N. 1 UNO SGUARDO SUL PRESENTE E IL FUTURO DELL'HO.RE.CA. A. XXI GEN-FEB 2026

ORIZZONTE



VERMOUTH

STORIE

VERMOUTH, IL RITORNO DEL RE SABAUDO

Giovanna Romeo

FOCUS

VERMOUTH: UNA STORIA ILLUSTRATA

Andrea Matteucci

FOCUS

VERMOUTH & MIXOLOGY, STORIE DI "RINASCITA"

Redazione Orizzonte

Amadori



BUFFALO WINGS
IL GUSTO CHE TI FARÀ VOLARE!

Porta in tavola il gusto più autentico del West!
Le stuzzicanti Buffalo wings Amadori sono **alette di pollo già cotte** e **piacevolmente piccanti**.
Veloci da preparare, in pochi minuti al forno o in microonde,
sono **ideali per aperitivi, snack o secondi gustosi**.

amadori www.amadori.it amadori.official

Bonduelle Food Service



Greenology
L'ARTE DELLA CUCINA A BASE VEGETALE



TEMPURA DI VERDURE

- UNA RICETTA GOLOSA A BASE DI CAROTE, ZUCCHINE E PEPERONI
- FACILE DA PREPARARE, È PRONTA IN SOLI 5 MINUTI

MIX DI VERDURE IN CROCCANTE PASTELLA

Verdure selezionate, avvolte in una pastella leggera che assicura croccantezza e uniformità, sono un contorno originale e sono versatili come snack.
Una soluzione già pronta all'uso, che offre un'elevata componente di servizio, per semplificare il lavoro in cucina e ampliare l'offerta del tuo menu.

Seguici su: Bonduelle Food Service Italia, su www.bonduelle-foodservice.it e tramite l'App "B! Food Service"

PROVA ANCHE:



MINUTE® BONDUELLE PROCESS

LINEA MINUTE®

Verdure, cereali e legumi pronti in pochi minuti, già cotti al vapore, con metodo brevettato, per preservare al massimo il colore, il gusto e la consistenza.



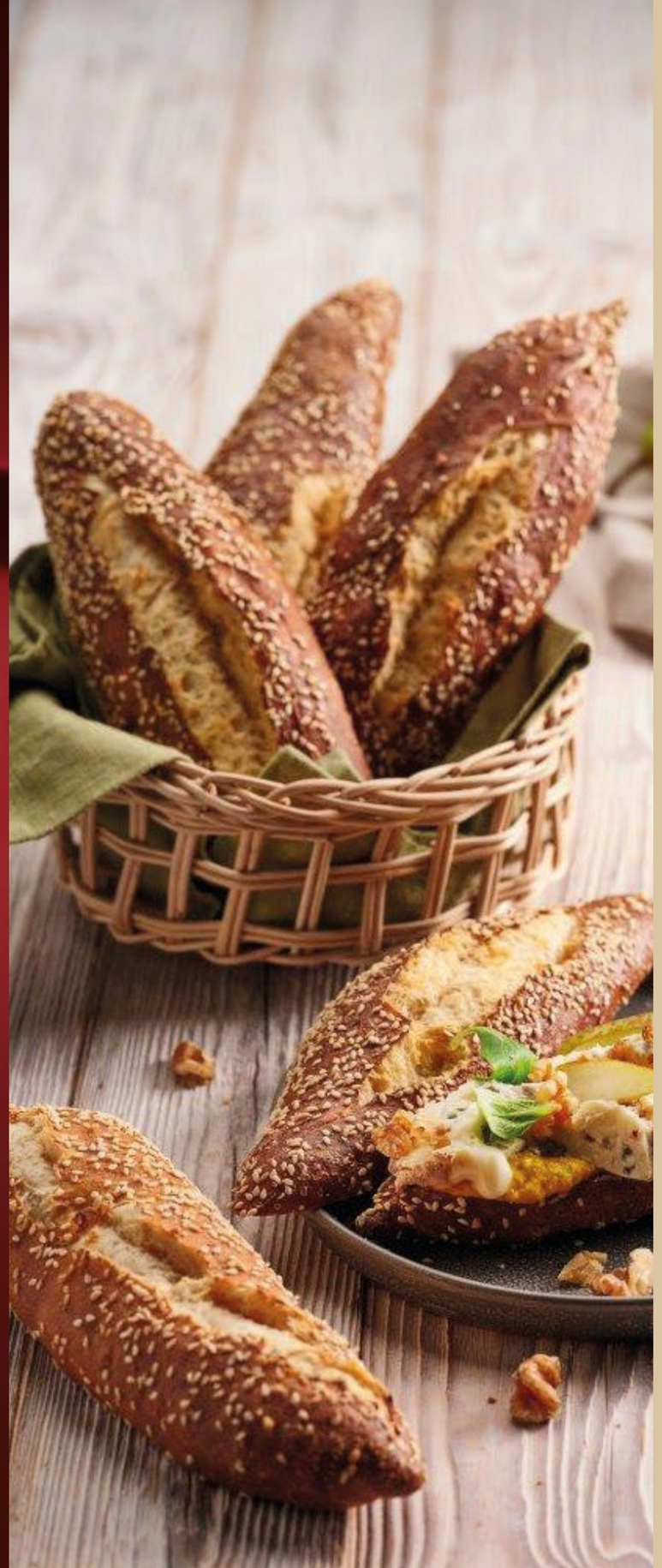
LINEA PRONTE ALL'USO

Verdure già tagliate, cotte, prefritte o condite da gustose salse. Subito pronte da servire, come soluzione creativa o ingrediente per arricchire le tue ricette.

AL BRONZO
DAL 1877
Barilla



PROVA
LA PASTA CHE
FA LA SCARPETTA!



Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

PRONTO FORNO

DEMI BAGUETTE BRETZEL

La nuova demi baguette ***accende la vetrina***: crosta dorata-scura, sesamo e sale che catturano lo sguardo. Al palato porta la ***nota salina del bretzel*** unita al carattere del sesamo. Un'***alternativa al classico pane da sandwich***, pronta a dare più personalità a ogni farcitura.

Per info: Tel. +39 0245864304
infoitalia@delifrance.com

SOMMARIO



STORIE
Vermouth, il ritorno del Re Sabaudo 14
Giovanna Romeo

FOCUS
Vermouth: una storia illustrata 24
Andrea Matteucci

FOCUS
Il segreto del Vermouth? Le spezie 32
Alessandra Meldolesi

LE RICETTE
Caput Mundi, la cacio e pepe 36

Bulbo di tulipano, salsa al Café de Paris, bacca di Sichuan e succo acidulato di tulipano 38

Biryani di Hyderabad 40

FOCUS
Vermouth & Mixology, storie di “rinascita” 48
Redazione Orizzonte

IN VETRINA
Idee e ricette da Umbria, Marche, Toscana, Lazio 54

ARTE
“Affoghiamoci in un Martini” 66
Progetto fotografico di **Federico Minelli**

DESIGN
La Vermutteria, quando la specializzazione diventa identità 68
Andrea Rocchi

IMPRESA
Fine dining non è morto, il casual dining è in crisi: dove sta andando la ristorazione? 70
Massimo Sacco

IMPRESA
Debiti INPS e INAIL rateizzabili fino a 60 mesi 72
Massimo Valeri

NORME
Vendita di un immobile ricevuto da donazione: una riforma epocale 74
Alessandro Sorci









Anno XXI
N. 1
Gen-Feb 2026
Nr. iscrizione 45/2006
R.P. Trib. di Pg 01.08.06
ISSN2239-4176

ORIZ

Editore
Orizzonte Srl
Via Garibaldi, 93
06063 Magione (PG)
Tel. 075 8472263

Ufficio Pubblicità
marketing@orizzonte.cloud

Direttore Responsabile
Bruno Petronilli

Coordinamento
Cristina Panico

Redazione
S.S. Tiberina Nord, 26/T
06134 - Perugia, Italy
T. +39.075.92.80.209

Progetto Grafico
Fattoria Creativa Srl
S.S. Tiberina Nord, 26/T
06134 - Perugia, Italy
T. +39.075.59.18.444

Numero chiuso in redazione
22 Dicembre 2025

www.rivistaorizzonte.com

GLUTEN AND LACTOSE FREE

i Cuocinforno

Senza Lattosio <0,01%

Senza Glutine

cgm

natural frozen food

THE PERFECT PARTNER
FOR YOUR BUSINESS

tel +39 0733 201025 - info@cgmsurgelati.it
WWW.CGMSURGELATI.IT

CGM S.p.A
Rione Pollenza Scalo 85, 62010 Pollenza (MC)
Via Enrico Fermi 22, 62010 Pollenza (MC)

L'EDITORIALE
di Bruno Petronilli

L'iniziazione

Ci sono sapori che ti aspettano in silenzio, in fondo alla memoria. Quando li ritrovi capisci che ti stavano già raccontando chi saresti diventato.
Da bambino, quando i miei genitori mi costringevano all'inevitabile e tedioso tour domenicale per visitare parenti e zie di cui a malapena ricordo il nome, c'era solo un dettaglio che mi consentiva di sopportare quella tortura: in ogni casa di quegli sconosciuti consanguinei c'era una bottiglia di Vermouth. E come in un copione già scritto, appena varcata la soglia di ambienti adornati da improbabili merletti e mobili di formica, mi dirigevo verso la sala da pranzo, mi accomodavo e rimanevo in attesa. Era il preludio ad un cerimoniale prestabilito, la messa in scena di una funzione quasi religiosa: la vecchia zia dall'andamento tentennante che poneva al centro del tavolo piccoli bicchierini panciuti, orribili e pesanti, un piatto di dolcetti, e finalmente quella agognata bottiglia di Vermouth, che poteva essere lì da decenni. Gli adulti parlavano fitto, io mi disinteressavo completamente con un falso sorrisetto di complicità, mentre osservavo quel liquido profumato scendere piano piano e mi godevo l'unico e indimenticabile momento in cui, ad un bambino, era consentito assumere alcol, seppur in quantità minima. Il perché lo facessero non l'ho mai capito: per quale motivo il Vermouth veniva considerato "diverso" da vino, birra, distillati e amari, rimane per me un mistero. Ma in fondo mi importava poco o nulla: quell'inebriante sensazione di calore sulla lingua, gli aromi e la dolcezza, le spezie che ti riempivano il palato, qualcosa di misterioso e di grande. Sono stato "iniziato" dal Vermouth, sono entrato in questo modo in un mondo di piacevolezza che è da sempre protagonista della mia vita.
Quel fascino primordiale non mi ha lasciato. Per carità, da allora è cambiato tutto, io, il Vermouth, il modo di considerarlo. Da trasgressione bohemienne a prodotto moderno e dinamico, oggi consumo Vermouth in un cocktail, lo verso in calici soffiati e leggerissimi, lo gusto liscio, a perfetta temperatura.
Cambiano le prospettive. Passano le zie. Ma lui, il Vermouth, non tramonterà mai.




ASIAGO FOOD®
LINEA PROFESSIONALE
I Sapori del Bosco nel Piatto
Funghi Porcini
TAGLIATI A LAMELLE
Funghi Porcini
EXTRA
Frutti di Bosco
Nasce nei boschi il frutto della natura che ogni giorno selezioniamo con sapienza per portarlo nelle cucine dei professionisti della ristorazione. Un prodotto di assoluta qualità che regala ad ogni preparazione gli autentici sapori del bosco.
Scopri la gamma prodotti su www.asiagofood.it
Pad. 25 Stand C41
marca
Bologna Fiere
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION
BOLOGNA 14 - 15 GENNAIO JANUARY 2026 22ª EDIZIONE 22ND EDITION


Toscani di nome e di gusto.
Monte San Savino
1968
SALUMERIA TOSCANA

Ogni prodotto della Salumeria di Monte San Savino è il risultato di un gesto tramandato, di un sapere custodito, di una ricetta che racconta la Toscana più autentica.
Da oltre cinquant'anni produciamo i grandi salumi della tradizione toscana: dalla Finocchiona IGP al Prosciutto Toscano DOP passando per la famosa Porchetta di Monte San Savino cotta a legna, gli arrosti cotti a vapore e i salumi da Cinta Senese DOP.
Il legame con la nostra terra e con i suoi prodotti più autentici è reale, schietto, quotidiano.
Lavoriamo come una volta, perché una volta noi c'eravamo già.

salumeriadimontesansavino.it
info@salumeriadimontesansavino.it

DAL 1926 Pizzoli PROFESSIONAL

Nuove Extra Crafters
Rendi straordinari i tuoi menù!



Stile artigianale

Gusto e croccantezza eccezionali

Taglio cattura salsa "Dipping-style"

Le **Extra Crafters** conquisteranno anche i clienti più esigenti grazie al loro **aspetto rustico**, che richiama l'artigianalità, esaltato dallo **speciale rivestimento esterno Pizzoli Signature®: gusto e croccantezza al top!** Inoltre la **forma dipping-style** le rende ideali per **catturare ogni tipo di salsa**.



Croccantezza più a lungo

Ottima tenuta del calore

Velocità di preparazione

Minor assorbimento di olio

www.pizzoli.it/professional



Scansiona per saperne di più

Trasforma ogni tuo piatto in un *Capolavoro*

In cucina con più ispirazione e soluzioni.

Dai più *gusto* in meno tempo ai tuoi piatti.



Fondo Bruno Legato Demi-Glace

Fondo Bruno in Psta

Unilever Food Solutions

Knorr · Carte d'Or Professional · Calvé · Hellmann's · Maille · Maizena · Pfanni

Scopri di più su
ufs.com
#GiàProntiPerDomani



IL RITORNO DEL RE S ABAUDO

di Giovanna Romeo

Artemisia, spezie e vino: nasce a Torino, viaggia nel mondo, oggi risplende un grande classico della tradizione italiana.

In un ipotetico viaggio nel tempo, la storia del Vermouth si colloca tra memoria e contemporaneità: dal fascino delle botaniche antiche, alle corti sabaude e l'epoca d'oro dell'aperitivo, per giungere fino a oggi in un ritorno sulle scene internazionali della mixology contemporanea da vero protagonista.

Il Vermouth è un vino aromatizzato i cui ingredienti chiave sono, secondo il moderno Disciplinare del Vermouth di Torino, innanzitutto ovviamente il vino, che deve costituire almeno il 75% del prodotto finito ed essere di provenienza esclusivamente italiana. L'alcol viene aggiunto in quantità tale da portare la gradazione finale tra il 15% e il 22% volumi, poi lo zucchero e, infine, l'artemisia ovvero l'assenzio, l'ingrediente fondamentale che gli conferisce l'inconfondibile nota amaricante, quell'amaro secco e persistente a cui si aggiungono note erbacee, terrose e leggermente balsamiche.

Il nome Vermouth deriva, infatti, dal tedesco Wermut, ovvero assenzio maggiore (Artemisia absinthium). Fu il medico e botanico tedesco Hieronymus Brunschwig, nel XV secolo, a utilizzare per la prima volta l'espressione wermuth wein per descrivere un vino medicinale aromatizzato con erbe. Già nell'antichità, sia in Grecia che nell'antica Roma, si consumavano vini aromatizzati a scopo medicinale o conviviale. Si narra che Ippocrate, il padre della medicina, apprezzasse il suo "ippocrasso", un vino con erbe, spezie e miele. In Italia, Cosimo Villifranchi, medico fiorentino, nel suo "Oenologia toscana" del 1773, aveva già documentato l'esistenza di questo vino, suggerendo una preistoria italiana ben più ampia del solo Piemonte. Un elemento storico cruciale che preparò il terreno per il successo del Vermouth fu il "Trattato di Methuen" del 1703 tra Inghilterra e Portogallo, siglato a seguito della Guerra di Successione Spagnola. Impossibilitata a ricevere vino francese, l'Inghilterra favorì l'importazione di vini liquorosi portoghesi (come il Porto) aprendo la strada a nuovi esperimenti: il Vermouth.



Foto a uso editoriale. Dmitry Melnikov / Shutterstock

LA NASCITA TORINESE: CARPANO E VITTORIO AMEDEO III DI SAVOIA

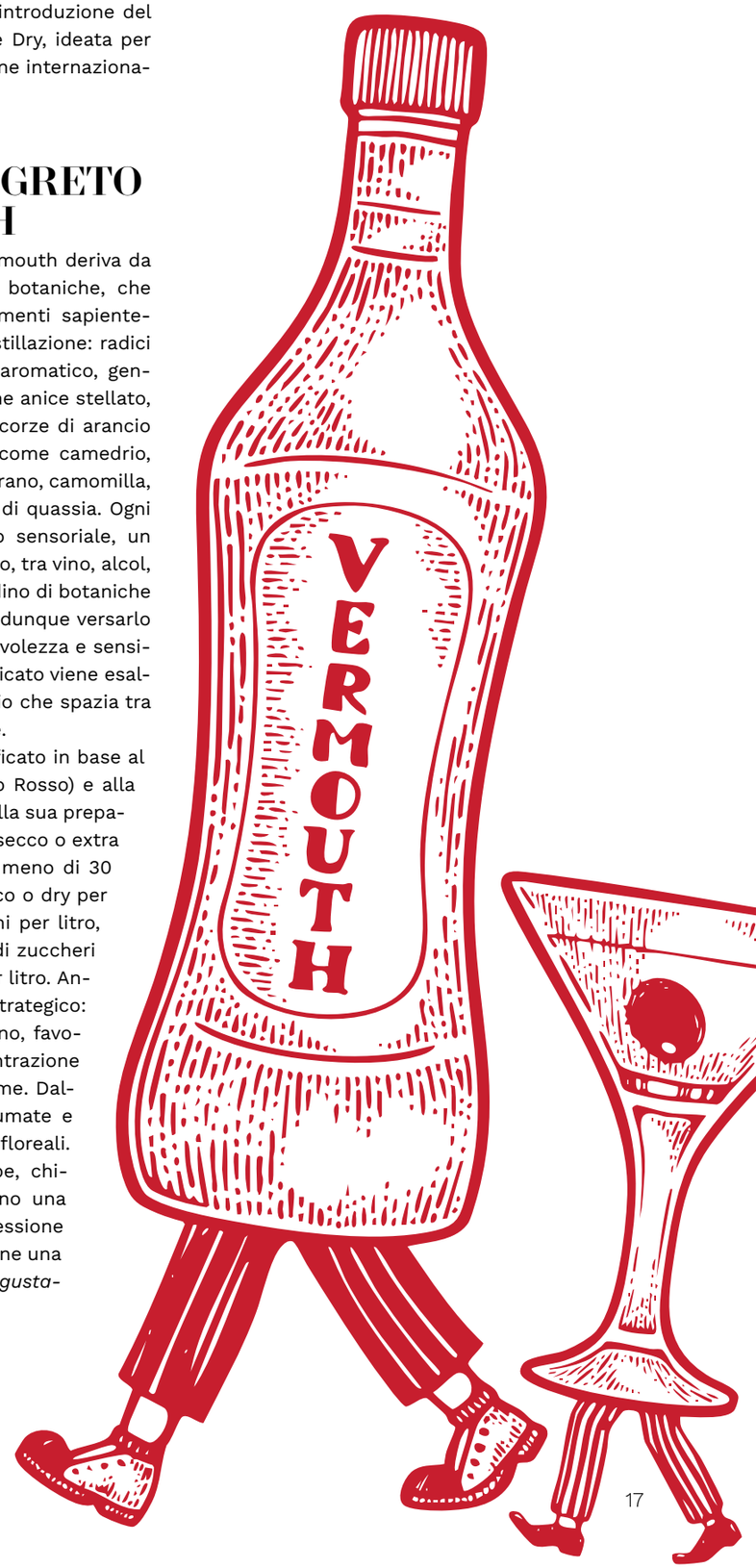
È a Torino però che, a partire dal XVIII secolo, si crearono le condizioni ideali per la sua produzione e industrializzazione. La città era già un polo di eccellenza nel campo della liquoristica. Lo dimostra la fondazione dell'Università degli Acquavitai e dei Confetturieri, avvenuta nel 1739, un'istituzione che formava maestri nell'arte della distillazione e della miscelazione. Questo ambiente, permeato da sapienza botanica e alchemica, era il terreno fertile per un'innovazione nel campo dei vini aromatizzati. La data cruciale per la nascita del Vermouth come lo conosciamo oggi è il 1786. In quell'anno, Antonio Benedetto Carpano, un giovane erborista e distillatore con un vivo interesse per le scienze naturali e l'agronomia, mise a punto una formula rivoluzionaria nella sua bottega in Piazza Castello a Torino, proprio di fronte a Palazzo Reale. L'idea fu quella di unire un vino bianco piemontese con un infuso segreto di oltre 30 tipi di erbe e spezie, dolcificandolo con aggiunta di alcol e zucchero. Secondo la tradizione, Carpano inviò a Vittorio Amedeo III di Savoia un assaggio del suo prodotto. L'apprezzamento del re fu immediato, consacrando il Vermouth come la bevanda prediletta della corte.

L'ETÀ DELL'ORO

L'Ottocento segnò la vera età d'oro e l'espansione internazionale del Vermouth, trainata dalla richiesta crescente. Le prime esportazioni significative furono del 1838 così come le prime imitazioni. Il successo del Vermouth Carpano innescò un vero e proprio fenomeno industriale e culturale. Torino divenne il centro nevralgico della sua produzione, attirando estimatori di spicco come Camillo Benso di Cavour e Giuseppe Verdi. L'esempio di Carpano fu seguito da altri marchi che consolidarono la leadership piemontese nel settore: Cinzano e Martini & Rossi. La prima, attiva fin dal 1757, si specializzò nel Vermouth, diventando una delle aziende impegnate a esportare il prodotto su larga scala. La seconda, nata nel 1863, svolse un ruolo determinante nel proiettare il Vermouth nell'immaginario collettivo mondiale, rendendolo sinonimo di italianità. Questa competizione virtuosa portò all'espansione e alla diversificazione del prodotto, con l'introduzione del Vermouth Bianco e della versione Dry, ideata per soddisfare i gusti della miscelazione internazionale, in particolare anglosassone.

IL GIARDINO SEGRETO DEL VERMOUTH

La complessità aromatica del Vermouth deriva da un'ampia e segreta selezione di botaniche, che possono includere decine di elementi sapientemente miscelati in infusione o distillazione: radici e rizomi come angelica, calamo aromatico, genziana, zenzero. Spezie e frutti come anice stellato, cardamomo, chiodi di garofano, scorze di arancio amaro e cannella. Piante e fiori come camedrio, issopo, maggiorana, melissa, zafferano, camomilla, oltre a corteccia di china e legno di quassia. Ogni bottiglia è un piccolo laboratorio sensoriale, un equilibrio artistico, fragile e intenso, tra vino, alcol, zucchero e quel meraviglioso giardino di botaniche lavorate con sapienza. Non basta dunque versarlo nel bicchiere: serve stile, consapevolezza e sensibilità. L'olfatto complesso e stratificato viene esaltato da una temperatura di servizio che spazia tra gli 8 e i 12°C, a seconda dello stile.
Il Vermouth di Torino viene classificato in base al colore (Bianco, Ambrato, Rosato o Rosso) e alla quantità di zucchero impiegata nella sua preparazione. Può essere, quindi, extra secco o extra dry per prodotti che contengono meno di 30 grammi di zucchero per litro, secco o dry per vermouth con meno di 50 grammi per litro, e dolce per quelli con un tenore di zuccheri pari o superiore ai 130 grammi per litro. Anche il bicchiere svolge un ruolo strategico: un calice da vino bianco o tulipano, favorisce l'ossigenazione e la concentrazione aromatica che è davvero multiforme. Dalle note balsamiche a quelle agrumate e terrose, fino a quelle speziate e floreali. Scorze d'arancia, camomilla, pepe, china, rabarbaro e vaniglia, accolgono una profondità di gusto che in progressione svela il dolce, l'amaro, l'acido e infine una *chiusura fresca di perfetta pulizia gustativa.*



LA CRISI E LA RINASCITA

Nonostante l'enorme successo, il cui apice risale al periodo tra la fine del XIX secolo e i primi decenni del XX secolo, il Vermouth visse una parabola discendente tra gli anni '60 e la fine degli anni '90. Tre i fattori principali: i profondi cambiamenti sociali in particolare nel gusto del consumo di alcolici con crescente popolarità di altri distillati, come Vodka, Whisky, Rum e Gin; la tendenza a considerarlo un prodotto obsoleto, e una produzione sempre meno di pregio con vini di qualità e aromi standardizzati e artificiali. La successiva regolamentazione storica dovuta alla volontà del territorio piemontese di tutelarne la qualità, ha senza dubbio consentito un suo trionfale ritorno come Indicazione Geografica Protetta riconosciuta a livello comunitario a partire dal 1991 e pienamente consolidata con l'approvazione del Disciplinare di Produzione nel 2017 che ha imposto per il Vermouth di Torino standard rigorosi, come l'uso di vino 100% italiano, l'artemisia piemontese, tecniche produttive e metodi tradizionali documentabili. Il Vermouth torna ad essere un prodotto pregiato legato al territorio, grazie anche alla riscoperta di antiche ricette da parte di piccoli e grandi produttori piemontesi (vermouthier). Liscio, con ghiaccio e una scorza d'arancia, proprio come ai tempi di Carpano, o in mixology classica, il Vermouth si è ripreso il suo posto d'onore. Ambasciatore della cultura dell'aperitivo italiano nel mondo, ancora una volta ha trasformato le abitudini di consumo, lasciando un'impronta indelebile nella cultura enogastronomica italiana.

URBANI
TARTUFI

Il vero privilegio? Saper riconoscere l'autenticità.

Dal 1852, la nostra passione per i tartufi e i funghi ci guida nella selezione delle migliori eccellenze della natura. Ogni prodotto scelto è il risultato di un'attenta ricerca e di una profonda conoscenza, dedicata a chi fa della qualità non solo una scelta, ma uno stile di vita.





Spaghetto Quadrato Integrale

con cavolfiore, peperoncino e peperone crusco

Per 2 persone **Preparazione** 20 minuti **Cottura** 12 minuti

Ingredienti

160 g di Spaghetto Quadrato Integrale
300 g di cavolfiore fresco
3 cucchiai di olio d'oliva extravergine
2 pezzi di peperone crusco
1 spicchio d'aglio
1 piccolo peperoncino secco piccante
Sale iodato e pepe q.b.

Procedimento

Lavate il cavolfiore, dividetelo in cimette e lessatelo in acqua salata per 5 minuti. **Scolatelo** tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Scaldate l'olio e, quando è ben caldo, unite l'aglio e il peperoncino. Quando l'aglio è dorato, rimuovetelo e aggiungete il cavolfiore. **Saltate** a fiamma viva per 5 minuti. **Spezzate** i peperoni cruschi e uniteli al cavolfiore, tenendone da parte qualche pezzo. **Cuocete** la pasta in abbondante acqua salata, scolatela bene al dente e trasferitela in padella. **Amalgamate** con un cucchiaio di acqua di cottura, regolate di sale e pepe, quindi servite con i pezzetti di peperone crusco.

La ricetta della prevenzione

Ricetta semplice ma potente: il cavolfiore è ricco di composti solforati ad azione epatoprotettiva e antitumorale, mentre i peperoni cruschi aggiungono carotenoidi e polifenoli. La capsaicina del peperoncino stimola il metabolismo, mentre la pasta integrale apporta fibre e micronutrienti essenziali. Il risultato è un primo piatto leggero, funzionale e utile anche in regimi antinfiammatori.

IVECO 50 1975 2025

SPIRITO IN MOVIMENTO

PESARO
Via della Selva Grossa, 13
348 12 13 057

PERUGIA
Via della Valtiera, 79
075 39 40 46

MACERATA
Strada Cluentina, 34
0733 29 25 46



LUIGIBACCHI.IT



- ✓ Elettricisti
- ✓ Impianti Civili ed Industriali
- ✓ Termo Idraulica
- ✓ Automazione e Cancelli
- ✓ Antenne
- ✓ Antifurti e Allarmi

ISI S.r.l.
Impianti e Sistemi Integrati

Tel. e Fax 075 46 51077 www.isi-srl.it info@isi-srl.it

- ✓ Antincendio
- ✓ Climatizzazione
- ✓ Video Sorveglianza
- ✓ Sicurezza
- ✓ Progettazione
- ✓ Consulenza Tecnica

Garbo
Sorprendente Passione

Un'esperienza unica per i tuoi clienti



Crea un menù innovativo e sorprendente

SCAN ME

www.garbosrl.it

VERMOUTH

una storia illustrata

di Andrea Matteucci

Dall'artemisia di Ippocrate ai manifesti di Cappiello e Depero, dai fumetti ai romanzi: il vino aromatizzato che ha acceso creatività e miti.

"Paste e vermuttino". Perfino le chine e i colori di Filippo Scozzari, esponente della celebre scuola bolognese del fumetto, che negli anni '80 tanto diede alla creatività delle bandes dessinéès, rende omaggio, nel suo sofferto e quasi allucinogeno volume Il dottor Jack, al Vermouth (o Vermut, Vermuth, Vermutte, a seconda dei punti di vista, per quanto dai primi del '900 il suo nome sia in comune uso come Vermouth); il protagonista del cartoon lo ordina entrando in un normalissimo bar di Torino. Il suo nome dovrebbe derivare, ed è perlomeno possibile, dal tedesco wermut, artemisia o assenzio, l'erba che lo caratterizza, oppure potrebbe essere un omaggio a Goethe o, ancora, legarsi a Casa Savoia, che voleva ribadire una discendenza dal Re Ottone II di Sassonia: nel caso la volontà sarebbe stata quella di dare un nome teutonico a un simbolo del Piemonte, per sancire il legame con la Germania. Grafia e pronuncia a parte, è di antiche origini, già noto nell'antica Grecia, dove veniva considerato come medicamento. Le erbe messe a macerare nel vino, infatti, si riteneva potessero lenire alcuni disturbi; si sostiene che il merito si debba addirittura a Ippocrate. Di certo c'è, riagganciandoci all'incipit, che il Vermouth ha dato impulso a nuove idee di creatività, sia per le etichette delle bottiglie stesse con immagini simbolo e ancor di più forse per iconici manifesti pubblicitari che hanno reso questo vino aromatizzato noto e riconoscibile in tutto il mondo al punto, per citare la Settimana Enigmistica, da vantare innumerevoli tentativi d'imitazione. Nascono quindi delle collaborazioni di successo tra le aziende produttrici e gli artisti per locandine che hanno fatto storia. Si pensi per esempio a Leonetto Cappiello: siamo negli anni '20 e i suoi lavori per Cinzano, Campari, Martini sono veri e propri capolavori di grafica pubblicitaria, fatta di colori vividi e immagini plastiche. E poi Marcello Dudovich, uno dei padri della creatività industriale italiana; agli inizi del Novecento diede vita al celebre manifesto del Bitter Campari, in bianco pensato per il pubblico femminile, in rosso invece per i consumatori maschili. La discriminante? Immediata e così semplice: il Vermouth Bianco per le signore, il Bitter per i signori. Non va nemmeno dimenticato Achille Luciano Mauzan, la cui arte



Foto a uso editoriale. cfg1978 / Shutterstock

diede luogo negli anni ‘30 a una celebre pubblicità per Carpano. C’è poi la genialità di Fortunato Depero, uno dei firmatari del manifesto dell’Aeropittura che potremmo anche chiamare Secondo Futurismo; con lui viene abbandonato lo stile in auge, il Liberty, le forme diventano futuristiche e dinamiche per una collaborazione, con Campari, che dà luogo sia a numerose campagne sia alla creazione della famosissima bottiglia monodose, ancora oggi presente. Sono nomi famosi per cartellonistica di pura eccellenza cui si aggiunge, anni dopo, il grande grafico e creativo Armando Testa, che crea per Carpano diverse pubblicità di immediatezza e semplicità e che, proprio anche per questo, rimangono nel tempo per efficacia e semplice eleganza. Su tutte, è la rappresentazione del Punt e Mes, l’aperitivo con una punta di amaro e mezza di dolce rappresentato, appunto, dalla celeberrima sfera e mezzo. E, a proposito di Punt e Mes, una curiosità: forse non tutti sanno che, sempre a citare la Settimana Enigmistica, a Torino esiste un monumento dedicato al Vermouth. La scultura si chiama Sintesi 59, ed è collocata in piazza XVIII Dicembre, tra la vecchia e la nuova stazione ferroviaria di Porta Susa. È un omaggio di cinque metri di altezza di acciaio nero proprio ad Armando Testa, che ideò il logo del Punt e Mes nel 1960. Una sfera appoggiata su una semisfera, simbolo visivo così evidente e di forte impatto del punto e mezzo. Ma il famoso creativo è anche l’artefice del personaggio Re Carpano, il Re Vermouth che nella grafica

brinda con i grandi personaggi storici del nostro paese. Torniamo per un attimo all’inizio, ai fumetti: “cosa c’è in un Martini?”, “Gin e Vermouth”, “miscelati insieme fanno...?”, “un Martini”, “mai sentito nominare”. È un dialogo dell’assurdo presente in uno dei cartoni animati dei Simpson, così come il protagonista di una famosa serie televisiva anime del Sol Levante si chiama Vermouth. Di qui alla letteratura: Ernest Hemingway, in Addio alle Armi, scrive di Vermouth, o meglio ne cita una nota marca. Predilezione per quest’ultima o pubblicità occulta? Così come Edmondo De Amicis, nel suo Le Tre Capitali lo descrive come parte importante del rituale sociale di uscire a bere qualcosa: “Torino ha l’ora del Vermouth, l’ora in cui la sua faccia si colora e il suo sangue circola più rapido e più caldo” e altrettanto fa Cesare Pavese nel suo La Luna e i Falò. Da considerarsi come primo ready to drink in assoluto, ha conosciuto fasti così importanti da essere, molto tempo fa, sponsor di un’edizione del Giro d’Italia ma, per contro, pare che l’intelligenza artificiale, quella evidentemente ancora

acerba di ChatGPT, non si sia ancora accorta che Salvador Dalì disegnò delle particolarissime bottiglie blu per la distilleria Buton... È arte, come lo sono, per esempio, la musica, nelle note dell'album *Vermouth & Noche* della rock band cilena I *Los Tres*, nel cinema, con evidenti rimandi al Vermouth dolce nel film *Ricomincio da Capo* e, quale ingrediente usato in miscelazione, nelle pellicole di *James Bond*, in *Via Col Vento*, *Il Grande Gatsby* e, addirittura, in *A Qualcuno Piace Caldo*, oltre alla pellicola *Un Giorno di Festa*. E sempre il cinema lo omaggia nel progetto romano chiamato Vermouth e Social accostandolo ad *Anna Magnani*, *Giovanna Ralli* e *Monica Vitti*, così come se ne occupa anche la poesia, attraverso il madrileno festival iberoamericano, tre giorni dedicati alla poesia, appunto, in dialogo con il Vermouth. Al netto del fatto che questo vino aromatizzato può essere protagonista, ma se ne scrive in modo più approfondito in altre pagine, anche in cucina per arricchire salse, marinare carni e pesce, insaporire piatti di riso e come ingrediente in dessert gourmet, ci sono almeno un paio di leggende che vale la pena raccontare: la più curiosa narra che antichi produttori di Vermouth utilizzassero oli essenziali ricavati dalle bende delle mummie egizie come aromatizzanti. Si riteneva infatti che, essendo impregnate di oli e resine, bruciassero bene e che la loro polvere potesse essere utilizzata nei liquori. Si racconta poi, chissà se è vero, che poco prima che il *Titanic* affondasse nel 1912 il magnate *John Jacob Astor IV* avesse chiesto un aperitivo a base Vermouth... Ma fu altrettanto amato anche dallo scrittore inglese *Edward Frederic Benton*, che ebbe a dire *"Il Vermouth mi rende sempre brillante, a meno che non mi renda idiota"*. A chiudere, un suggestivo detto napoletano: *"Vulè 'a vermutta sempe da quaccheduno"*. La traduzione? Letteralmente, ma è facile, è volere il Vermouth da qualcuno, per un significato chiaro e perentorio, quello di riferirsi a coloro che pretendono un favore senza mai rendere nulla in cambio.

RED APPLE INTERNATIONAL
AUTHENTIC
food passion
Tutti i migliori ingredienti più uno...
la nostra autentica passione
DEMETRA
WIBERG OFFICIAL DEALER
ITALY.FRANCE.SPAIN
demetrafood.it



Ristorazione Tradizionale



Banqueting ed Eventi

OROGEL Food Service

Buono, pronto, fresco. **Sempre.**

Orogel **su misura** per te.



Gastronomie



Bar e Ristorazione Veloce



Pizzeria e Arte Bianca



Ristorazione Commerciale

Piatti **facili** e **veloci** per un **bis** assicurato.

Ecco tutti i vantaggi:

- Offrire **ogni giorno** proposte **diverse e di qualità**.
- Preparare **solo quello che serve**, evitando gli **sprechi**.
- Risparmiare **tempo** in cucina, senza **personale specializzato**.
- Tenere **sotto controllo** il **food cost**.

Scopri tutte le nostre proposte!

Scopri tutte le ricette su **www.orogel.it**

1950 Morettini OLEIFICIO TOSCANO

Qualità

sempre più in alto





EVO *per sempre*

www.morettini.com

IL SEGRETO DEL VERMOUTH?
Le spezie



di Alessandra Meldolesi

Vermouth significa spezie, ingrediente generalmente associato alle cucine etniche, che in realtà ha improntato la cucina europea fino al ‘600, quando è invalsa l’egemonia francese, con la separazione del salato dal dolce e la rivalutazione di gusti più naturali. Un mondo di profumi cui gli chef tornano ricorrentemente ad attingere, travolti da un’ebrezza che sembra possedere infinite potenzialità di evocazione. Paradisi artificiali come l’ambra e il muschio, il benzoino e l’incenso che Baudelaire sentiva intonare i trasporti e lo spirito dei sensi.

ANTHONY GENOVESE

L’apripista di cineserie e giapponismi in Italia risponde senza dubbio al nome di Anthony Genovese, chef del Pagliaccio di Roma, che ha aperto nel 2003. Prima per questo figlio di oriundi calabresi cresciuto in Francia c’erano state importanti esperienze a Monaco, Marsiglia, Nizza e all’Enoteca Pinchiorri, dove una visionaria Annie Féolde lo aveva mandato in missione a Oriente. Largo alle spezie, quindi, conosciute intimamente, anche se la cucina del Pagliaccio negli anni si è profondamente evoluta. *“C’è stato un momento in cui ne impiegavo una marea, molto più di adesso. Nel tempo credo di aver trovato un equilibrio più leggero nell’asian touch, forse perché non cerco più di colpire a tutti i costi e per usare la fatidica parola, sono diventato più maturo. Ho iniziato nel 1992, rientrando dall’Asia, dove avevo svolto consulenze a Bangkok e a Tokyo. Allora perfino lo zenzero e il lemongrass sembravano venuti da Marte; nessuno conosceva il kaffir lime, il wasabi, il cardamomo verde e quello nero, perfino il curry. Serpeggiava un po’ di spavento fra i clienti e alcuni si allontanavano dai miei piatti, temendo sensazioni aggressive a causa di usi sbagliati. Oggi è tutto cambiato. Personalmente resto affascinato dal pepe, per le sue tante varietà, dall’Uganda al Messico, alla Cambogia, e i suoi diversi usi, a freddo, in infusione, nelle marinature. Il pepe di Timut, che ha un retrogusto agrumato di pompelmo, lo abbiamo usato quest’estate su un gelato. E Olivier Roellinger, da cui mi rifornisco, continua a mandarmi le sue ricerche, ora che ha lasciato definitivamente la cucina. Il fatto è che le spezie vanno dosate con parsimonia, come sapeva bene Alain Passard quando ha creato quel capolavoro che sono i pomodori ai dodici sapori. Invece c’è stato un boom, forse alcuni giovani hanno un po’ esagerato. Ma le spezie bisogna conoscerle, viverle, capirle prima di usarle, cominciando dal contesto di origine. Il Marocco è straordinario: il curry, la polvere di zenzero, la paprica hanno gusti completamente diversi. E mi sto dedicando in particolare al Medio Oriente, per esempio allo zahtar libanese e palestinese, una miscela composta di erbe aromatiche e sesamo leggermente pungente, piacevolissima. Altre spezie fanno parte della nostra identità, dalla Sicilia, con le sue influenze arabe, all’Alto Adige, con il cumino e il carvi, passando per il piccante della mia Calabria. Sono appena tornato dal Messico, dove ho assistito alla preparazione del mole e ho visto una pletora di peperoncini nei mercati. Nella nostra ricetta, però, sono tornato al pepe, anzi alla Cacio e pepe, noodles conditi con una crema di Parmigiano e Pecorino di Ariccia abbastanza fresco, serviti caldi con un dashi tiepido di alga kombu e diverse tipologie di pepe tostato, secondo quello che riusciamo a trovare, perché non acquisto da chiunque: pepe di Timut, del Madagascar, affumicato della Malesia, rosso della Cambogia, lungo della Giamaica…”.*

Foto a uso editoriale.
Dmitry Melnikov / Shutterstock



TERRY GIACOMELLO

Michel Bras, Marc Veyrat, Ferran Adrià, Andoni Luis Aduriz, René Redzepi, Alex Atala... è un'enciclopedia della cucina contemporanea il curriculum di Terry Giacomello, forse lo chef più tecnico d'Italia, che attualmente esercita come consulente, in attesa di un ristorante nuovamente suo. *"Negli anni ho catalogato più di ottanta spezie, alcune delle quali fatte da me. Avevo già conosciuto nei miei primi ristoranti il curry, vari tipi di pepe, la paprica... un po' come tutti. Ma ne volevo sapere di più ed è arrivato il momento del sommacco e di altre rarità. Ci sono spezie in giro che nessuno conosce: la cassia fistula, la zuta, l'akudjura e tante altre. Io giro molto, sono curioso, le prendo, le mescolo, le provo. È tutta questione di tentativi, non esiste uno storico. Ora sono in attesa di una spedizione dall'Australia, non so nemmeno che gusto troverò, prendo e provo. Un po' in tutti i ristoranti che ho fatto si usavano spezie, ma in maniera piuttosto sporadica. Non come da Olivier Roellinger che fondava la sua cucina su di esse. Io ho i suoi libri, ma non l'ho mai affiancato. Da elBulli a volte provavamo miscugli e Ferran li abbinava in modo abbastanza 'normale', ma il catalogo era classico. Atala invece era più addentro, usava ad esempio la priprioca, una radice medicinale sotto forma di polvere leggermente amara, e una specie di pepe che arrivava dall'Amazzonia. Il mio consiglio è quello di usare spezie intere, non in polvere, perché la bacca tostata e polverizzata al momento ha un altro gusto. Anche una miscela come il curry, preparata da sé, cambia completamente. È la stessa differenza che passa fra un caffè macinato al momento e uno già in polvere. Ricordo che nel ristorante di famiglia in Friuli preparavo una crème brûlée con zenzero, anice stellato, cannella e pepe di Timut. Lavoravo per infusione sul latto colato, alla Marc Veyrat, come se fosse una tisana e non era buona, di più. Da Nin invece dopo il caffè servivamo una pasta di liquirizia fatta con l'aglio nero, spolverizzata di pan masala con semi di finocchio, cumino e zuccherini colorati. La ricetta che ho scelto invece è un bulbo di tulipano, simile a una cipolla bianca ma più amidaceo, servito con succo del gambo, pepe di Sichuan fresco marinato e burro al caffè de Paris, con tante spezie come l'entrecôte, per la freschezza e l'aromaticità. Io resto sempre curioso, adesso per esempio abbiamo trovato un'erba che al morso sa di carne".*

GIOTTI SINGH

Giotti Singh, nome d'arte di Singh Birinderjeet, è da 26 anni chef patron del ristorante Haveli a Firenze. Originario del Punjab, propone una cucina indiana autentica, abbinata al vino o al whisky, che è radicato nel paese per l'influenza inglese. Ma si è fatto conoscere anche per il catering di lusso nei matrimoni indiani e per i rinfreschi delle compagnie aeree. *"Le nostre sono ricette di famiglia e provengono da tutte le regioni, perché l'India è un continente. Scegliamo quelle più abbordabili per il palato italiano, che non ha problemi con la speziatura, ma richiede meno peperoncino. In media ci attestiamo sul 25% delle dosi originali, pesato su miscele nostre, studiate e ristudiate. Le spezie le compriamo in India: c'è un mercato all'ingrosso a New Delhi da cui ci riforniamo. Poi abbiamo i nostri importatori in diverse città. Possiamo avere preparazioni simili a quelle italiane, ma gli aromi cambiano: curcuma, garam masala, cumino, coriandolo, noce moscata, alloro, zenzero, chiodo di garofano, anice stellato, semi di finocchio, cardamomo nero, cardamomo verde, foglia di betulla, fiore di pietra... Un catalogo infinito. A seconda dei casi si possono usare tostate, in polvere o sott'olio, per avere più terra, floreale o minerale. Tre gradazioni che fanno cambiare il piatto. L'uso dipende anche dalla regione: nel nord dell'India si adopera il burro chiarificato di bufala o di vacca, mentre nel sud a causa delle alte temperature prevale l'olio di cocco, che non trasmette troppo calore. Sono veicoli per le spezie differenti: quando le salti in un grasso o nell'altro, il risultato cambia. Ma la scelta dipende anche dalla cucina ayurvedica, che ha 5000 anni di storia e individua nel corpo umano tre elementi: fuoco, terra e aria. In India ogni spice box di casa è una farmacia, secondo il tipo di corpo dei familiari. Per esempio, lo yogurt è un calmante, cui va unito un po' di cumino pestato. A sud con l'olio di cocco vanno senape e finocchio; a nord cumino e fieno greco, che trasmettono calore. Anche il peperoncino ha il suo ruolo, perché aumenta la circolazione del sangue e svolge un ruolo protettivo, aiutando anche a prevenire l'epatite; mentre la curcuma è un antibiotico naturale, tanto che quando fa molto freddo, le nonne la scaldano nel latte con il burro chiarificato. Vale anche per l'assafetida, che le donne spargono sul capezzolo prima di allattare, come cura per il bambino. Il curry varia molto secondo le zone e le case, ma in generale non possono mancare curcuma, peperoncino, cumino e coriandolo in polvere; mentre il garam masala è diverso se va ad accompagnare pesce, gamberi o carne. Io ho scelto di portare una ricetta di riso con la carne e tante spezie: zenzero, curcuma, garam masala, paprica, peperoncino, chiodo di garofano e cannella, fatti andare in un soffritto con la cipolla. Si esprimono al meglio attraverso la cottura, che sia lunga o breve; può bastare un'infusione".*

CAPUT MUNDI

la cacio e pepe

INGREDIENTI

per 4 persone

CREMA CACIO E PEPE
- 300 gr di pecorino grattugiato
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 50 gr di caprino
- Frullare il tutto

BRODO DASHI
- ½ lt acqua
- 20gr di kombu
- 2 pz shitake

FARE UN'INFUSIONE A FREDDO PER 24 ORE, FILTRARE E AGGIUNGERE I PEPI TOSTATI
- ½ lt di dashi
- 5 gr di pepe mix tostato
- 5 gr di pepe affumicato tostato
- 5 gr di pepe lungo tostato
- Lasciare in infusione per 7 ore

- 1 retina di maiale
- 20 gr di tartufo tagliato a fette sottili

PROCEDIMENTO

Cuocere gli spaghetti al dente e mantecarli in una ciotola di acciaio con la crema cacio e pepe in modo che risultino cremosi. Mettere gli spaghetti dentro la retina di maiale, coprirli con le lamelle di tartufo nero e chiudere, colorare in padella da entrambi i lati e servire. Il brodo dashi sarà versato sopra gli spaghetti.



LO CHEF
ANTHONY GENOVESE

IL RISTORANTE
IL PAGLIACCIO

Via dei Banchi Vecchi, 129/a
Roma (RM)
Tel. 041-794611
ristoranteilpagliaccio.com

BULBO DI TULI-PANO



INGREDIENTI

per 4 persone

PER IL BULBO

5 bulbi di tulipano
250 gr di olio di semi
vasi per conservazioni
Per il burro al Café de Paris:
250 gr di burro in pomata
15 gr di ketchup
7 gr di senape
7 gr di capperi
30 gr di scalogno
12 gr di prezzemolo
1 gr di maggiorana fresca
1,5 gr di ginepro
1,5 gr di timo
1,5 gr di rosmarino
½ spicchio di aglio
2 filetti di acciuga
7 gr di Brandy
7 gr di Porto
7 gr di Vermouth bianco
7 gr di Worcestershire sauce
1 gr di paprika dolce
1 gr di curry
2 gr di pepe nero macinato
15 gr di succo di limone
3 gr di sale

PER LA BACCA DI SICHUAN

50 gr di bacche fresche
2 l di acqua
1 kg di zucchero
1 l di aceto per sushi

PER L'ACETO DI STELO DI TULIPANO

60 gr di succo di stelo
15 gr di aceto di vino bianco
Per i petali sottaceto:
2 l di acqua
1 kg di zucchero
1 l di aceto per sushi
Foglie di pepe sansho

Salsa al Café de Paris, bacca di Sichuan e succo acidulato di tulipano

PROCEDIMENTO

Sbollentare i bulbi per due minuti in acqua molto salata. Cuocere in vasi di vetro per almeno 30 minuti a 100 °C al vapore. Girare i barattoli a testa in giù e tenerli a temperatura ambiente fino al giorno dopo, poi riporre in frigorifero. Al momento del servizio scaldare il bulbo a 100 °C per almeno tre minuti. Per la salsa al Café de Paris, tritare finemente tutti gli ingredienti solidi e unirli ai liquidi in un recipiente. Lasciare fermentare a 35 °C per 48 ore. Frullare al Pacojet per dieci volte. Legare le spezie fermentate per due giorni con quattro grammi di Xantana ogni 1.200 grammi di composto. Successivamente unire il burro e montare. Per le bacche, sciogliere la marinatura e mettere le bacche secche in un contenitore sottovuoto. Per il succo acidulato, tagliare gli steli e passarli alla Greenstar. Legare con 0,2 grammi di Xantana ogni 100 gr di liquido. Per la presentazione disporre la salsa al Café de Paris sul piatto, appoggiare sopra il bulbo di tulipano con il pepe Sechuan, attorno al bulbo aggiungere il succo di tulipano e al di sopra del bulbo due petali di tulipano all'agrodolce. Ultimare con sale Maldon.



LO CHEF
TERRY GIACOMELLO

IL RISTO-RANTE

Via S. Leonardo, 124
Parma (PR)
Tel. 0521776047
www.ristoranteinkiostro.it



BIRYANI DI HYDERABAD

INGREDIENTI

per 4 persone

MARINATURA DELLA CARNE

- 500 g di pollo (o agnello), tagliato a pezzi
- 1 tazza di yogurt naturale
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 cucchiaino di garam masala
- 1 cucchiaino di paprika
- o peperoncino rosso in polvere
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaino di aglio tritato
- 1/2 cucchiaino di sale

BIRYANI

- 2 tazze di riso basmati, lavato e scolato
- 1 cucchiaio di ghee (o burro chiarificato)
- 1 cipolla grande, affettata sottilmente
- 2 pomodori medi, tritati
- 2-3 peperoncini verdi, tagliati a metà
- 3-4 foglie di alloro
- 1 bastoncino di cannella
- 4-5 chiodi di garofano
- 3-4 bacche di cardamomo verde
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 tazza di brodo di pollo o acqua
- 1/4 tazza di coriandolo fresco tritato
- 1/4 tazza di menta fresca tritata
- Sale q.b.

COTTURA

- 1/4 tazza di ghee o olio
- 1/2 tazza di cipolla fritta (opzionale, per guarnire)

PROCEDIMENTO

Marinare la carne mescolando in una ciotola capiente il pollo (o l'agnello) con yogurt, curcuma, garam masala, paprika, succo di limone, zenzero, aglio e sale. Lasciare marinare per almeno un'ora (meglio se per tutta la notte) in frigo. Preparare il riso basmati cuocendolo in acqua bollente per 5-7 minuti, fino a quando il riso è parzialmente cotto, poi scolarlo e metterlo da parte. Preparare il soffritto di spezie scaldando in una padella larga un cucchiaio di ghee e aggiungere le cipolle affettate. Far soffriggere fino a quando diventano dorate e croccanti, quindi rimuoverle e metterle da parte (possono essere usate come guarnizione per il biryani). Nella stessa padella, aggiungere un altro cucchiaio di ghee, poi inserire le foglie di alloro, la cannella, i chiodi di garofano, il cardamomo e i semi di cumino. Lasciar soffriggere per un minuto, finché le spezie non rilasciano il loro aroma. Aggiungere i peperoncini verdi e i pomodori tritati, cuocere per circa 5 minuti fino a quando i pomodori non si ammorbidiscono e rilasciano il loro succo. Aggiungere la carne marinata nella padella con le spezie e i pomodori, cuocendo a fuoco medio per 10-12 minuti, finché la carne non è completamente cotta e ben amalgamata con le spezie. A questo punto si può comporre il biryani mettendo sul fondo di una grande pentola (o un tegame da forno) uno strato di carne cotta, seguito da uno strato di riso basmati parzialmente cotto sopra la carne. Guarnire con coriandolo fresco, menta fresca e cipolle fritte, alternando strati di carne e riso fino a esaurire gli ingredienti. Aggiungere il brodo di pollo o l'acqua sopra il riso, coprire la pentola con un coperchio ben sigillato e cuocere a fuoco molto lento per 20-25 minuti, in modo che il riso finisca di cuocere e assorba tutti i sapori. Può essere servito accompagnato con raita (yogurt speziato), insalata fresca o un chutney di menta per bilanciare i sapori.



LO CHEF
GIOTTI SINGH

IL RISTORANTE
HAVELI

Viale Fratelli Rosselli, 31 r
Firenze (FI)
Tel. 055355695
florenceindianrestaurant.it



Le specialità di **pesce**
come non le avete mai provate

BERNARDINI
GASTONE

Tutto il sapore della **carne**
in prelibate bontà





L'Italia
nel piatto.

CIRIO
1856
Alta Cucina

Federazione Italiana Cuochi
APPROVATO DALLA FIC
Ricetta di Fabio Potenzano

IL ROSSO TRICOLORE.
Forma inconfondibile, colore vivo, gusto dolcissimo.
Solo **I Datterini di Cirio Alta Cucina** sono perfetti per esaltare ogni piatto a base di pesce, perché mantengono inalterato il proprio aspetto e rendono impareggiabile il sapore delle tue creazioni.
Un tocco di stile, una firma di gusto senza tempo.



cirioaltacucina.it

LO SAPPIAMO BENE

Qualunque sia il settore in cui operate, nazionale o internazionale, pubblico o privato, noi di Coface siamo consapevoli dei rischi che affrontate ogni giorno.

Siamo presenti in oltre **100 paesi** e gestiamo garanzie per oltre **100.000 clienti** nel mondo. Questo fa di noi uno dei leader mondiali nella gestione e nell'**Assicurazione dei Crediti** e un punto di riferimento nelle cauzioni, anche con le nostre polizze digitali.

Sappiamo bene quanto sia importante per le imprese potersi concentrare sul proprio business: al resto, pensiamo noi.



LE AREE DI EXPERTISE COFACE
ASSICURAZIONE DEI CREDITI
CAUZIONI
BUSINESS INFORMATION
RECUPERO CREDITI

AGENZIA GENERALE DI MACERATA
Agente Generale: Tania Pieroni
EMAIL macerata@coface.it
62100 MACERATA - Via Trento 33, Int. 16 e 17
T 0733 261328/261164
TLSAS.IT

INFOITALY@COFACE.COM
COFACE.IT

coface
FOR TRADE



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

- Preparazione veloce e semplice pochi minuti
- Risultati di alta qualità, sapore e doratura uniformi
- Maggiore produttività e flessibilità, più rendimento
- Efficienza nei costi, nessun uso di grassi/olio, meno spreco di prodotto
- Scelta più responsabile
- Maggiori opportunità commerciali
- Più convenienza, pulizia facile, niente odori

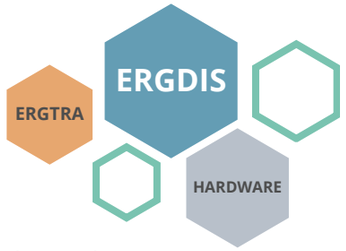
www.farmfrites.it



Ergon Informatica Srl è una società di informatica di Castelfranco Veneto (TV), attiva dal 1988. Fornisce soluzioni ERP per aziende del settore alimentare e di trasporto, con progetti proprietari interamente analizzati e sviluppati al proprio interno.
In particolare si occupa di progettazione, consulenza e sviluppo di software gestionale nelle seguenti aree: Amministrazione e Finanza, Vendite e Acquisti, Logistica, Produzione, Archiviazione Documentale, Qualità, Mobile, Web e Business Intelligence.
Ergon fornisce inoltre servizi sistemistici, installando l'infrastruttura hardware necessaria ai propri clienti e occupandosi di sicurezza, networking, radio frequenza e virtualizzazione dei sistemi.
L'azienda sviluppa infine progetti di ricerca afferenti a diversi ambiti innovativi quali l'AI (Artificial Intelligence) e il Machine Learning, nonché l'ottimizzazione dei sistemi gestionali avvalendosi della collaborazione di Scuole e Università.

Novità

PRODECTOR



Prodector è il software progettato
per prevedere le vendite e gestire le scorte di magazzino,
attraverso algoritmi di Machine Learning e Intelligenza Artificiale.
La suite permette di stimare le vendite future per ogni cliente-articolo, basandosi sullo storico di vendita precedente, il quale viene opportunamente analizzato e valutato dal programma. Prodector è inoltre in grado di gestire in modo ottimale le scorte, calcolando la scorta minima e quella di sicurezza, segnalando con opportuni allarmi laddove la disponibilità dei prodotti risulti inferiore a quella prevista.

ERGLINK

Erglink è un prodotto pensato per gestire la comunicazione e il marketing aziendale. Permette di inviare news, offerte o documenti ai propri clienti, favorendo l'interazione interna ed esterna.
Grazie all'utilizzo di sofisticati algoritmi di profilazione, Erglink propone i prodotti più interessanti, in linea con gli ordini precedenti e la tipologia di cliente.

ERGON Informatica S.R.L.
Via Per Salvatronda, 21
31033 Castelfranco Veneto (TV)
+39 0423 4247
info@ergon.it
www.ergon.it

UNA PAGINA NON BASTA PER RACCONTARVI TUTTI I NOSTRI PRODOTTI!

SCARICA IL CATALOGO COMPLETO!

90 REFERENZE, INFINITE SOLUZIONI!

Scopri i prodotti della Linea Professionale di Biffi, pensata e realizzata per le esigenze del canale Ho.re.Ca. Un'ampia gamma di referenze che spazia dalle salse classiche a base maionese alle sfiziose salse etniche, dai condimenti monodose ai dressing, fino alle specialità fresche.
90 incredibili prodotti, disponibili in diversi formati, nati dalla selezione delle migliori materie prime e dall'esperienza di oltre 50 anni nel settore.

LA LINEA PROFESSIONALE
Biffi Milano 1852

www.biffi1852.it

VERMOUTH & MIXOLOGY

storie di "rinascita"

di Redazione Orizzonte



Da comprimario a leva aromatica dei cocktail moderni: perché oggi il vino speziato per eccellenza è di nuovo centrale nel mondo dei cocktails.

Per anni è stato trattato come una parentesi: "una spruzzata", un correttivo, il dettaglio che fa classico un drink. Oggi il Vermouth è tornato a stare in prima linea. Il motivo non è nostalgia, ma funzione: è uno degli strumenti più duttili che un bartender abbia per costruire equilibrio, profondità e bevibilità senza alzare la gradazione. La sensibilità contemporanea verso cocktail meno alcolici ma più complessi, e verso un aperitivo lungo e "botanico", ha creato il terreno perfetto per il suo ritorno.

Una rivincita, quella del vermouth di qualità e artigianale, decisiva per un prodotto che negli anni '80 era praticamente uscito dalla produzione. Strangolati dalle logiche della "quantità a basso prezzo", molte delle case storiche avevano cessato la produzione. Il loro vermouth era fuori mercato, non più richiesto e troppo costoso. Al centro del ritorno in auge c'è stata una riscoperta delle radici. Il Vermouth, nato a Torino come elisir aromatico e medico, è tornato ad essere uno dei simboli di un'Italia che ama miscelare e che si porta in dote la cultura del bere bene. Grazie alle scelte, a volte coraggiose, di alcuni barman italiani come Salvatore Calabrese, Dario Comini, Luca Picchi fino ad arrivare ad Agostino Perrone e Giorgio Bargiani, e alla sua versatilità in veste di aperitivo, digestivo, base per cocktail o protagonista in solitaria, il vermouth è tornato da essere prodotto apprezzato, desiderato e miscelato. Da semplice ingrediente di contorno, a protagonista elegante, complesso, capace di unire tradizione, territorio e creatività.

Chi lavora dietro al banco lo sa: il Vermouth non è solo dolcezza o secchezza, è una libreria di profumi che tiene insieme gli altri ingredienti. Porta aromi, certo, ma ha anche una spina vinosa e acida che allunga il sorso, lo rende leggibile e versatile. È la cerniera ideale tra distillato e parte amara, tra potenza e freschezza. Non a caso molti bartender lo indicano come ingrediente vitale e ancora sottoutilizzato nella creatività moderna.

Basta guardare ai classici che non esisterebbero senza di lui. Nel Martini la quota di dry Vermouth definisce stile e tensione del gin; nel Manhattan il rosso è metà del dialogo con rye o bourbon; nel Negroni è la colonna aromatica che addolcisce e accende Campari e gin. Ma la costellazione è molto più ampia e racconta quanto il Vermouth sia strutturale nella grammatica del bar: Americano e Milano-Torino nella famiglia aperitivo; Boulevardier e Old Pal nella linea "amaro-whisky"; Rob Roy e Bobby Burns nel mondo scotch, dove è ingrediente portante insieme al distillato. Poi ci sono i grandi "diplomatici" caraibici come El Presidente, i cocktail ossidativi come Adonis e Bamboo, e i degni cugini d'oltreoceano (tipo Perfect Manhattan o 50/50 Martini) dove il Vermouth non sta ai margini: guida la rotta.

La rinascita recente passa proprio da qui: dai bar che ragionano "per template" e non per mode, rimettendo i classici al centro e lavorando per variazioni intelligenti. Un Negroni cambia pelle con un rosso più balsamico o più ossidativo; un Manhattan diventa più verticale con un vermouth meno zuccherino; un Martini torna contemporaneo con versioni più "wet" o con vermouth infusi e salini. È un linguaggio che piace perché è immediato: il drink resta riconoscibile, ma la scelta del Vermouth lo rende personale.

Il Vermouth rientra nelle carte anche in forma semplice e quotidiana: highball con soda o tonica, reverse cocktail dove supera il distillato per quantità, twist sullo Spritz, servizio on-the-rocks come aperitivo secco e profumato. Questa bevuta diretta è tornata nei menù di ristoranti e cocktail bar per la sua complessità leggera e la gradazione moderata, perfetta per aprire la serata senza bruciare il palato.

In questo nuovo ciclo il Vermouth non chiede di essere celebrato per ciò che è stato, ma per ciò che fa oggi: dà forma ai cocktail, rende l'amaro più ospitale, porta profondità senza pesantezza. È la prova che, quando un ingrediente torna utile prima ancora che "cool", il tempo non lo consuma: lo rilancia.

La nostra Riserva



La nostra Riserva Rose Gold Edition

l'**eccellenza** dell'olio extra vergine di oliva in edizione limitata, appositamente selezionato dalla famiglia Cremonini.
Un'accurata scelta delle **migliori cultivar italiane** rendono il suo profilo sensoriale equilibrato ed elegante.

OLITALIA



Mascioli Carni

Nel cuore verde dell'Umbria,
il vero sapore della carne.

MASCIOLI CARNI SRL - Via delle Croci 1 - Loc. Annifo (PG)
Telefono: 0742 314579 - Email: info@masciolicarni.com
www.masciolicarni.com

McCain | FOODSERVICE SOLUTIONS

CRISPERS

LE PATATINE 2.0
CHE IL TUO MENÙ SI MERITA



Esclusiva forma a V, taglio ondulato, buccia e rivestimento croccante.
Il tocco moderno che conquisterà a prima vista i tuoi clienti!

www.mccainfoodservice.it - infofoodservice@mccain.it
Seguici anche su McCain Foodservice Italia

SCOPRI LE NOSTRE SOLUZIONI →

PASSIONE ARTIGIANALE

Fatto come va fatto è una storia vera!



ph. Studiogamma - Parma

CLAI
COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962

Nel 1962 un gruppo di agricoltori e allevatori si unì con un obiettivo comune: creare un salame eccellente.

Sapevano che allevare bene gli animali e trasformare con cura e amore le carni avrebbe dato origine ad un gusto genuino e migliore.

E che dovevano cooperare insieme per farlo conoscere a tutti.

Tre generazioni dopo, con passione e lungimiranza, le donne e gli uomini CLAI continuano ad alimentare una filiera 100% di carne italiana e a migliorare costantemente i loro metodi, attenti al benessere animale e all'ambiente.

Portare il meglio di artigianalità, qualità e sapore sulla tua tavola è la loro missione.

Farlo ancora come va fatto è la vera tradizione CLAI.

CLAI S.c.a - Via Gambellara, 62A - Sasso Morelli di Imola (BO) - ITALIA • segreteria@clai.it

CLAI.IT

UMBRIA

CONTRASTI CUCINA & OZIO

Contrasti, nel centro di Spoleto, offre una cucina che unisce territorio e creatività: lo chef Filippo Gemma realizza piatti essenziali e armonici, in cui tecnica e memoria si incontrano, creando un'esperienza insieme familiare e sorprendente.





CUCINA

Territoriale, innovativa

CHEF
Filippo Gemma

RESPONSABILE DI SALA
Barbara

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Uovo croccante

PRIMO
Spaghettone al gambero rosso

SECONDO
Scamone di agnello

DOLCE
Cioccolato e lampone

POSTI ESTERNI

CANTINA
60 etichette

COSTO MEDIO
40€

Via Aurelio Saffi 5,
Spoleto (PG)
Tel. 3338937624

UMBRIA

RISTORANTE SABATINI

Nel centro di Spoleto, il Ristorante Sabatini si distingue per il giardino interno che ne caratterizza l'atmosfera. La cucina interpreta la tradizione umbra in chiave moderna, valorizzando tartufo e carni locali. Un percorso gastronomico radicato in una storia familiare, espresso in un'idea di gusto solida, curata e profondamente legata al territorio.



CUCINA

Umbra, tradizionale

CHEF
Aldiana Ibric

RESPONSABILE DI SALA
Riccardo Zeppadoro

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Prosciutto al coltello IGP Norcia, bruschetta al tartufo e uova strapazzate al tartufo.

PRIMO
Tortellone farcito con ragù di Chianina, saltato al tartufo fresco

SECONDO
Cosciotto di agnello completamente disossato, servito con patate arrostite e pere cotte nel Rosso di Montefalco

DOLCE
Crescionda, il dolce tradizionale con cioccolato e amaretti



POSTI ESTERNI

CANTINA
750 etichette

COSTO MEDIO
45€

P

Corso Giuseppe Mazzini, 54
Spoleto (PG)
Tel. 074347230
ristorantesabatinispoleto.it

MARCHE

MARCHESE DEL GRILLO

Il ristorante dell'hotel Marchese del Grillo a Fabriano accoglie in una villa storica immersa nella campagna marchigiana, offrendo una cucina che unisce tradizione e modernità, valorizza il territorio e la stagionalità, e propone un'esperienza raffinata basata su memoria e ricerca.





CUCINA

Territoriale, creativa

CHEF
Marco Cappelletti

RESPONSABILE DI SALA
Mario D'Alesio

RESPONSABILE VINI
Emanuele Boccaccini

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Terrina di manzo, foie gras e tartufo nero

PRIMO
Risotto all'ossobuco, midollo, radicchio al Vermouth e fonduta di pecorino

SECONDO
Sella di capriolo, vellutata di caprino, caffè e mirtillo

DOLCE
Cremoso e mousse di arachidi, riso soffiato al cioccolato e caramello salato

POSTI ESTERNI

CANTINA
1200 etichette

COSTO MEDIO
70€

Località Rocchetta Bassa, 73
Fabriano (AN)
Tel. 0732.625690
marchesedelgrillo.com

MARCHE

DAL MARINAIO

Dal Marinaio è un ristorante di pesce sul mare di Pesaro che propone una cucina territoriale basata su pescato di qualità, piatti essenziali e curati, e una reinterpretazione contemporanea della tradizione marinara, valorizzata dalla vista sull'Adriatico.





CUCINA

Territoriale, pesce

CHEF
Hicham

RESPONSABILE DI SALA
Serena

RESPONSABILE VINI
Giovanni

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Orgoglio del Marinaio
(mix di antipasti freddi)

PRIMO
Pacchero del Marinaio con vongole, seppie e gamberi

SECONDO
Tataki di Tonno al Sesamo
con Salsa di Avocado

DOLCE
Tortino al Cioccolato

POSTI ESTERNI

CANTINA
15 etichette

COSTO MEDIO
55€

S.S. 16 Adriatica nord, km 244
Pesaro (PU)
Tel. 3389051429
ristorantedalmarinaio.it

TOSCANA

TRATTORIA LA POSTA

A Semproniano, Trattoria La Posta custodisce i sapori autentici della Maremma, raccontati dalla cucina di Stefania Bianchi. Ricette di casa e gesti antichi diventano piatti schietti e appaganti, dove prevalgono materia prima e tradizione. Un luogo sincero e accogliente, guidato da un'ospitalità familiare che valorizza un'idea di gusto legata al territorio.





CUCINA

Tipica Maremmana

CHEF
Stefania Bianchi

RESPONSABILE DI SALA
Danilo Zammarchi

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Frutta e verdura in pastella

PRIMO
Tortelli ricotta e bietola
con zucchero e cannella

SECONDO
Agnello fritto

DOLCE
Zuppa inglese

POSTI ESTERNI

CANTINA
50 etichette

COSTO MEDIO
35/40€

Via Giuseppe Verdi, 9
Semproniano (GR)
Tel. 0564986376 - 3383953177

TOSCANA

TULLIO TRE CRISTI

Nel cuore di Siena, Tullio Tre Cristi propone una cucina che intreccia specialità toscane e suggestioni mediterranee. I sapori locali sono trattati con cura, tra ricette che uniscono memoria e sensibilità contemporanea. Un raffinato ambiente quattrocentesco, tra boiserie e pareti affrescate, accompagna un'idea di gusto legata alla città e alla sua eredità gastronomica.





CUCINA

Territoriale

CHEF
Servi Gonzalo Adrian

RESPONSABILE DI SALA
Nora Petra Noltner

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Polpette di mazzancolle, pecorino, panko
e maionese

PRIMO
Pici al ragù bianco e fonduta di pecorino

SECONDO
Ossobuco di rana pescatrice su polenta
leggera gremolata

DOLCE
Ricciarello di Siena, cantucci, gelato e crema
di mascarpone

POSTI ESTERNI

CANTINA
150 etichette

COSTO MEDIO
40€

Vicolo Di Provenzano, 1/7
Siena (SI)
Tel. 0577280608 - 3513437908

LAZIO

RISTORANTE BONAPARTE

Ristorante Bonaparte racconta una cucina tradizionale fatta di sapori schietti e ricette legate al territorio, dove la materia prima è protagonista. I piatti riprendono gesti e preparazioni della tavola locale, tra salumi, paste fatte a mano e carni lavorate con semplicità. Un indirizzo informale e autentico, che interpreta il gusto come espressione quotidiana di convivialità.





CUCINA

Tradizionale

CHEF
Marina

RESPONSABILE DI SALA
Asia

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Antipasto Bonaparte: crudo della Valtellina DOP, porchetta di Canino, verdure grigliate, formaggio caprino, coppa di maiale locale e salame locale, gnocco fritto

PRIMO
Lombrichelli al ragù di cinghiale

SECONDO
Tagliata

DOLCE
Croccantino

POSTI ESTERNI

CANTINA
3 etichette

COSTO MEDIO
25€

Via Bonaparte, 27
Canino (VT)
Tel. 3923426022
pizzeriabonaparte.it

LAZIO

LA CAPANNA DEL PESCATORE

A Montefiascone, La Capanna del Pescatore propone una cucina territoriale essenziale, legata al lago e ai suoi prodotti, con il pesce al centro del menu e un forte rispetto per la materia prima, in continuità con il paesaggio e la tradizione gastronomica locale.





CUCINA

Territoriale

CHEF
Luigi

RESPONSABILE DI SALA
Marco

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Misto di pesce

PRIMO
Tonnarelli allo scoglio

SECONDO
Paccheri polpo e pecorino

DOLCE
Tiramisù

POSTI ESTERNI

CANTINA
8 etichette

COSTO MEDIO
35/40€

Lungo Lago,
Montefiascone (VT)
Tel. 327 1516175

GRUPPO TRINITÁ Industria Salumi



TRINITÁ · VALPADANA · STELLA Industria Salumi · mojoli · INGRAL · ZAMPINI srl Industria Salumi · AZZOLA · Galli Industria Salumi

www.trinitasalumi.it

Pucciufficio
DIGITAL INNOVATION

Pucciufficio
DIGITAL INNOVATION

Da oltre 60 anni, Pucciufficio è una delle aziende italiane più all'avanguardia nella fornitura di servizi di **Information Technology** e **Digital Innovation** offrendo consulenza, progettazione, servizi e soluzioni integrate di alta professionalità.



SAMSUNG



Lexmark



Lenovo

PUCCIUFFICIO SERVICE
SOFTWARE & SERVICE

sistemi PERUGIA

Nata nel 1989, è l'azienda del gruppo che propone soluzioni informatiche evolute e professionali.

STUDIO sistemi · PROFIS sistemi · JOB sistemi · eSOLVER sistemi · SPRING sistemi

L'esperienza e le competenze acquisite negli anni nell'ambito delle infrastrutture ITe del software ERP permettono di rispondere alle esigenze delle PMI e degli Studi Professionali.

Pucciufficio srl - Via A. Barteri, 8 - 06128 PERUGIA - tel 075 50592.1 - fax 0750592.50 - P.IVA 01813500541

www.pucciufficio.com

le Originali



Olive ripiene all'Ascolana

L'Ascolana propone la sua ricetta tradizionale che ha fatto, delle olive ripiene, un'icona di bontà che regala a tutti, il sapore unico delle feste.



Filetti di alici panati croccanti

Filetti di alici ricoperti da una croccante panatura.

i Caciottini



Formaggio pecorino

Un cuore filante di formaggio pecorino primo sale, avvolto da una croccante e gustosa panatura.

le Sfiziose



Mozzarelline ripiene con prosciutto cotto

Mozzarelline farcite ricoperte da una croccante panatura. Un piatto sfizioso che metterà d'accordo proprio tutti, grandi e bambini!

Novità



Bocconcini di Asiago DOP

Squisiti bocconcini da gustare per un pasto originale e per un appetitoso aperitivo

L'ASCOLANA® SPECIALITÀ ALIMENTARI

SE C'È L'ASCOLANA C'È QUALITÀ

IFS Food · BRCGS Food Safety CERTIFICATED

L'ASCOLANA s.r.l.
Zona Industriale Campolungo 2ª Fase
63100 Ascoli Piceno - Italia
Tel. +39 0736 403437 - Fax +39 0736 226540
info@lascolana.com - www.lascolana.com

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

di Federico Minelli

“AFFOGHIAMOCI IN UN MARTINI”







la VERMUTTERIA
QUANDO LA SPECIALIZZAZIONE DIVENTA IDENTITÀ

di Andrea Rocchi



Negli ultimi anni il panorama dell'hospitality italiana ha visto emergere con forza una nuova tipologia di format: i locali monoprodotto. Gintonerie, vermuterie, champagnerie e cocktail bar dedicati a un'unica categoria merceologica stanno ridefinendo il modo in cui il pubblico vive il consumo fuori casa, introducendo un modello basato su specializzazione estrema, storytelling e identità visiva coerente. A differenza dei bar tradizionali, che puntano sulla varietà dell'offerta, i locali monoprodotto costruiscono il loro valore proprio attraverso la selezione verticale. L'approccio è quasi curatoriale: la carta diventa un percorso tematico, pensato per guidare il cliente nella scoperta di una categoria specifica. Nelle gintonerie, ad esempio, l'accento è posto sulla combinazione tra distillati, botaniche e toniche; nelle vermuterie il focus si sposta su provenienza, metodi di aromatizzazione e mixology classica; nelle champagnerie, invece, si esplorano terroir, maison e annate. La riduzione dell'offerta non limita l'esperienza, ma la rende più profonda: il prodotto diventa oggetto di racconto. Questa impostazione si riflette direttamente nell'interior design. Ogni locale sviluppa un'estetica coerente con l'universo del prodotto proposto. Una gintoneria può puntare su materiali naturali, tonalità botaniche e un uso scenografico delle workstation; una vermutteria tende spesso a richiamare atmosfere vintage o da liquorificio; una champagneria, invece, adotta codici più luminosi, eleganti e verticali, richiamando il linguaggio del fine dining. L'arredo non è solo funzionale, ma parte integrante del concept: ciò che il cliente vede e percepisce deve amplificare la narrativa del prodotto. Di pari passo con il design, la comunicazione svolge un ruolo determinante. I locali monoprodotto si basano su un'identità forte e facilmente riconoscibile: naming, logo, palette cromatica e tone of voice devono riflettere la specializzazione e distinguerla dalla concorrenza. Sui social, la narrazione ruota attorno a contenuti tecnico-educativi e a un'estetica visiva coerente; la verticalità dell'offerta permette di creare una community di appassionati, rispondendo a un pubblico sempre più interessato alla cultura del bere e alla qualità. Il successo di questo format risponde a due tendenze. Da un lato, la ricerca di esperienze specifiche e "di nicchia" che offrano autenticità e competenza. Dall'altro, la necessità per gli imprenditori di costruire concept chiari e distintivi in un mercato saturo. Un locale monoprodotto funziona quando riesce a combinare eccellenza tecnica, ambiente curato e un racconto coerente: tre elementi che, insieme, trasformano un semplice bicchiere in un'esperienza. I nuovi format specializzati non rappresentano dunque una moda passeggera, ma un'evoluzione naturale del settore. In un mercato che premia identità forti e posizionamenti definiti, la capacità di raccontare un solo prodotto può diventare la leva più potente per conquistare il pubblico.

NATURA AD ALTA PRESTAZIONE



LA FARINA DEDICATA AI PROFESSIONISTI DELLA PIZZA.

La qualità non è mai un caso e **la ricerca dell'eccellenza** è un impegno costante.
Le nostre farine sono **prodotte al 100% con energia proveniente da fonti rinnovabili** e ogni giorno il nostro obiettivo è quello di garantire a tutti i professionisti che si affidano a Le 5 Stagioni **elevata qualità e alte prestazioni.**



le5stagioni.it

Fine dining non è morto, il casual dining è in crisi: DOVE STA ANDANDO LA RISTORAZIONE?

di Massimo Sacco

Nel 2024 in Italia hanno chiuso oltre 18.000 imprese della ristorazione, con un saldo negativo del 5,6%. Dopo cinque anni, solo un locale su due resta aperto. I dati FIPE 2025 parlano chiaro, ma il problema non è la ristorazione in sé: è un certo modo di farla che non funziona più.

Il fine dining non è morto, si sta trasformando. Alcuni ristoranti stellati hanno chiuso o restituito la stella, ma si tratta di numeri marginali rispetto al totale. La vera criticità non è il prezzo, bensì l'esperienza: rituali rigidi, menù degustazione imposti, spiegazioni interminabili. I clienti sono disposti a spendere molto, purché non si annoino. Il successo di trattorie contemporanee come Trippa a Milano dimostra che oggi autenticità e piacere contano più della formalità.

Se il fine dining affronta una crisi di identità, il casual dining vive una crisi di sopravvivenza. È la fascia più colpita dalla polarizzazione dei consumi: da un lato locali economici e promozionali, dall'altro esperienze di alto livello. Chi sta nel mezzo, senza una proposta distintiva, fatica a riempire la sala. Con stipendi medi fermi e costi in aumento, il ristorante "normale" è spesso il primo taglio nelle spese delle famiglie.

A crescere sono invece i format più chiari e flessibili. Il fast casual registra una crescita annua del 9%, combinando qualità percepita, tempi rapidi e prezzi accessibili. Le trattorie contemporanee e le enoteche con cucina propongono competenze da alta cucina in ambienti informali, con un forte focus sul vino, che garantisce margini elevati e rafforza l'esperienza. Anche le dark kitchen, dedicate esclusivamente al delivery, crescono del 10/15% annuo grazie a investimenti ridotti, maggiore scalabilità e costi operativi più bassi, pur con limiti legati al prodotto e alle commissioni delle piattaforme.

I format vincenti del 2025 condividono elementi chiave: esperienze autentiche e non teatrali, un rapporto qualità-prezzo percepito come chiaro, flessibilità operativa e un'identità forte. I locali generalisti, che cercano di piacere a tutti, sono i più esposti al rischio di chiusura.

La ristorazione non sta morendo, sta cambiando pelle. Il mercato premia chi sceglie un posizionamento preciso e sa dire con chiarezza per chi lavora e perché è diverso. La vera domanda non è dove stia andando la ristorazione, ma dove sta andando ciascun ristoratore.



AZIMUT
CAPITAL MANAGEMENT
La direzione per investire.
FONDI E GESTIONI PATRIMONIALI | SERVIZI ASSICURATIVI
FONDI PENSIONE | SERVIZI BANCARI
SERVIZI FIDUCIARI | PREVIDENZA INTEGRATIVA
Scegliere l'eccellenza
è un'attitudine culturale.
per informazioni visita il sito **www.azimut.it** oppure contatta il numero **320.4550542**

DEBITI INPS E INAIL RATEIZZABILI FINO A 60 MESI



di Massimo Valeri

Pubblicato in Gazzetta Ufficiale, Serie Generale n. 278 del 29/11/2025, il decreto interministeriale (Lavoro e Finanze), con cui vengono definiti i casi in cui è consentito il pagamento dilazionato dei debiti Inps e Inail, ai sensi dell'articolo 23, comma 1, della legge n. 203/2024 (Collegato Lavoro).

La norma, come noto, dispone che, a decorrere dal 1° gennaio 2025, l'INPS e l'INAIL possono consentire il pagamento rateale dei debiti per contributi, premi e accessori di legge a essi dovuti, non affidati per il recupero agli agenti della riscossione, fino al numero massimo di sessanta rate mensili nei casi definiti con decreto del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, di concerto con il Ministro dell'Economia e delle Finanze, da emanare sentiti l'INPS e l'INAIL e secondo i requisiti, i criteri e le modalità, anche di pagamento, disciplinati, con proprio atto, dal consiglio di amministrazione di ciascuno dei predetti enti.

INPS e INAIL potranno concedere dilazioni di pagamento da un minimo di 36 a un massimo di 60 rate, a seconda degli importi debitori. In particolare, l'articolo 1 del decreto dispone che l'INPS e l'INAIL possono consentire il pagamento rateale dei debiti per contributi, premi e accessori di legge, non affidati per il recupero agli agenti della riscossione, fino al numero massimo di: 36 rate mensili nei casi di dichiarata temporanea situazione di obiettiva difficoltà economico-finanziaria al pagamento di importi fino a 500.000 euro; 60 rate mensili nelle ipotesi di dichiarata temporanea situazione di obiettiva difficoltà economico-finanziaria al pagamento di importi da 500.001 euro.

In presenza di un piano di dilazione in corso, inoltre, il Decreto consente a entrambi gli Istituti di concedere una seconda dilazione.

Come stabilito dal successivo articolo 2, entro sessanta giorni dal 29 novembre 2025 (data di pubblicazione del decreto interministeriale), l'INPS e l'INAIL dovranno definire, con proprio atto, i requisiti, i criteri e le modalità di accesso al pagamento dilazionato. Nello specifico, dovranno essere individuati: i requisiti per la concessione e per il permanere della modalità del pagamento dilazionato dei debiti per contributi, premi e accessori di legge, tesi ad attestare la situazione di difficoltà economico-finanziaria; le modalità di presentazione della domanda in via telematica; i criteri in base ai quali definire il numero di rate concedibili; la modalità con cui il pagamento delle rate concesse deve essere effettuato per comprovare la solvibilità del debitore; i casi di revoca del provvedimento di concessione della dilazione.

Le istruzioni operative definite da INPS e INAIL troveranno applicazione per le domande di rateizzazione presentate a partire dal trentesimo giorno successivo all'adozione dei rispettivi atti.

Le domande di rateazione presentate a partire dal 12 gennaio 2025 secondo la disciplina previgente (articolo 2, comma 11-bis , del D.L. n. 338/1989, convertito con modificazioni, dalla legge n. 389/1989), invece, potranno essere rideterminate, su richiesta del debitore, in conformità ai nuovi criteri stabiliti dai provvedimenti adottati dall'INPS e dall'INAIL. L'istanza dovrà essere presentata entro il termine di trenta giorni decorrenti dalla data di adozione dei predetti provvedimenti.



Fatti trasportare dal gusto unico di un grande caffè

GUGLIELMO
il caffè che fa centro



Via Nazionale
Copanello di Staletti (CZ)
Italy
Tel. +39.0961.911063
Fax +39.0961.911143
info@caffeguglielmo.it
www.caffeguglielmo.it

VENDITA DI UN IM MOBILE RICEVUTO DA DON AZIONE:

una riforma epocale



di Alessandro Sorci

Fino a novembre 2025 chi intendeva acquistare un immobile da un venditore che, a sua volta, lo aveva ricevuto per donazione rischiava grosso. Rischiava, dopo averlo pagato, di doverlo restituire agli eredi del venditore.

La compravendita di un immobile ricevuto in donazione è stata, infatti, storicamente un'operazione complessa, con un alto grado di incertezza legale per via delle possibili contestazioni da parte degli eredi legittimari del venditore. Con la riforma di novembre 2025 la situazione è cambiata rendendo la transazione più sicura sia per gli acquirenti che per i venditori.

Fino a oggi, infatti, i compratori di immobili ricevuti in donazione si esponevano al rischio di vedersi sottrarre l'immobile dagli eredi del venditore (che lo aveva ricevuto per donazione), se questi ultimi ritenevano che la donazione avesse violato la loro quota di legittima. Ora, grazie alla riforma, la vendita di immobili donati può avvenire in condizioni molto più certe e protette.

Se l'atto di compravendita è stato infatti trascritto nei registri immobiliari prima della trascrizione della domanda di riduzione da parte degli eredi legittimari, l'immobile non potrà/dovrà più essere restituito agli eredi. In pratica, l'acquirente è protetto e l'azione di riduzione verso il suo venditore non può più pregiudicare i suoi diritti.

Gli eredi del venditore non restano comunque senza tutela. A loro spetta un indennizzo economico e non possono più chiedere indietro l'immobile acquistato dal terzo. Se un legittimario si ritiene leso nella sua quota di legittima, potrà chiedere un indennizzo economico al donatario, per integrare la parte mancante della sua quota.

Grazie alla maggiore certezza giuridica sulla titolarità degli immobili donati, le banche potranno accettarli con maggiore facilità come garanzia ipotecaria, agevolando l'erogazione di mutui a famiglie, giovani e imprese.

INSERZIONISTI

Agugiaro & Figna Molino Spa
Strada dei Notari, 25/27
43044 Collecchio (PR)
Tel. 0521 301701
www.agugiaroefigna.com

Asiago Food S.p.A.
Via Santa Maria, 7
35030 Veggiano (PD) - Italia
Tel: 049 5082260
www.asiagofood.it

Azimut Holding Spa
Via Cusani, 4
20121 Milano
Tel. 02 88981
www.azimut.it

Barilla (First Retailing Spa)
Via Mantova 166
43100 Parma (PR)
https://www.barillaforprofessionals.com/

Bernardini Gastone srl
Via di Lavoria, 83/85
56040 Cenaia (PI)
Tel. 050 644100
www.bernardinigastone.it

Bonduelle Italia Srl
Via Trento, 24060
San Paolo d'Argon (BG)
Tel. 035 4252411
www.bonduelle-foodservice.it

Centro Carne srl
Via Cristoforo Colombo 1
64027 Sant'Omero (TE)
Tel. 0861 887199
www.centrocarne.com

C.G.M. srl
Rione Pollenza Scalo 85
62010 Pollenza (MC)
Tel. 0733 201025
www.cgmsurgelati.it

Clai Soc. Coop. Agricola
Via Gambellara 62/A
40020 Sasso Morelli (BO)
www.clai.it

Conserve Italia
Soc. Coop. Agricola
Via Poggi, 11 - 40068
S. Lazzaro di Savena (BO)
Tel. 051 6228311
www.conserveitalia.it

DÉLIFRANCE Italia srl
Frazione Venina 7 P35
20090 Assago (MI)
https://www.delifrance.com/it/

Demetra Srl
Via Roma, 751
23018 Talamona (SO)
Tel. 0342 674011
www.demetrafood.it

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

Farm Frites International B.V.
Molendijk 108, 3227 OUDENHOORN (NL)
https://www.farmfrites.com/it-it/

Formec Biffi SpA
Via Piacenza 20,
26865 San Rocco Al Porto (LO)
Tel. 0377 45401
www.formec.it

Frigo Aer Termica snc
Via dell'Avena 15/17
06126 Perugia (PG)
Tel. 075 388347
www.frigoaertermica.it

Garbo Frozen Food srl
Via Santa Lucia 16
00062 Bracciano (RM)
Tel. 06 99815506
www.garbosrl.it

GESCO Soc. Coop. Agricola,
via Del Rio, 400
47522 S. Vittore di Cesena (FC)
Tel. 0547 343943
www.amadori.it

Guglielmo Spa
Via Nazionale
88069 Copanello (CZ)
Tel. 0961 1911063
www.caffeguglielmo.it

ISI Srl
Via A. Manna, 97
06132 Perugia
Tel. 075 4651077
www.isis-srl.it

L'Ascolana Srl
Z.I. Campolungo II Fase
63100 Ascoli Piceno
Tel. 0736 403437
www.lascolana.com

La Molisana Spa
C.da Colle delle Api, 100/A
86100 Campobasso
Tel. 0874 4981
www.lamolisana.it

Luigi Bacchi
Via della Valtiera, 79
06135 Ponte S. Giovanni (PG)
Tel. 075 394046
www.luigibacchi.it

Mascioli Carni srl
Via delle Croci 1, Loc. Annifo
06030 Foligno (PG)
Tel. 0742 314579
www.masciolicarni.com

Mccain Foods Europe B.V.
oranjeplaatweg 4*, NM Sheer
Arendskerke, Olanda
https://mccainfoodservice.com/

Oleificio Toscano Morettini Srl
Via XXV Aprile, 121
52048 Monte S.Savino (AR)
Tel. 0578 810040
www.morettini.com

Olitalia Srl
Via Meucci, 22/A
42122 Forlì
Tel. 0543 794811
www.olitalia.com

Orogel Soc. Coop. Agricola
Via Dismano, 2830
47522 Cesena (FC)
Tel. 0547 3771
www.orogel.it

Pizzoli Spa
Via Z. Nord, 1
40054 Budrio (BO)
Tel. 051 6924511
www.pizzoli.it

Pucci Ufficio srl
Via A. Barteri, 8
06129 Perugia
Tel. 075 505921
www.pucciufficio.com

Salumeria di Monte San Savino srl
Via Santa Maria delle Vertighe 2/X
52048 Arezzo (AR)
Tel. 0575 849398
www.salumeriadimontesansavino.it

TLSAS.IT
Via Trento 33 int. 16 e 17
62100 Macerata (MC)
Tel. 0733 261328
www.coface.it

Trinità Spa
Via Rolandino Maffei, 195
37050 Oppeano (VR)
Tel. 0546 984076
www.trinitaspa.it

Unilever Food Solution Italia
Via Paolo di Dono 3/A,
00142 Roma (RM)
unileverfoodsolutions.it

Urbani Tartufi Srl
SS. Valnerina Km 31+250,
06040 S. Anatolia
di Narco (PG)
Tel. 0743 613171
www.urbanitartufi.it

CENTROCARNE
QUALITÀ E BENESSERE

Il tuo roast-beef perfetto e... **prontissimo!**

READY TO EAT!



FESA DI SCOTTONA COTTA ALL'INGLESE

TEMPO ZERO, QUALITÀ MASSIMA.

La nostra **Fesa di Scottona cotta all'Inglese** è l'espressione di gusto e praticità: una specialità già cotta, succosa e pronta per il taglio.

www.centrocarne.com