida solo a rivenditori locali, così da offrire solo carni provenienti dalla Valdichiana. Nel periodo invernale si possono degustare degli ottimi piatti di selvaggina che il signor Castelli caccia per la trattoria. Un'autoproduzione che sposa un'idea di controllo ravvicinato del prodotto e che interessa anche l'olio prodotto dall'oliveto di famiglia.

Speciale

UNA CUCINA RUSTICA E SPECIALE

Piatti rustici e speciali sono quelli che si possono assaggiare in trattoria. Dai famosi "crostini neri" con i fegatini e i salumi di propria produzione fino ai primi piatti caratteristici come la ribollita, i pici alla contadina, i ravioli al tartufo e gli gnocchi al pesto, tutti rigorosamente di pasta fresca fatta in casa. Interessante anche l'offerta dei secondi: pollo, coniglio, anatra e faraona provenienti dall'allevamento della trattoria la fanno da padroni accanto all'agnello cotto alla brace, alle tagliate e alle fiorentine. Sostanziose portate di carne che è possibile esaltare accompagnandole con un buon bicchiere di rosso e un piatto di porcini fritti. E per coloro che non rinunciano al dolce anche qui la carta parla di tradizione, con cantucci, budino al cioccolato e tiramisù.

Toscana

Piacere del palato e della vista

Il nome è un programma che anticipa, ma non riesce a rendere conto fino in fondo della sorprendente suggestione che caratterizza il ristorante, realmente affacciato sulla valle di Chio ad una manciata di passi dal centro medioevale di Castiglion Fiorentino.
Il panorama delizioso è il primo assaggio di un'idea di armonia che sarà semplice rintracciare nelle portate, tutte ispirate dalla necessità di una cucina rigorosamente toscana, in grado di restituire attraverso sapori e materie prime la bontà della tradizione. Lo chef Gerardo, capitano dei fornelli, affianca al menù tradizionale anche un'interessante incursione di mare il giovedì e il venerdì, sperimentando ma mantenendo stretto il nodo con la storia dei piatti. Qui è possibile assaporare le specialità toscane, immersi in uno scenario di campagna davvero invidiabile; un piacere per palato e vista che rende merito al fascino intenso di una regione come la Toscana.

Ristorante La Terrazza sulla Valle

Loc. S. Cristina in Val di Chio 57
52043 Castglion Fiorentino (AR)
Tel. 0575 650344
www.laterrazzasullavalle.it

ABBANDONARSI ALL'INTENSITÀ DEL GUSTO

Speciale

Cucina vera, toscana, intensa e saporita. Quel tipo di cucina che ti ubriaca di profumi e che tiranneggia l'appetito sollecitando la vista e l'olfatto per poi stregarti definitivamente dopo il primo boccone. Queste sono le credenziali dei piatti che escono dalla cucina de La Terrazza sulla Valle. Le paste fatte in casa, nella versione lunga come i tagliolini o pici, conquistano una grinta speciale aggiungendosi ad un sugo di guanciale e cipolla di tropea o con cacio pepe e lardo di Colonnata, ma sono delicate tentazioni anche nella versione ripiena: fagottini, deliziosamente freschi con pere, basilico e pinoli o ravioli dal soffice ripieno di ricotta e spinaci. Ma la vera dichiarazione d'amore e d'intenti, come da genie toscana, qui è rappresentata dalle carni, regine indiscusse del menù. Imperdibile la Fiorentina con carne razza chianina IGP o la tagliata di vitella al pepe verde e rosmarino, profumato connubio che esalta il sapore delle materie prime eccellenti, frutto di un'attenta selezione. Degno affiancamento a queste pietanze sono le cipolle alla brace o i fagioli zolfini. Il tutto innaffiato da un buon colorito bicchiere di Chianti Rosso!

Umbria

Coccolarsi tra le dolci colline umbre

Borgo Brufa Spa Resort

Via del Colle 38
06089 Brufa di Torgiano (PG)
Tel. 075 985267
www.borgobrufa.it

Nel cuore dell'Umbria, a Torgiano, nella frazione di Brufa, su di una collina che domina Perugia, Assisi, Spello e Foligno, sorge il Borgo Brufa SPA Resort. Quiete e armonia, tradizione e tipica cordialità umbra, ma anche lusso, comfort e benessere: sono queste le caratteristiche che contraddistinguono l'offerta del Resort, completamente ristrutturato nel rispetto dell'originaria architettura rurale.
Il panorama è un elemento che caratterizza anche le 50 camere dell'hotel, tutte con balcone o patio che permettono il contatto con la natura umbra.
Il centrobenessere è la punta di diamante del Resort. È il più grande dell'Umbria, con oltre 1.200 mq con locali esclusivi, trattamenti personalizzati, prodotti naturali di produzione propria, come ad esempio l'olio di oliva e il vino, o locali, come il cioccolato tipico umbro, e marchi di altissima qualità. Anche l'esperienza culinaria si vive nell'esclusività degli ambienti, diversi a seconda dei momenti della giornata e delle esigenze.
Il ristorante 'Quattro Sensi' rappresenta la sala principale, dove viene servito il buffet di colazione, elegante e raffinato, curato nei minimi dettagli. La cena viene servita invece nella terrazza panoramica, coperta e climatizzata, con vista mozzafiato su Assisi e Perugia, ideale per le cene romantiche a lume di candela mentre, per gli eventi speciali, si può scegliere l'elegante sala con camino "Tempio del Gusto".
Una vera oasi per il bien vivre ma anche meta ideale per chi cerca un luogo immerso nel verde e allo stesso tempo comodo per raggiungere le più importanti città d'arte umbre, per chi ama la quiete della campagna e lo stile del borgo antico, ma non vuole rinunciare al lusso e al comfort.

La Ricetta

POLPETTINE DI SALSICCIA IN UMIDO CON FAGIOLINA DEL TRASIMENO

Ingredienti per 4 persone:
600 gr di impasto per salsicce di pura carne suina
300 gr di fagiolina del Trasimeno (Dop)
60 gr di cipolla bianca di Cannara
60 gr di olio extravergine di Torgiano
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 rametto di rosmarino
sale q.b.
pepe q.b.

Procedimento:
Con l'impasto di carne ricavare delle polpettine e rosolarle in padella antiaderente a fuoco moderato. Appassire la cipolla, il rosmarino tritato finemente con metà dell'olio extravergine, aggiungere il concentrato di pomodoro e lasciare sul fuoco ancora per due minuti. Unire la fagiolina precedentemente lessata e parte dell'acqua di cottura, le polpettine già rosolate e far sobbollire fino a ottenere la giusta densità. Aggiustare di sale e pepe e servire in un piatto fondo guarnito con olio extravergine e un germoglio di rosmarino fresco.
Questo piatto può essere servito come secondo portata, ma anche come antipasto in quantità ridotta magari aggiungendo dei crostoni di pane integrale tostati.

Umbria

Un antico castello in una atmosfera incantevole

La Fattoria di Titignano è un borgo medievale del 1100, di proprietà dei principi Corsini di Firenze. Situata all'interno del Parco Fluviale del Tevere, oggi è un'azienda agricola dove si producono e trasformano con metodi tradizionali prodotti genuini quali: vini DOC bianchi, rossi e da dessert vinificati ed invecchiati nelle cantine di Salviano e Titignano; olio extravergine di oliva DOP spremuto a freddo (tutti prodotti che è possibile acquistare presso la reception). L'azienda, di quasi 2000 ettari, è costituita in gran parte da boschi di macchia mediterranea ed offre la possibilità di escursioni a piedi su percorsi panoramici.
Nel parco è disponibile il campo da calcetto e il nuovo campo da tennis.
Nel ristorante della Fattoria è possibile gustare piatti tipici umbri, caratterizzati da prodotti della gastronomia locale quali pane e pizza cotti nel forno a legna, pasta all'uovo, dolci e biscotti fatti in casa, cacciagione.

Agriturismo Castello di Titignano

Località Titignano
05010 Orvieto (TR)
Tel. 0763 308000
www.titignano.com

LASAGNE PORRO E SALSICCIA

La Ricetta

Ingredienti per 4 persone:
1 porro
5 salsicce
besciamella (in un pentolino lasciare fondere 50 gr di burro, unire 50 gr di farina mescolando velocemente. Diluire il composto versando a filo 1/2 litro di latte tiepido e continuare a mescolare fino a quando la besciamella inizia a bollire. Salare, diminuire la fiamma e cuocere per circa venti minuti)
2 mozzarelle
parmigiano grattugiato
250 gr di pasta per lasagne
3 cucchiai d'olio
1/2 bicchiere d'acqua
sale quanto basta.

Procedimento:
In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio e insaporitevi il porro tagliato a rondelle fini, aggiungendo 1/2 bicchiere di acqua e un pizzico di sale, facendolo cuocere.
Aggiungete la salsiccia sbriciolata, fatela colorire,una volta cotta unite la besciamella.
Lessate le lasagne in acqua bollente salata e stendetele su un telo da cucina. In una pirofila fate un primo strato di lasagne, distribuite sulla superficie alcuni cucchiai di condimento, spolverizzate con formaggio grattugiato e distribuite con mozzarella a dadini.
Fate un altro strato di lasagne e condimento, continuate fino a esaurimento degli ingredienti.
Finite con uno strato di sugo, mozzarella e parmigiano. Ponete in forno a 180° per mezz'ora.

Emilia Romagna

Ponte Giorgi: accoglienza di Romagna

Ristorante Ponte Giorgi

Via Palmiro Togliatti 1945
47025 Mercato Saraceno (FC)
Tel. 0547 96581
www.pontegiorgi.it

La Romagna è una terra calorosa e ospitale dove è facile sentirsi a casa, si sa. Lo si tocca con mano in posti speciali come al ristorante Ponte Giorgi dove la professionalità dell'accoglienza si sposa con una filosofia del ristoro tipicamente locale. Qui immersi in un bel paesaggio, nel verde incontaminato è piacevole godersi il soggiorno in ogni stagione apprezzando la ricca varietà di colori offerti dalla natura. Le ampie sale sono l'ideale cornice di feste e banchetti, mentre un posto speciale davanti al caminetto acceso vi attende per serate più intime e romantiche.

E per coloro che desiderano portasi dietro l'affidabilità e la qualità del servizio speciale che trovate in questo luogo, è possibile usufruire del Catering Ponte Giorgi che raggiunge ogni luogo scelto dal cliente per creare un banchetto personalizzato di sicura riuscita. La discrezione e la professionalità sono una presenza costante e puntuale durante il ricevimento; inoltre gli chef del catering Ponte Giorgi selezionano le migliori materie prime a disposizione realizzando con talento e fantasia anche menù vegani, vegetariani e per celiaci.

Speciale

CUCINA DI TRADIZIONE

Guglielmo Giorgi, maestro Chef con più di 50 anni di esperienza è alla guida della cucina. La sua impronta culinaria è tipicamente romagnola, cibi freschi e gustosi accompagnati da un pizzico di novità e tanta voglia di riscoprire la tradizione. La passione per la pasta e le minestre è il primo segnale di questa appartenenza culinaria.
Ravioli, tortelli, cappelletti, tagliatelle, strozzapreti, lasagne, cannelloni, pappardelle sono alcuni dei formati che è possibile assaggiare in varie versioni: dal ragù di carne saporito con piselli al brodo di gallina, senza dimenticare il classico ma immancabile burro e salvia, il più raffinato tartufo, e così via. L'autenticità di questa cucina romagnola si esprime poi in modo superbo con alcune portate di lunga e comprovata tradizione destinate ad estasiare la gola irrimediabilmente: piadina e ciccioli, cappelletti in brodo e carni di vitello arrosto o di agnello in forno accompagnati da un piatto di erbe alla contadina.

Emilia Romagna

Un luogo dove mangiare e imparare a cucinare

Hotel Lucciola
Ristorante Il Toscano

Via Selvapiana 94
47021 Loc. Acquapartita (FC)
Tel. 0543 903403
www.lucciolahotel.it

Una piccola realtà a conduzione familiare, in cui lo chef Alvaro è il fautore di una cucina ricca e variegata che prende il meglio della tradizione toscana e lo miscela con le eccellenze della buona tavola emiliana dando vita ad un menù pregiato di vera riscoperta. Qui si tiene all'originalità e al fatto a mano; la cura e la dedizione riservate ad una cucina fiera di essere lo slow sono il primo segnale di un'accoglienza calda destinata a lasciare un segno nitido nella memoria. Sapori e tradizioni della cucina toscana tra Firenze e Bagno di Romagna sulla strada dell'antica via dei capitani de' Medici. Sapori che è possibile apprendere sotto la guida del master chef della casa Alvaro che organizza corsi di cucina dedicati ad apprendere le basi della panificazione, della pasticceria da forno, della pasta fatta in casa e della pizza. Esaltazione del sapore e semplicità dei gesti appartenenti alla cultura contadina sono queste le basi del corso che si conclude con la degustazione a tavola dei piatti preparati insieme allo chef in un momento conviviale per scambiare domande e opinioni davanti ad un buon bicchiere di vino.

LA CUCINA CHE PARLA

È una cucina che parla in termini di semplicità e autenticità. Pane, pasta e dolci sono di propria produzione, i salumi e i formaggi accompagnati da ottimi vini locali sono il completamento della filosofia del gusto. Nel menù spiccano specialità dall'impronta genuina tosco-emiliana: tagliatelle ai porcini, pappardelle al capriolo, al cinghiale, alla lepre, all'oca, ravioli alla montanara, agnolotti al tartufo, cappelletti in brodo, ma anche zuppa di funghi, ribollita toscana, zuppa di farro, pappa al pomodoro. Tra i secondi da non dimenticare le carni, nelle classiche ma inconfondibili tagliate, e degni di menzione anche agnello, capretto e le particolari selvaggine, cinghiale in primis seguito da capriolo e lepre!

Abruzzo

Un luogo con il sorriso

Hotel Joli

Via Olimpica 1
64011 Alba Adriatica (TE)
Tel. 0861 714477
www.joli.it

Il sorriso sembra stampato nel DNA di questo luogo a pochi metri dal mare (30 per essere esatti) dove a colpire è soprattutto la gentile cordialità dell'accoglienza. L'hotel, situato in una posizione ottimale vicina al centro raggiungibile in pochi minuti, al contempo si affaccia sul mare con la deliziosa spiaggia d'argento riservata ai propri clienti. Qui la famiglia Cistola accoglie i propri ospiti offrendo loro una vasta gamma di servizi: le camere ampie e tutte fornite di balcone vista mare sono dotate di telefono diretto, TV a colori con ricezione satellitare, cassetta di sicurezza, servizi con box doccia, asciugacapelli e aria condizionata regolabile individualmente. A completare l'offerta il bar con tavernetta e le due sale dove trascorrere piacevoli momenti di relax di rientro da una giornata passata in spiaggia: sala soggiorno e sala ristorante. La gentilezza di tutto il personale affabile e cordiale sarà infine l'esperienza più rilassante che permetterà agli ospiti di godersi il proprio tempo coccolati e rigenerati dal mare e dalla splendida accoglienza loro rivolta.

Speciale

L'ABRUZZO NEL PIATTO

A rendere eccellente L'Hotel Joli è anche l'ottima cucina che in modo diversificato e al tempo stesso semplice propone ai clienti piatti di ottima qualità per far sognare anche i palati più esigenti. La colazione varia e abbondante è il primo gesto di premura che viene riservato quotidianamente agli ospiti dell'hotel per dare loro il buongiorno. Pranzi e cene con ampia selezione di portate di terra e mare attingono anche alle migliori tradizioni culinarie della cucina abruzzese a cui viene dedicata almeno una volta a settimana una serata folkloristica di esplorazione delle golosità e delle migliori pietanze di questa tavola. Dagli spaghetti alla chitarra a quelli con gli scampi di mare, dallo scapece al brodetto senza dimenticare arrosticini e frittelle: un viaggio nei sapori di una terra ricca di sfumature che renderà felici tutti i fortunati commensali.

Abruzzo

Perdersi tra la bontà del cibo e la bellezza del paesaggio

Nella tradizione il melograno è il frutto dell'abbondanza e della prosperità, un simbolo di buon auspicio che gli antichi ritenevano portasse fortuna.
Qui la fortuna è la compagna di chi siede a tavola per lasciarsi coccolare dalla fantasia e dalle sapienti mani dello Chef Vincenzo. Il ristorante propone la genuinità e la prelibatezza dei piatti nel rispetto della migliore tradizione abruzzese e teramana tramandata da generazione in generazione.
I sapori ed i profumi cambiano con le stagioni e i piatti vengono preparati con frutta e verdura selezionate.
Lo chef ci tiene a sottolineare che le scelte sono orientate alla qualità e alla possibilità di usufruire di un ampio paniere di ingredienti per dare espressione alla fantasia e alla creatività in cucina. Parla chiaro in proposito il menù che propone un'ampia gamma di piatti dai primi alle carni con un occhio di riguardo per i vini.

Country House Il Melograno

Via Pianagallo 33
64013 Corropoli (TE)
Tel. 0861 839185
www.ilmelograno countryhouse.it

DA NON PERDERE A TAVOLA

Le specialità appetitose da cui lasciarsi tentare sono molte, ma lo chef Vincenzo consiglia tra le possibilità contemplate di non perdersi un assaggio della quaglia che, secondo una ricetta doverosamente segreta, prepara in modo sublime avvalendosi di una cottura a bassa temperatura in grado di esaltare gli aromi intensi e pregiati della carne.
Deliziose anche le tagliate e i filetti in crosta, realizzati con carni toscane di eccellente qualità e, per chi ama le combinazioni insolite, una mozzarella in carrozza con tartufo e porcini letteralmente indimenticabile.
I vini poi la fanno da padrone: è possibile trovare i vini della Cantina Illuminati, ma anche Montori, Masciarelli, Pepe e Strappelli.

iNNOVAZIONE
NOLEGGIO

PROFESSIONISTI DEL NOLEGGIO

FAI VIAGGIARE IL TUO BUSINESS

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

www.innovazione2006.com

NOLEGGIA UNA FIAT 500 PERSONALIZZALA CON IL TUO MARCHIO

VISITA IL SITO WEB
www.innovazione2006.com

SCRIVICI A
info@innovazione2006.com

CONTATTACI AI NUMERI
075.8472263 / 348.2826786

LE NOSTRE SEDI

PERUGIA
Via Garibaldi, 93 - Magione (PG)
Tel. 075.8472263 / 348.2826786
info@innovazione2006.com

ROMA
Via Righi, 6 - Monterotondo (RM)
Tel. 349.3462573
roma@innovazione2006.com

ANCONA
Via M. O. Romero, 2 - S. Biagio di Osimo (AN)
Tel. 342.5473392
ancona@innovazione2006.com

Marchesi Rag. Moreno

AGENTE GENERALE DI ASSICURAZIONI DI MAGIONE
Via sacco e Vanzetti, 13
Tel. e Fax 075 841693 - 075 8472391
ag_410.01@agentivittoria.it
magione410info@gmail.com

Vittoria Assicurazioni

AGENZIA DAS
Difesa Legale Specializzata e Internazionale

Sede secondaria di Castiglione del Lago (PG)
Loc. La Pineta, 13 - Macchie - Tel e Fax 075 9589252

Sede secondaria di Camucia - Cortona (AR)
P.za S. Petrini, 4 - Tel. e Fax 0575 604530 - 0575 605111

Ufficio di Passignano sul Trasimeno (PG)
Via Gramsci, 29 - Tel. e Fax 075 845445

Ufficio di Castel del Piano (PG)
Via dei sarti, 7 - Tel. e Fax 075 5140082

Ufficio di Ellera di Corciano (PG)
Via Gramsci, 151/M - Tel. 075 5181272

Ufficio di Arezzo (AR)
Via Monte Grappa. 7 - Tel. 0575 081110

Hero

Da sempre il miglior buongiorno

Qualità Innovazione Prestigio

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

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

www.hero.it

MARKETING

La cottura alla griglia

ALEXANDER DE NIGRIS
Chef di cucina
consulenzaristorazione.it

Tecniche e regole per cuocere il cibo in sicurezza e con risultati di qualità

La grigliata o *Barbecue* (dall'inglese) è il più antico metodo di cottura nato in concomitanza con la scoperta del fuoco; già 500.000 anni fa veniva praticata dall'uomo di Neanderthal, mentre in sud Africa ci sono stati ritrovamenti di focolai di circa un milione di anni fa.

La cottura alla griglia è semplice, veloce e salutare e, a patto che si seguano con attenzione delle regole elementari, è possibile utilizzare questa tipologia di cottura per conferire alle pietanze un sapore unico.

Parlando di regole, è di estrema importanza il corretto grado di cottura a cuore delle carni in modo da eliminare rischi di tossinfezioni batteriche come ad esempio la tenia; ogni tipologia di carne ha la sua temperatura a cuore ideale che va dai 65° del manzo ai 75° per il pollo e 80° delle carni suine.

La cottura può essere di due tipi: per **irraggiamento** o per **contatto**.

Nella prima ipotesi la trasmissione del calore avviene per irraggiamento senza che vi sia diretto contatto tra l'alimento e la fonte di calore: è il caso per esempio dei classici barbecue in cui la brace si trova a distanza di qualche centimetro dalla griglia e trasmette il calore ad un solo lato dell'alimento.

Nel caso di grigliatura a contatto si utilizzano invece delle piastre arroventate per un contatto diretto con l'alimento; in commercio ci sono diverse tipologie di piastre lisce o rigate dette *frytop*, oltre naturalmente a delle griglie in pietra lavica, alla romagnola con carbone di legna, e ai classici barbecue anche a gas.

Per ottenere un'ottima morbidezza e sapore delle carni, è consigliato iniziare la cottura dopo averle insaporite con una attenta marinatura fatta con spezie ed aromi naturali (salvia, rosmarino, alloro, timo, maggiorana, ginepro, mirto, yogurt, limone, kiwi, vino bianco e pepe) niente sale, conservate per alcune ore in frigorifero e, all'occorrenza, ricordandosi di lasciare per un paio d'ore la carne a temperatura ambiente. In questo caso la massa muscolare e tessuto connettivo si rilasseranno di conseguenza la carne sarà decisamente più tenera.

Naturalmente la scelta di una buona carne di qualità con provenienza controllata sarà da prediligere. È importante poi ricordarsi di non usare carni molto grasse e soprattutto non ungerle durante la cottura per evitare alterazioni dannose derivanti dalla cottura del grasso e salare la carne solo alla fine.

È buona norma accompagnare il pasto con carni alla brace bevendo molta acqua e consumando delle verdure fresche, insalate e frutta cotta, come ad esempio ananas, in modo da aiutare sia l'eliminazione di eventuali tossine dovute alla tipologia di cottura che una più veloce digeribilità del pasto.

Profilo aziendale

Società di informatica operante dal 1988.
Sviluppa soluzioni gestionali per aziende alimentari e conta oltre 300 clienti del settore.

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

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

I nostri servizi

- Sales Force Automation su tablet Android
- Virtualizzazione con VMWARE
- Logistica in radiofrequenza
- Gestione e configurazione reti wireless
- Pianificazione della produzione
- Linee di confezionamento CIGIEMME e BIZERBA
- Archiviazione ottica e sostitutiva
- Previsione delle vendite (forecast)
- Rilevazione presenze con terminalini ed interfacciamento Zucchetti
- Hosting e cloud con realizzazione siti WEB ed eCommerce
- Fornitura HARDWARE
- Business partner IBM
- Business Intelligence
- Software per il **SETTORE ALIMENTARE FOOD** (produzione, catering, grossisti e distributori)

Ergon Informatica Srl
Via Per Salvatronda, 21
31033 Castelfranco Veneto, TV
Sito web: www.ergon.it

ERGON

Telefono: 0423-4247
Fax: 0423-424880
Posta elettronica: info@ergon.it

TURISMO

"In viaggio con l'Italia" 1894-2014

Touring Club Italiano

Rita Rossetti Console Touring Club Italiano www.touringclub.it

In occasione dei 120 anni dalla sua fondazione il **Touring Club Italiano** ha organizzato una mostra a Milano presso il Palazzo della Ragione, sotto l'alto Patronato del Presidente della Repubblica, aperta fino al 25 maggio.

È la storia della Associazione attraverso oggetti, storie, testimonianze, foto, installazioni e mappe che raccontano quella che è stata e continua ad essere la filosofia del TCI: far conoscere l'Italia agli Italiani operando nel turismo in modo responsabile ed eco-sostenibile. Un viaggio virtuale, interattivo anche a significare quanto sia fondamentale la presenza, il sostegno e l'apporto della comunità dei soci viaggiatori. La mostra è divisa in sette tappe disposte su due percorsi paralleli e consecutivi. A corollario dell'evento sono state organizzate visite guidate, incontri, convegni e laboratori didattici. Il benvenuto, non a caso, viene dato ai visitatori da una ruota di bicicletta, simbolo storico del sodalizio, proiettata sul pavimento. La bicicletta era considerata un mezzo di trasporto quasi sovversivo. Si anima quando viene toccata con il piede. Comincia ad accendersi proiettando frasi, citazioni, invitando il visitatore ad "usarla" come mezzo di trasporto per cominciare il percorso. Il Touring è stato pioniere nella segnaletica, ha favorito la nascita della prima autostrada e delle prime reti di carburante. Dopo la bicicletta il viaggio continua con la corriera, il treno, l'automobile e l'aereo. I cimeli storici sono come animati grazie alle installazioni, alle immagini e ai filmati. Il pubblico che visita l'esposizione viene continuamente stimolato e incuriosito da questo magico intreccio tra documenti storici,oggetti antichi e strumenti multimediali che creano la suggestione del vagabondare nel tempo attraverso la scoperta del territorio, del paesaggio, del patrimonio storico.

Foto da blog.europassistance.it

Un'altra ricorrenza viene commemorata. Cent'anni li compie uno dei capisaldi formativi per il viaggiatore attento. La prima **Guida d'Italia** da cui sono nate le **Guide Rosse** riconosciute dal Ministero dei Beni culturali come dei veri e propri volumi pregevoli di storia dell'arte. Sono collocate in una sorta di totem a testimonianza del valore essenziale della preparazione del viaggio. All'interno i testi erano e sono corredati da immagini fotografiche scattate da fotografi prestigiosi come Berengo Gardin, Merisio e Jodice. Le parole sono opera di autori del calibro di Italo Calvino, Dino Buzzati e Milton Glaser. Una sezione particolare è dedicata ai sensi del viaggio. Ci si immerge nel mondo dell'artigianato, cuoio, pietra, legno e vetro e della eccellenza di materie prime come olio, vino e grano. Il trionfo del made in Italy che ha saputo portare la qualità e il gusto in tutto il mondo e che non può prescindere da una esperienza completa di viaggio. Nella parte finale di questo percorso sensoriale c'è l'omaggio al presente e al futuro. Progetti innovativi, quali **Bandiere Arancioni**, **Club di Territorio** e **Aperti per Voi**. Tutti rappresentano un modo di coinvolgimento del mondo associativo per accrescere l'amore e il rispetto nei confronti di questo paese meraviglioso che è l'Italia.

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

Price's
LONDON

SER
candle division

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

Anonimo italiano

Design

Il maiale, quel brutto che sa diventare bello!

A cura di **Floriana Pucci**

istitutoitalianodesign.it

Ruggine

Memorie d'acqua

Connettersi al tema portante di questo numero è una sfida pericolosa e interessante. Il nodo logico, ma scontato, sul quale sorvoleremo è quello tra porcellino e pratiche di sostenibilità, un retaggio della cultura contadina che in cucina, e non solo, dimostra l'alto coefficiente di riciclo di questo animale. Molto più azzardato e quindi "sperimentale" utilizzare come trait d'union tra design e "maiale", il tema del brutto che sa diventare bello. Sarà perché le metamorfosi esercitano sui designer una grande seduzione, o perché essere creativi prevede innanzitutto la capacità di seguire le strade meno battute, ma la prima associazione tra il maiale, animale umile e degenere in molti usi della lingua italiana, e il design è stata quella della gestione dell'imperfezione. In che modo il design gestisce ciò che è convenzionalmente "brutto", "sporco" o "inadeguato"? Usciamo dai salotti patinati delle riviste d'arredamento ed entriamo di soppiatto dentro l'anima più polverosa e laboratoriale dell'indagine.

È un attimo.... basta chiudere gli occhi e siamo in zona Ventura Lambrate, Padiglione Italia, linea guida dei progetti esposti in Occasione della Design week milanese 2014: la "disfunzione". Il deterioramento del materiale che diventa motivo di decoro estetico questo è il primo tentativo di reinterpretare uno statuto sgradevole che troviamo nel progetto **Ruggine** di **Marta Lavinia Carboni**. Un quadro da esterni, come molti presenti nelle terrazze mediterranee. Una lastra di metallo che rivela giorno dopo giorno la sua "disfunzione". L'errore diventa progetto, l'ossidazione decorazione, il difetto diventa pregio, il passare del tempo diventa un valore. Il trattamento antiossidante steso seguendo un preciso disegno farà in modo che la ruggine, formatasi secondo i tempi di acqua e vento, si appropri lentamente della superficie seguendo una specifica trama geometrica. Ruggine, ma anche calcare, altro segno sgradevole che invece viene recuperato dallo studio **Uovodesign** con il progetto **Memorie d'acqua**. Quando l'acqua evapora lascia segni, tracce, incisioni, sedimentazioni che raccontano della presenza e del suo passaggio, aloni che raccontano fin dove si è innalzata, linee di immersione e confini dell'emerso. Queste tracce di sporco possono essere considerate decorazioni, possono essere nobilitate al titolo di memorie calcaree e allora progettando l'evaporazione si possono ottenere decori su superfici e oggetti, secondo un nuovo linguaggio estetico delle incrostazioni. E sulla scia della disfunzione un altro progetto interessante è **Anonimo italiano** di **Giulio Patrizi** questa volta concentrato sulla brutta abitudine tutta italiana di trascurare il patrimonio artistico. L'opera d'arte italiana, rotta e frantumata, viene declassata a scolapasta, oggetto popolare emblema di un'italianità "godereccia e magnacciona". Qui la ferita, dovuta alla poca attenzione, diventa spunto progettuale e rinascita dell'oggetto: uno squarcio che lascia passare l'acqua!

Del resto è facile scovare risorse preziose in un contesto fertile, meno facile e per questo molto più avvincente, cercare il valore in ciò che sembra non averne. Amato, insultato, imitato e preso ad esempio, il suino è un'ottima cartina tornasole di questa capacità. Dalla maga Circe, che trasformava gli uomini in maiali a Dante Alighieri, che affibbia ai falsari la pena di azzannarsi l'un l'altro, come maiali nella porcilaia, passando per il maiale volante che nel 1976, i Pink Floyd parcheggiano ironicamente sui cieli di Londra, sopra Battersea Station, la centrale elettrica, fino alla altrettanto odiata/amata Peppa Pig. Un rapporto amore e odio continuo, quello fra l'uomo ed il suino, che da una parte è entrato nella cultura popolare perché di lui "non si butta via niente", diventando anche simbolo del risparmio (non a caso salvadanaio) e dall'altro è eletto a insulto e simbolo delle peggiori bassezze umane, dalla lussuria alla sporcizia in cui la leggenda vuole che ami vivere. Il maiale ci piace perché rende merito a tutti quei progetti "bizzarri" a volte anche incredibili, indici del grande talento insito nel design: riprogettare il valore delle cose, il loro significato. Compiere quella metamorfosi che permette di restituire valore e nobiltà a ciò che è "brutto".

Immagini da: **padiglione-italia.com**

FORMAZIONE

Foodblogger Contest

Parte la I edizione del 2014 alla Chef Academy di Terni

Food Blogger CONTEST

La competizione on line per 30 giorni su **www.foodbloggercontest.it** dove è possibile votare il piatto preferito.

Importante iniziativa Lunedì 12 maggio presso la Chef Academy di Terni dove si svolgerà la prima edizione di Foodbloggers Contest, la competizione internazionale tra blogger italiani e il resto del mondo sulla rivisitazione di ricette della tradizione culinaria Italiana. Tutte le fasi dell'entusiasmante giornata ed i suoi momenti più belli saranno pubblicati sul sito **www.foodbloggercontest.it** nel quale ovviamente avranno un ruolo da protagonisti i blogger partecipanti, insieme agli studenti e ai docenti della Chef Academy. 3 Food Blogger Italiani e 3 Food Blogger Stranieri si confronteranno, dal loro punto di vista, sul tema della rivisitazione di una ricetta tradizionale della cucina Italiana. I blogger avranno a disposizione per realizzare i loro piatti 3 cucine professionali modernamente attrezzate, l'esperienza di 3 Chef stellati e il supporto di 12 brigate di cucina e pasticceria (composte in totale da 80 studenti) provenienti dai corsi di qualifica professionale di Cuoco e Pasticcere della Chef Academy. Nella rivisitazione dei piatti determinante sarà il supporto dello staff dei docenti della scuola ed in particolare degli Chef Maurizio Serva (2 stelle Michelin del ristorante "La Trota" di Rivodutri (RI), Iside De Cesare (1 stella Michelin del Ristorante "La Parolina" di Trevinano (VT) e il Maestro Pasticcere di fama internazionale Maurizio Di Mario della Pasticceria "Dolce Orvieto" di Orvieto (TR) oltre al resident Chef della scuola.

L'articolazione del contest prevede la preparazione di una degustazione a pranzo e una degustazione a cena composta da 24 portate (12 a pranzo e 12 a cena). Ogni blogger sarà chiamato a realizzare durante la giornata 4 ricette (2 al mattino e 2 al pomeriggio), collaborando con Chef e brigate in cucina diverse. All'inizio di ogni sessione i blogger, gli chef e la brigata si confronteranno per definire le strategie di preparazione del piatto e pianificano le varianti. I piatti dei blogger prima di andare in tavola andranno in rete. Il pubblico degli appassionati degusterà "con gli occhi" il piatto osservando la foto. Colui che si riterrà soddisfatto potrà decidere di seguire la ricetta del blogger e realizzare direttamente il piatto; ovviamente sarà possibile anche lasciare una valutazione all'autore o all'autrice del blog.

Le ricette preparate durante il Contest si potranno trovare online nello stesso sito e soprattutto si potranno votare con un click. Le votazioni resteranno aperte per 30 giorni e saranno inoltre premiate con il bollino di eccellenza le ricette classificate tra la seconda e la quinta posizione.

Le blogger Italiane e Straniere ospiti della Chef Academy prepareranno le ricette insieme agli studenti; in un clima entusiasmante ed amichevole si degusterà, si scambieranno opinioni e verranno scattate moltissime foto. Prima delle degustazioni si succederanno i piatti dei menù e verranno realizzati gli scatti che tutti potranno votare online.

Risulterà vincitore del contest il blogger la cui ricetta avrà il maggior gradimento moltiplicando il giudizio complessivo finale con il numero di voti ottenuto. Saranno anche premiate con il bollino di eccellenza le ricette classificate tra la seconda e la quinta posizione. Inoltre per ogni edizione verrà stilata una speciale graduatoria a squadre, sommando i voti raggiunti dalle ricette proposte dai blogger italiani e da quelli provenienti dal resto del mondo.

Tutto pronto già per la prossima edizione. I foodblogger e i giornalisti interessati a proporre la propria candidatura per partecipare possono contattare la Chef Academy ai riferimenti sotto indicati.

Chef Academy

CHEF ACADEMY
Corsi di cucina
con rilascio di qualifica professionale
legalmente riconosciuta

Piazza Clai, 19
06126 - Terni
Tel. 0744 432965
info@chefacademy.it
www.chefacademy.it

FORMAZIONE

Corsi di formazione gratuiti per dipendenti

In riferimento all'Avviso 3/12BIS per la richiesta dei voucher formativi per i lavoratori delle imprese aderenti al fondo interprofessionale FOR.TE., vengono messe a disposizione risorse per la formazione gratuita dei dipendenti. Le aziende aderenti al fondo possono richiedere, per i propri dipendenti, il finanziamento dei corsi inseriti nel Catalogo dell'offerta formativa attraverso gli appositi voucher.
Le agenzie formative di Confcommercio di cui fa parte Università dei Sapori sono presenti sul catalogo con una propria offerta che propone formazione obbligatoria, formazione di base, formazione tecnico-professionale. Il voucher FOR.TE. è un buono formativo concesso ad ogni impresa aderente a tale fondo, per finanziare corsi di formazione per i propri dipendenti. Ogni voucher è individuale. Tale "buono" non si sovrappone con altre tipologie di finanziamento e può essere speso presso qualunque agenzia formativa accreditata.
Possono accedere alla formazione i lavoratori a tempo indeterminato, a tempo determinato, gli apprendisti e i lavoratori stagionali che, nell'ambito dei 12 mesi precedenti la presentazione della richiesta di voucher, abbiano lavorato alle dipendenze di imprese aderenti al fondo.
I corsi sono declinati a copertura di una vasta gamma di competenze:

- **Controllo del Food Cost**
- **Creazione dell'atmosfera del punto vendita**
- **H.A.C.C.P. e igiene e sicurezza degli alimenti - corso base**
- **I prodotti carnei: i "pronti a cuocere".**

È possibile visionare l'intero elenco dei corsi a catalogo con costi e ulteriori dettagli all'indirizzo: www.universitadeisapori.it/articoli/corsi-di-formazione-gratuiti-per-dipendenti.
Sempre alla pagina indicata sarà possibile inoltre scaricare la domanda di adesione da inviare entro il 20 Maggio 2014 a uds@universitadeisapori.it. Le richieste saranno accettate fino ad esaurimento delle risorse stanziate.

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

UNIVERSITÀ DEI SAPORI
Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione

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

LEASING CON TASSO 0% SU TUTTA LA GAMMA DAILY!

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

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

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

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

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

LUIGIBACCHI.IT

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

FRIGO AER TERMICA s.n.c.

di Castelletti Marco e C.

REFRIGERAZIONE - CONDIZIONAMENTO

VENDITA E ASSISTENZA

Carrier®

Carrier International
Transport Refrigeration

Sede Amm.va e Officina:

Via dell'Avena 15/17 - Zona Ind.le Madonna del Piano -
06126 **PERUGIA** - Tel. 075.38.83.47 - fax 075.38.83.47 - 075.38.81.23
e-mail: frigoaertermica@frigoaertermica.it - www.frigoaertermica.it

Il calendario del contribuente

a cura di Massimo Valeri

MAGGIO 2014

Venerdì 16 Maggio 2014

IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI, SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO
Versamento delle ritenute relative ai redditi di lavoro dipendente e assimilati e sui redditi di lavoro autonomo, corrisposti nel mese di Aprile 2014.

IVA CONTRIBUENTI MENSILI
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Aprile 2014.

IVA LIQUIDAZIONE TRIMESTRALE
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al I° TRIMESTRE 2014.

CONTRIBUTI INPS MENSILI
Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di Aprile 2014.

CONTRIBUTI INPS IVS - ARTIGIANI E COMMERCIANTI
Ultimo giorno utile per il versamento dei contributi IVS - I rata fissa 2014.

INAIL
Versamento dell'"intero premio (regolazione anno precedente e anticipo anno corrente) o della I e II rata in caso di pagamento rateale.

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI
Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Aprile 2014.

GIUGNO 2014

Martedì 3 Giugno 2014

MODELLO 730/2014
Termine per la consegna al CAF o al professionista abilitato del mod. 730 da parte del lavoratore dipendente o pensionato.

Lunedì 16 Giugno 2014

IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI E SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO
Versamento delle ritenute relative ai redditi di lavoro dipendente e assimilati e sui redditi di lavoro autonomo, corrisposti nel mese di Maggio 2014.

IVA CONTRIBUENTI MENSILI
Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di Maggio 2014.

CONTRIBUTI INPS MENSILI
Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di Maggio 2014.

IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI
Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di Maggio 2014.

MODELLO UNICO 2014 – PERSONE FISICHE
Termine entro il quale effettuare i versamenti delle imposte a saldo per il 2013 e I° acconto 2014 risultanti dalla dichiarazione dei redditi.

MODELLO UNICO 2014 – SOCIETÀ DI PERSONE
Termine entro il quale effettuare i versamenti delle imposte a saldo per il 2013 e I° acconto 2014 risultanti dalla dichiarazione dei redditi.

MODELLO UNICO 2014 – SOGGETTI IRES
Termine entro il quale effettuare i versamenti delle imposte a saldo per il 2013 e I° acconto 2014 risultanti dalla dichiarazione dei redditi, per i soggetti con esercizio coincidente con l'anno solare e che approvano il bilancio nei termini ordinari.

MODELLO IRAP 2014
Termine entro il quale effettuare i versamenti a saldo per il 2013 e I° acconto 2014

DIRITTO ANNUALE CCIAA
Termine entro il quale effettuare il versamento del diritto annuale camerale per l'anno 2014

IMPOSTA UNICA COMUNALE (IUC) - 2014
Termine entro il quale effettuare il versamento dell'acconto delle imposte IMU, TARI, TASI relative all'anno 2014. Tale scadenza potrà subire variazioni in base alle delibere di ogni comune.

Lunedì 30 Giugno 2014

RIVALUTAZIONE TERRENI E PARTECIPAZIONI
Versamento dell'"imposta sostitutiva realtiva alla rivalutazione delle partecipazioni e dei terreni non in regime d'impresa posseduti all'1/072011 (II rata) ovvero all'1/1/2013 (I rata).

FISCO & PREVIDENZA

IUC, TASI, TARI e IMU 2014

Continua il valzer di nomi sulle tasse legate alla casa

Massimo Valeri - Commercialista valerimassimo@tin.it

Sulla **tassazione della casa** vi è ormai una selva di sigle: **IUC**, **TASI**, **TARI**, **IMU**, che finiscono solo per confondere il contribuente e non fargli capire quello che effettivamente sta pagando. In questo articolo cercheremo di fare un po' di chiarezza sulla questione.

La **IUC 2014** è l'imposta unica comunale, introdotta dal precedente governo Letta per porre una soluzione allo spinoso tema della tassazione sulla casa. L'intervento però sin dalla sua approvazione ha scatenato le ire delle associazioni di categoria e dei contribuenti che hanno avanzato delle perplessità sulla convenienza e sull'efficacia del cambiamento. In realtà la IUC tanto unica non è, perché è composta da tre tasse distinte, alcune già ben note al contribuente come la famosa **IMU** che è a sua volta l'evoluzione della vecchia ICI, cioè la tassa patrimoniale sugli immobili. Oltre all'IMU poi sono state introdotte altre due tasse inedite o quasi: **TARI** che è l'evoluzione della Tares (tassa sui rifiuti) e la **TASI** che dovrebbe finanziare gli altri servizi offerti dai comuni. Vediamo adesso dettagliatamente tutte le componenti tecniche legate a queste imposte.

L'**IMU** è ormai una vecchia conoscenza dei contribuenti italiani, anche quest'anno non dovrà essere pagata dai proprietari di prime case e sulle relative pertinenze, a patto che non si tratti di immobili di lusso e di pregio, quindi quelli classificati nelle categorie catastali A1, A8 e A9, e di terreni agricoli. Il calcolo per il pagamento dell'Imu sarà il medesimo che veniva effettuato lo scorso anno e le date di scadenza di pagamento restano fissate al 16 giugno e al 16 dicembre.

Neanche la **TARI** è una novità per gli italiani, giacché si tratta della tassa sui rifiuti prima conosciuta come Tarsu, poi diventata Tares e da quest'anno Tari. Questa componente della Iuc dovrà essere versata da proprietari o inquilini, ma comunque sarà dovuta da chiunque occupi superfici capaci di produrre rifiuti. Il calcolo Tari andrà eseguito considerando come superficie imponibile quella calpestabile all'80%. Con l'avvento della riforma del catasto, che andrà a sostituire i vani con i metri quadri, la somma da pagare sarà decisamente salata per chi vive in case di grandi superfici.

La vera novità è invece rappresentata dalla **TASI**: si tratta di pagare una somma della Iuc per finanziare il mantenimento di servizi volti alla manutenzione della città e del quartiere, da quella stradale, a quella per i parchi, o ancora l'illuminazione pubblica. Il dibattito sull'applicazione della Tasi è stato aperto per mesi e si è chiuso solo qualche giorno fa quando il nuovo governo Renzi ha deciso di affidare ad ogni Comune la possibilità di aumentare le aliquote di questa tassa fino allo 0,8 per mille, al fine di finanziare le detrazioni Tasi 2014 che sempre i comuni singolarmente possono decidere con gli appositi regolamenti comunali. Le detrazioni che ne deriveranno, infatti, possono essere previste per l'abitazione principale o per le famiglie numerose e in difficoltà. La somma da versare per la Tasi dipenderà dalla casa che si possiede e dalle aliquote stabilite dal proprio Comune: chi, per esempio, ha una casa da 100 metri quadrati in categoria A/2 pagherà da un minimo di 95 euro se vive a Palermo, fino a un massimo di 601 euro se vive a Torino; mentre chi ha una casa di fascia A/3, sempre per un'abitazione di 100 metri quadrati, pagherà da un minimo di 28 euro per chi vive a Palermo, a un massimo di 554 euro per chi vive a Roma. I comuni dovranno anche stabilire le date di versamento della Tasi, con la possibilità di pagare tutto in un'unica volta entro il 16 giugno 2014, o in due rate a cadenza semestrale. Anche per calcolare la Tasi, come per l'Imu, si parte dalla rendita catastale, rivalutata del 5%, moltiplicata per il coefficiente del proprio immobile e al risultato ottenuto bisognerà poi applicare l'aliquota stabilita dal proprio Comune di residenza e le eventuali detrazioni previste su base locale.

La vera stangata, con l'avvento della nuova Iuc, arriverà per imprese, negozi e capannoni che fra Imu e Tasi, nonostante i tetti stabiliti, subiranno gravi rialzi.

LEGGE

Certificato penale obbligatorio per le nuove assunzioni di personale a contatto con minori

Alessandro Sorci - STUDIO INTEGRA Commercialisti Avvocati Consulenti del Lavoro www.integraassociati.it

Il DLgs. 4.3.2014 n. 39, entrato in vigore dal 6.4.2014, prevede, tra le diverse disposizioni, anche **l'introduzione dell'art 25-bis al DPR n. 313/2002** secondo cui, **il datore di lavoro che intende assumere una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, deve richiedere il certificato penale del casellario giudiziale del medesimo**, al fine di **verificare l'esistenza di condanne per taluno dei seguenti reati**: i) art. 600-bis ("prostituzione minorile"); ii) art. 600-ter ("pornografia minorile"); iii) art. 600-quater ("detenzione di materiale pedo-pornografico"); iv) art. 600-quinquies ("iniziative turistiche volte allo sfruttamento della prostituzione minorile"); v) art. 609-undecies c.p., ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori. L'eventuale violazione di tale obbligo comporterà, per il datore di lavoro, l'irrogazione di una sanzione amministrativa pecuniaria avente un importo variabile da 10.000 a 15.000 euro. Con la Circolare del 3 aprile 2014, il Ministero della Giustizia ha avuto modo di chiarire due aspetti fondamentali dell'obbligo anzidetto: i) tale obbligo si applica ai soli rapporti di lavoro instaurati a partire dalla data di entrata in vigore della norma, quindi l'obbligo non si applica ai rapporti di lavoro già in corso alla data del 6 aprile 2014; ii) l'onere di richiedere il certificato penale all'ufficio del casellario giudiziale è in capo al datore di lavoro, che a tal proposito dovrà farsi rilasciare dal lavoratore apposito consenso.

ECONOMIA

Fondi pensione aperti, scegliere il gestore fa la differenza!

Matteo D'Ettorre - Responsabile Previdenza Complementare Azimut Consulenza www.azimut.it

Orientarsi tra i numerosi Fondi Pensione Aperti non è cosa semplice, molto spesso la selezione viene effettuata esclusivamente in virtù dei costi e più precisamente in funzione dell'indicatore che li sintetizza: l'ISC. Tuttavia fondare il proprio giudizio prevalentemente su tale indice potrebbe essere fuorviante in quanto rappresenta solo una stima approssimativa del costo di partecipazione a un Fondo Pensione. Per legge è previsto che nei prospetti informativi dei FPA vengano pubblicati quattro ISC riferiti a diversi anni di permanenza nel Fondo: 2, 5, 10, 35 anni. Se però si considera la durata tipica dell'investimento previdenziale, un ISC a due anni non può essere considerato significativo così come l'ISC a 35 anni può risultare poco attendibile a causa dell'ampia proiezione temporale dei costi e dei ricavi che sono alla base del calcolo dell'indicatore (si ricorda infatti che l'ISC viene calcolato come differenza tra il Tasso Interno di Rendimento ottenuto investendo 2.500 euro all'inizio di ogni anno a un tasso lordo del 4%, e il TIR dell'investimento stesso i cui flussi sono diminuiti dai costi legati all'adesione oltre che dal prelievo fiscale). Dunque va da sé che l'indice potrebbe essere utilizzato come ragionevole parametro di scelta solo su un orizzonte temporale di permanenza nel fondo di 5-10 anni. Non solo. Un ipotetico confronto andrebbe effettuato tra fondi simili negli stili di gestione che prevedano la prestazione di uguali servizi aggiuntivi. Servizi i cui costi non vengono considerati nel calcolo dell'ISC (come nel caso di garanzie accessorie). Alla luce di quanto appena scritto è lecito affermare che nella scelta del Fondo Pensione è corretto attribuire maggior peso alle credenziali e alla bravura del gestore. Tra un bravo manager ed uno modesto, a parità di profilo d'investimento, la differenza di risultato finale può essere abissale. Analizzando un campione di 30 Fondi Pensione Aperti, infatti, emerge che le performance ottenute dai comparti "crescita" nell'arco temporale 2003-2013, varia dal 9% al 3.5% annualizzato, mentre quelle conseguite dalle linee "equilibrata" e "protetta" variano rispettivamente dal 7,5% al 3% e dal 4,2% all'1,8%. Tralasciando la valutazione dello stile di gestione, l'analisi di persistenza (cosiddetta "analisi per quartili") potrebbe migliorare la scelta. L'obiettivo è quello di verificare la sistematicità con cui il gestore consegue determinati risultati, effettuando un'analisi comparativa tra la sua condotta e quella dei diretti concorrenti nel medesimo orizzonte temporale. Dunque secondo questo approccio non è sufficiente conoscere il posizionamento in classifica a uno, tre o cinque anni del Fondo Pensione Aperto "X", ma sarà fondamentale misurare la frequenza e la continuità con cui il Fondo stesso si posiziona all'interno di specifici gruppi omogenei di Fondi concorrenti. L'analisi di persistenza può essere svolta facilmente senza l'utilizzo di complessi software di valutazione delle performance, tuttavia occorre seguire alcuni passaggi fondamentali:

1) Ordinare in modo decrescente i rendimenti fatti registrare dai vari Fondi nel primo periodo (ad esempio il primo trimestre) dell'anno "A".
2) Creare quattro raggruppamenti consecutivi che includano il 25% dei fondi oggetto di analisi, i cosiddetti "quartili".
3) Ripetere i passi 1 e 2 sugli altri trimestri dell'anno "A" (l'ideale sarebbe analizzare i sottoperiodi di un orizzonte temporale significativo di almeno 5 anni).
4) Calcolare la frequenza e la continuità con cui determinati Fondi si sono posizionati all'interno del primo quartile.

In conclusione, andrebbero preferiti quei Fondi Pensione che nei sottoperiodi analizzati hanno registrato una maggiore frequenza di posizionamento nel primo quartile. Tuttavia se è vero che conoscere la "classifica competitiva" di un Fondo è molto utile per orientare la propria scelta, è altrettanto vero che non esiste un fondo migliore in assoluto ma soltanto fondi che meglio si adattano agli obiettivi ed alle necessità degli aderenti.

In questo numero

Agrifood Abruzzo Srl
Via S. Bernardino, 196
25018 Montichiari (BS)
Tel. 030 9981530 - Fax 030 9981520
www.agrifood.it - info@agrifood.it

Azienda Agricola Minelli
Via F.lli Cairoli - Zona ind.le sud
06023 Gualdo Tadino (PG)
Tel. 075 9108159
Fax 075 9108159
info@birraflea.com
www.birraflea.com

Agugiaro & Figna Molino Spa
Strada dei Notari, 25 27
43044 Collecchio (Pr)
Tel. 0521 301701 - Fax 0521 301777
www.agugiarofigna.com
collecchio@agugiarofigna.com

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

Barry Callebaut AG
Westpark Pfingstweidstrasse 60
8005 Zurich Switzerland
Tel. +41 43 204 04 04
Fax +41 43 204 04 00
www.barry-callebaut.com

Bernardini Gastone Srl
Via di Lavoria, 83/85
56040 Cenaia (Pi)
Tel. 050 644100
www.bernardinigastone.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 (Mi)
Tel. 035 4252411 - Fax 035 952880
www.bonduelle.com

Clai soc. coop. agricola Srl
Via Gambellara, 62/A
40020 Sasso Morelli Imola (Bo)
Tel. 0542 55711 - Fax 0542 55777
www.clai.it - segreteria@clai.it

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

Ecosuntek Spa
Via Madre Teresa di Calcutta snc
06023 Gualdo Tadino (PG)
Tel. 075 9141817 - Fax 075 8501777
www.ecosuntek.com - info@ecosuntek.it

Ergon Informatica Srl
Via Per Salvatronda, 21
31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423 4247 - Fax 0423 424880
www.ergon.it - info@ergon.it

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

Frigo Aer Termica Sas
Via dell'Avena
06100 Z.I. Madonna del Piano (PG)
Tel. 075 388347
www.frigoeratermica.it
frigoaertermica@frigoaertermica.it

Gelati Stocchi Srl
Via Galvani, 7 - 52100 Arezzo
Tel. 0575 984033 - Fax 0575 984143
www.gelatistocchi.it

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

Innovazione Srl
Via G. Garibaldi, 93
06063 Magione (PG)
Tel. 075 8472263 - Fax 075 8478170
innovazione2006.com
info@innovazione2006.com

Itaco
Str. L. Ariosto, 39
06063 Magione (PG)
Tel. 075 8472548 - Fax 075 8478051
www.itaco-horeca.it
info@itaco-horeca.it

Italbovini Srl
Via Campagne, 10
31024 Tempio di Ormelle (TV)
Tel. 0422 401551 Fax 0422 347724
www.italbovini.it - info@italbovini.it

L'Ascolana Srl
Zona Industriale Campolungo II Fase
63100 Ascoli Piceno
Tel. 0736 403437 Fax 0736 226540
www.lascolana.com

Centro Italia Veicoli Industriali Spa
Conc. Iveco (Luigi Bacchi)
Via della Valtiera, 79
06087 Perugia
Tel. 075 394046 - Fax 075 5990399
www.luigibacchi.it - info@luigibacchi.it

Misericordia Magione
Via Dante Alighieri, 38
06063 Magione (PG)
Tel. 075 841819 - Fax 075 8478350
www.misericordiamagione.it

Pizzoli Spa
Via Zenzalino Nord, 1
40054 Budrio (Bo)
Tel. 051 6924511 - Fax 051 6920293
www.pizzoli.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

Surgital Spa
Via Bastia, 16/1
48017 Lavezzola (RA)
Tel. 0545 80328 - Fax 0545 80121
www.surgital.it - surgital@surgital.it

Trinità Salumi Spa
Via R. Maffei, 195
37050 Vallese di Oppeano (Vr)
Tel. 045 6984075
Fax 045 6984109
www.trinitaspa.it - trinita@trinitaspa.it

Urbani Tartufi S.r.l.
SS. Valnerina Km. 31 + 250
06040 Sant'Anatolia di Narco (PG)
Tel. 0743 613171 - Fax 0743 613035
www.urbanitartufi.it
info@urbanitartufi.it

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

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

La bellezza, a volte, confonde.

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

LA NOSTRA PASSIONE ISPIRA LA TUA ECCELLENZA.

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

DAL 1926
Pizzoli
PROFESSIONAL