N. 2 UNO SGUARDO SUL PRESENTE E IL FUTURO DELL'HO.RE.CA. A. XXI MAR-APR 2026

ORIZZONTE

# MOZZARELLA



STORIE

## L'ORO BIANCO

Andrea Matteucci

FOCUS

## FRESCHEZZA IN EQUILIBRIO

Giovanna Romeo

FOCUS

## OLTRE LA MOZZARELLA

Alessandra Maldolesi

# The Art of Primo.

PASTIFICIO BACCHINI®

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE

Pastasi soluzioni express

sugosi

PRONTOSFOGLIA

## Cambia il nome, non la pasta.

PASTIFICIO BACCHINI, IL MARCHIO CHE PORTA IL NOSTRO NOME E IL NOSTRO IMPEGNO.
UN UNICO BRAND, **UNA GAMMA COMPLETA: PASTA, SFOGLIE E SUGHI** STUDIATI PER OFFRIRE
AL FOOD SERVICE NON SOLO QUALITÀ E GUSTO, MA ANCHE PRATICITÀ OPERATIVA, RIDUZIONE
DEGLI SPRECHI E CONTROLLO DEI COSTI. SOLUZIONI PENSATE PER RENDERE OGNI SERVIZIO
PIÙ EFFICIENTE, VELOCE E SICURO, SENZA MAI RINUNCIARE ALL'ECCELLENZA SURGITAL.
CON ANCORA PIÙ CHIAREZZA, FIDUCIA E VALORE PER LA TUA CUCINA.

**PASTIFICIO BACCHINI: IL NOME CAMBIA, LA PASSIONE RESTA.**

THE ITALIAN FOOD VALLEY MADE OF ITALY EMILIA-ROMAGNA

SURGITAL®

SURGITAL.IT

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)







# THE PERFECT PARTNER FOR YOUR BUSINESS





cgm
natural frozen food




IN CUCINA




A TAVOLA




Scopri la scelta dei professionisti: www.oliocostadoro.com

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



# Scopri il *segreto* per una *carta dei dolci* sempre diversa senza ricorrere a ricette complesse ed elaborate

La crema a freddo
per **Cheesecake**
**Carte d'Or Professional**
è ideale per realizzare
facilmente dolci di tendenza.

Perfetta per il Banqueting,
perchè garantisce stabilità
ed efficenza nella preparazione
e nella gestione dei costi.




- Ideale per sac à poche
- Stabile al congelamento
- Preparazione a freddo
- Durevole sul buffet

Unilever Food Solutions

Knorr PROFESSIONAL · CARTE D'OR PROFESSIONAL · Calvé · HELLMANN'S · MAILLE · MAIZENA · Pfanni

Scopri di più su ufs.com
#GiàProntiPerDomani

# SOMMARIO


STORIE
L'Oro bianco 14
**Andrea Matteucci**

FOCUS
Freschezza in equilibrio 24
**Giovanna Romeo**

FOCUS
Oltre la mozzarella 32
**Alessandra Meldolesi**

LE RICETTE
Semplice non vuol dire facile (fritta e al forno) 36

Mozzarella ossidata 38

Palla di Mozzarella 40

STORIE
La geografia della mozzarella 48
**Giorgio Perozzi**

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

ARTE
"Mozza" 66
Progetto fotografico di **Federico Minelli**

DESIGN
La Casa della Mozzarella 68
**Andrea Rocchi**

IMPRESA
Quando l'esperienza vale più del menù 70
**Massimo Sacco**

IMPRESA
Iper-ammortamento 2026 72
**Massimo Valeri**

NORME
Il vademecum per la sicurezza nei locali pubblici 74
**Alessandro Sorci**









Anno XXI
**N. 2**
**Mar-Apr 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
13 Febbraio 2026

**www.rivistaorizzonte.com**







L'EDITORIALE
di Bruno Petronilli

# PERCHÉ?

Penso che la mozzarella sia l'alimento più trasversale che esista. Porta con sé un concetto quasi "politico", con tendenze socialiste. Da quando sono nato non ho ancora incontrato nessuno che mi abbia detto: *"La mozzarella? Per carità, mi fa schifo..."*. Quanti prodotti possono vantare tanta universalità di consenso?
Stai male? Ti mangi una mozzarella. Stai bene? Ti mangi una mozzarella. Sei a dieta? ... insomma, avete capito. È un linguaggio culinario planetario, più dell'inglese. Nel mio passato ho avuto una fidanzata francese, di origini senegalesi. Viveva a Parigi, era bellissima. E come tutti i parigini terribilmente snob. La prima volta che l'andai a trovare, ero emozionatissimo, probabilmente più per il fascino di quella città, simbolo gastronomico del mondo, che avrei vissuto per qualche giorno senza sentirmi un turista. Nel quartiere dove viveva c'era il mercato, come in ogni benedetto anfratto di Parigi. Banchi stracolmi di ogni bendidio: polli e piccioni di Bresse, terrine, foie gras, scampi e pesci di ogni genere, pani e baguette meravigliose, tartufi, funghi, paté en croute di selvaggina, frutta e verdura, ovviamente ostriche: una visione che ha indelebilmente segnato il mio modo di intendere la vita. Avrei voluto comprare tutto, ma avevamo fretta di raggiungere il suo appartamento. Entrammo, mi accomodai. Mi diressi subito verso il frigorifero. *"Chissà cosa c'è, cosa compra una che vive in un luogo del genere"* pensai. Aprii lo sportello, rimasi esterrefatto: mezzo limone rinseccolito e tre mozzarelle, italiane per fortuna, ma crudelmente industriali.
La fissai e le chiesi? *"Perché?"*. Lei sapeva della mia passione per la gastronomia e mi rispose "*Senti, io a Parigi non ho tempo di cucinare, anzi non me ne frega nulla. Mangio solo mozzarelle*". Strozzai in gola il secondo *Perché* e mi tacqui.
Quell'esperienza mi ha fatto capire molte cose, la prima che con quella meravigliosa ragazza non ci sarebbe stato futuro, ci sono priorità che superano anche gli istinti più primordiali. La seconda è che la mozzarella è un refugium peccatorum per chiunque.
Ma c'è rifugio e rifugio. Lo compresi la prima volta che misi piede a Paestum, in un noto caseificio. Afferrai una mozzarella di mezzo chilo, doverosamente a temperatura ambiente, grondante del suo liquido di governo. Mi sembrò di addentare il paradiso: dolce, acido, lattico ma non troppo, la consistenza divina che scrocchiava sotto i denti. Dopo il primo assaggio ebbi la concreta sensazione di poterne mangiare due chili. Ed in effetti fu così.



selezione
# MILLE

SUGHI IN BUSTA

## I SUGHI FIRMATI DEMETRA NEL NUOVO FORMATO GOLD.

Quando ingredienti selezionati incontrano l'innovativo DIVA SYSTEM® nascono sapori autentici e risultati impeccabili .




DEMETRA

demetrafood.it

Scopri la selezione completa di sughi da 1000g

DIVA System Direct Injection Vacuum cooking All in One

ASIAGO FOOD®

LINEA PROFESSIONALE

# I Sapori del Bosco nel Piatto










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. 2 Stand G31

TUTTOFOOD INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION MILANO

11|14 MAGGIO.2026




- ✓ 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

Hero

la Colazione Perfetta!




Eleganza ed esclusività per il top della gamma confetture, con un design unico e sostenibile.

Una linea pensata per soddisfare anche le richieste dei vostri clienti più esigenti con un'offerta che si completa con la gamma Light.

www.hero.it

di Andrea Matteucci

# L'ORO BIANCO

*Dalle mense monastiche del Medioevo alle tavole del mondo, la mozzarella attraversa i secoli trasformandosi da gesto quotidiano a simbolo culturale, gastronomico e identitario dell'Italia.*



*"La cosa più goduriosa è mangiare a morsi, con le mani, una mozzarella di bufala. Nel mio ristorante, può ordinare una mozzarella da cinquanta grammi che le verrà servita in un quadrato nero, al centro di un piatto bianco, da gustare con le mani"*. Gualtiero Marchesi era uno che di cucina ne sapeva, quindi non ci si deve stupire di un'affermazione del genere. Ma chi ha inventato la mozzarella? I primi documenti che ne testimoniano l'esistenza sono stati rinvenuti nell'Archivio Episcopale di Capua e risalgono intorno al XII secolo. Si scrive di una "mozza", chiamata anche "provatura", che i monaci del Monastero di San Lorenzo di Capua offrivano ai pellegrini in segno di ospitalità. Questi monaci furono tra i primi casari e la loro attività giocò un ruolo fondamentale nella conservazione e diffusione della mozzarella. Nel 1570 anche il cuoco rinascimentale Bartolomeo Scappi menzionò l'esistenza del prodotto nel suo trattato di cucina: in questi secoli non c'era una distinzione netta tra latticino ottenuto da latte di bufala o vaccino, perché la produzione dipendeva dagli animali che meglio si adattavano alle caratteristiche del territorio.

Nel tentativo di capire da quale regione proviene la mozzarella alcuni affermano che le bufale erano già presenti in Italia durante le migrazioni preistoriche, altri invece ritengono che siano stati successivamente i Longobardi o gli Arabi a introdurli in Sicilia e in Campania.

Dopo il Mille, i re Normanni fecero conoscere questa razza nelle zone paludose del resto del meridione d'Italia. Nel 1700 il prodotto iniziò a guadagnare popolarità grazie all'interesse di alcuni intellettuali che intrapresero il celebre Grand Tour, il viaggio culturale dei giovani aristocratici intorno alle principali città italiane. L'assaggio di questo formaggio fresco riscosse un grande successo tra i raffinati palati, anche se la sua freschezza ne limitava ancora il trasporto e il commercio in larga scala. La svolta avvenne nella seconda metà del '700, sotto il governo dei Borbone, con la fondazione di un allevamento e un caseificio nella Reggia di Carditello per valorizzare e promuovere le eccellenze gastronomiche del territorio. Qui vennero perfezionate le tecniche di produzione, mentre la creazione di una rete viaria più estesa permise la distribuzione nelle città del regno.

Dopo l'Unità d'Italia fu Aversa a diventare la città della mozzarella, con l'allestimento di un grande centro all'ingrosso chiamato "La Taverna", dove venivano stabilite le quotazioni di mercato in base alla produzione e alla richiesta del prodotto; fu l'inizio di una regolamentazione del commercio e del suo consumo su larga scala. Ma la fama globale arrivò alla fine del XIX secolo, grazie al celebre matrimonio con la pizza.

Dalla storia all'etimo: da dove deriva il nome? Più facile di quanto si possa pensare: prende il nome dalla tecnica utilizzata per produrla. Infatti, durante la lavorazione artigianale, la pasta filata ottenuta dalla lavorazione della cagliata veniva letteralmente mozzata dai casari. Oggi la mozzatura non si fa più a mano, ma la sua messa in forma viene fatta grazie a degli stampi.

Mozzarella come oro bianco, ma perché? Facile, basta pensare alla sua enorme diffusione: se, a parte il nostro paese, in Europa è leader indiscussa, con Francia (dove pare addirittura che il suo consumo abbia superato quello del Camembert, formaggio simbolo della tradizione d'oltralpe), Germania e Regno Unito come destinazioni principali, l'Asia costituisce un mercato emergente importante, con focus su Sud-Est Asiatico e Medio Oriente. C'è poi il Nord America, dove è un prodotto parecchio consolidato. Provate a chiedere a un abitante degli Stati Uniti se, malgrado i dazi, la conosce

e la consuma; difficile non ne sappia nulla... E, sempre a proposito di Nord America, sembra che la mozzarella sia la regina degli influencer: è il risultato di un'indagine sulle tendenze di consumo del Made in Italy agroalimentare, condotta da Assocamere Estero (l'Associazione che raggruppa le 78 Camere di Commercio Italiane all'Estero e Unioncamere), che ha coinvolto 550 influencer del food & wine in Usa, Canada e Messico nel progetto "True Italian Taste" nel 2019.
Eppure, così famosa e iconica, a volte ha una nomea non molto appetitosa: *"quell'uomo è proprio una mozzarella"* si dice di persona debole, inetta, priva di carattere e di forza morale e, ancora, *"sei bianco come una mozzarella"*, affermazione che non ha certo bisogno di spiegazioni. Da alcune curiosità (viene prodotta anche su alcune navi da crociera, una famosa compagnia ha impiantato su alcune delle sue imbarcazioni un mini caseificio...) ad altrettanti record: il minor tempo per mangiarne un chilogrammo (senza usare né mani né posate!) è stato stabilito lo scorso anno nel tempo record di un minuto e 23 secondi da un goloso signore australiano, mentre la treccia più grande del mondo è stata confezionata nel 2010 da 50 operatori e 40 casari in sei ore di lavoro per 70 quintali di latte. Il risultato? 106,16 metri di mozzarella, senza nessuna interruzione della trama, valutati dai giudici ufficiali del Guinness World Records come la più grande al mondo. Dai record alle citazioni nelle arti: *"ti fai dare mezzo chilo di Mozzarella di Aversa, freschissima. Assicurati che sia buona: piglia queste dita, premi la mozzarella, se cola il latte, te la pigli, sennò ... desisti!"* sono le parole pronunciate a Totò nel film Miseria e Nobiltà. Altre pellicole? Parecchie, da *A Muzzarell a Mozzarella Stories*, commedie noir entrambe ambientate in un caseificio per arrivare a una scena cult del celebre e doloroso Ladri di biciclette, capolavoro del neorealismo di Vittorio De Sica, oltre alle citazioni in *È stata la mano di Dio* di Paolo Sorrentino e in *Benvenuti al Sud*.
Dalle immagini in movimento a quelle statiche: il fotografo Alberto Magrin si muove tra sacro e profano nella sua *La madonna delle mozzarelle*; altrettanto fa, in modo diverso, il geniale e controverso artista Gino De Dominicis con *Moz-*







*zarella in carrozza*, originale creazione scultorea. Ci sono poi rimandi evidenti nelle opere pittoriche di Gianni Peccaro, Guido Borelli, il trecentesco Giovannino de' Grassi e, addirittura, Renato Guttuso, oltre a un omaggio al celebre latticino nell'opera minimalista Milkstone dell'artista tedesco Wolfgang Laib e ad installazioni di un duo artistico romano dal nome decisamente illuminante, *Mozzarella Light*.

Anche la musica, in un modo o nell'altro, è influenzata dal suo candore e sapore: c'è chi ritiene – è il caso di un imprenditore caseario del Cilento – che le sue mozzarelle siano più buone da quando alleva le sue bufale con fieno biologico e sinfonie di Mozart e chi ne fa una canzone per i più piccini, con La tarantella della mozzarella... Poi, libera creatività, nel nome di un disc jockey, DJ Mozzarella, e nei testi e titoli delle singole tracce, se non addirittura album interi: da Mozzarella Nigga di Capone & BungtBangt a La mozzarella, una mazurca di Giacomo Ferrari, da Buffalo relamuzza dei Mucca82, a Mozzarella session, dell'italica band Blindur fino al celebre Toni Santagata con il suo mozzarella di bufala. E c'è addirittura una casa discografica di musica elettronica e dance che si chiama Mozzarella Recordings... Se poi per Goethe – è il momento della letteratura – era una vera leccornia, una volta scoperta in uno dei suoi viaggi in Italia, diversi ne scrivono o a lei si ispirano: *"aveva un costume da bagno azzurro e all'una mangiava una mozzarella, in piedi, senza piatto e senza forchetta, coi capelli cortissimi, e lo sguardo intriso di una malinconia senza fine..."*: è così che Fernanda Pivano racconta di un suo incontro con Natalia Ginzburg. Altri autori? Nicola Battistoni, Ermanno Cavazzoni, Nieva Zanco, Salvatore Bonavita, a citare i principali.

A chiudere una curiosa e semplice poesia, dal titolo La Mozzarella di Galdino Ferro, scritta per un nobile scopo, quello di un progetto rivolto ai diversamente abili: *"un casaro campano, ha inventato un cibo sano, forse a Capua ha abitato, l'idea al volo ha acchiappato"*.



1810 ZUCCHI
OLEIFICIO STORICO
Professional

Fritturista.
Perfezione,
non aria fritta!






Scopri tutti i dettagli su: www.oleificiozucchi.com, sezione HORECA.
fritturista

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.



Patate Pezzettoni Pronto Forno

OROGEL Food Service

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

Nuove **sfiziose idee** per rendere ogni ricetta più **speciale.**



Riso Basmati Precotto



Zucchine Rondelle Panate

Scopri le **NOVITÀ!**

**Orogel su misura per te!**

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**

GRUPPO TRINITÁ Industria Salumi




TRINITÁ · VALPADANA · "STELLA" INDUSTRIA SALUMI · mojoli · INCRAL · ZAMPINI srl Industria Salumi · AZZOLA · Galli INDUSTRIA SALUMI

www.trinitasalumi.it

IVECO
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

# *Freschezza* IN EQUILIBRIO

di Giovanna Romeo

Tra acidità e sapidità, l'arte dell'abbinamento tra mozzarella e vino racconta un dialogo sottile fatto di territorio, struttura e memoria gastronomica.

L'abbinamento vino e formaggio è quel momento preciso dove l'arte di sposare aromi e sapori trova la sua massima espressione. Il formaggio esalta, infatti, il gusto del vino favorendo la formazione di nuovi composti odorosi. Tra tutti i formaggi della tradizione casearia italiana, la mozzarella è, senza dubbio, il prodotto più versatile. Pilastro della cucina italiana, la si consuma pura o in cottura. In entrambi i casi, la sua struttura richiede abbinamenti enologici capaci di bilanciare le sue diverse espressioni. La regina indiscussa per gusto, ricchezza, intensità, è la Mozzarella di Bufala Campana Dop, prodotta esclusivamente con latte intero di bufala di razza mediterranea italiana. Il suo sapore è inconfondibile: pieno, leggermente acido con una sorprendente succosità. Altrettanto diffusa e amata è la Mozzarella fior di latte, prodotta utilizzando latte vaccino. La sua consistenza è più morbida, il sapore è lattiginoso, dolce e delicato. Esistono poi varianti meno note ma egualmente interessanti, come la Mozzarella affumicata, spesso ottenuta dal fior di latte che viene esposto al fumo naturale, o la Burrata. Quest'ultima tecnicamente non è una mozzarella ma ne condivide la pasta filata esterna, racchiudendo al suo interno un mix cremoso di panna e sfilacci di mozzarella, detta stracciatella. Per la Mozzarella di Bufala Campana Dop, data la sua intensità, è necessario un vino che pulisca il palato senza sovrastare il sapore. L'abbinamento ideale è per tradizione, territoriale e di valorizzazione, ovvero di un vino che ne esalti al meglio le caratteristiche organolettiche. Ottimo un Fiano di Avellino Docg o un Greco di Tufo Docg, entrambi espressioni campane. Questi vini bianchi possiedono quella spiccata acidità e una buona mineralità che sono capaci di tagliare la grassezza della mozzarella, lasciando una sensazione di pulizia, armonia e freschezza. Per il più delicato Fior di latte e per preparazioni semplici come la Caprese (unisce la mozzarella, spesso di bufala, a fette di pomodoro maturo, basilico fresco e un filo d'olio extra vergine d'oliva) dove la priorità è contrastare l'acidità del pomodoro, è preferibile un vino bianco meno strutturato e più leggero, che esalti la dolcezza del latte vaccino senza coprirla. Ottimo un Grillo siciliano, un Vermentino di Sardegna Doc delicato e profumato con le sue note salmastre e la sua bevibilità, un Erbaluce di Caluso Docg, fresco, secco e sapido,

un Trebbiano d'Abruzzo Doc di medio corpo, delicatamente fruttato e floreale. In alternativa, si può optare per un vino rosato del Salento, come un Negroamaro Rosato Igt che offre la giusta freschezza e una leggera nota fruttata legandosi molto bene con il pomodoro e il basilico. O una Langhe Freisa, giovane, fresca e di buona acidità. Quando si parla di mozzarella su pizza o in piatti cotti, dove i grassi e le componenti acide sono bilanciati da altri ingredienti e dal calore, sono perfetti nella loro funzione di sgrassare il palato i vini spumanti Metodo Classico o Metodo Charmat, che offrono anche una leggera struttura. Come un Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg o un Sardegna Semidano spumante, dalla bolla fine e persistente, o per una scelta più strutturata e complessa, un Trentodoc Docg o un Franciacorta Docg, un Pinot Nero in purezza dell'Oltrepò Pavese: tutte opzioni ideali. La loro effervescenza pulisce perfettamente la bocca dalla sensazione untuosa del formaggio fuso. Ma si può anche osare con un vino rosso leggero e poco tannico: un Cilento Doc Aglianico o un Valle d'Aosta Gamay. Serviti giovani e leggermente freschi, offrono una struttura sufficiente a sostenere il condimento senza confliggere con la delicatezza del fior di latte fuso. Nelle preparazioni più ricche come la mozzarella affumicata abbinata a un tagliere di salumi stagionati, o una parmigiana di melanzane farcita con mozzarella fiordilatte, i vini rossi di media struttura, caratterizzati da tannini morbidi e un'adeguata sapidità, sono ideali per smorzare la ricchezza di cotture concentrate e oleose. Per tutte queste preparazioni il suggerimento è indirizzato a vini frizzanti rossi, come il Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro, il Barbera del Monferrato, o a vini rossi più strutturati con tannini carezzevoli ma presenti, come un Chianti Classico, un Colli Orientali Friuli Pignolo, un Montepulciano d'Abruzzo, un Sangiovese di Romagna Superiore. Abbinamenti di personalità, presenti un tempo nella povera economia contadina.



1950

Morettini

OLEIFICIO TOSCANO

# Qualità

## sempre più in alto



**EVO** *per sempre*

www.morettini.com



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

## 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




# Fusilli con Lupini

*con zucchine, menta, porro e mandorle tostate*




**Per** 2 persone **Preparazione** 20 minuti **Cottura** 10 minuti

### Ingredienti

160 g di Fusilli con Lupini
200 g di zucchine (circa 2)
20 g di mandorle a lamelle
6-8 foglie di menta fresca
2 cucchiai di olio d'oliva extravergine
1 porro (solo la parte bianca)
Sale iodato e pepe q.b.

### Procedimento

**Lavate** e tagliate a julienne le zucchine. **Stufate** il porro affettato in padella con olio e poca acqua per 5 minuti. **Unite** le zucchine e cuocete 3-4 minuti, lasciandole croccanti.
**Tostate** le mandorle a secco per 2-3 minuti finché dorate. **Cuocete** la pasta in abbondante acqua salata, scolatela bene al dente e conservate un po' di acqua. Unite la pasta e le verdure, la metà delle mandorle e la menta spezzettata. **Aggiungete** un po' di acqua di cottura e mantecate. **Condite** con un cucchiaio di olio evo a crudo, mescolate e servite decorando con le mandorle rimaste.

### La ricetta della prevenzione

*Piatto equilibrato e ricco di proteine vegetali e fibre grazie ai lupini, utili per controllare la glicemia e sostenere il metabolismo. Zucchine e porro favoriscono l'equilibrio intestinale con fibre e composti attivi. Mandorle e menta completano con grassi buoni, vitamina E e benefici digestivi. Il risultato è un piatto nutraceutico, leggero ma densamente funzionale.*

Dalla pizza d'autore alla cucina di ricerca, tre interpreti raccontano come il latticino simbolo della tradizione italiana diventi materia tecnica, gesto creativo e linguaggio contemporaneo.

# *Oltre* LA MOZZARELLA



## FRANCESCO CAPECE

**di Alessandra Meldolesi**

Rappresentano un vanto della casearia del Sud Italia, i formaggi a pasta filata, già noti agli antichi romani e partiti alla conquista del mondo grazie alla malleabilità in cucina. Le loro origini sono da ravvisare nell'areale mediterraneo, dove le alte temperature tendono ad acidificare presto il latte, favorendo la filatura. E in particolare in Campania, dove sono assurti a forma d'arte e materia primissima della cucina. La mozzarella in particolare, che sia di latte vaccino o di bufala, è, prima che un latticino, un rito, dalla conservazione a temperatura ambiente, rigorosamente fuori dal frigorifero, al consumo a morsi, come un frutto succoso, per non stressare le preziose fibre.

Dici "mozzarella" e pensi alla pizza, branca della gastronomia che vive da decenni una crescita spettacolare, ben oltre i confini della Campania. Per esempio, c'è Confine a Milano, locale nato dall'amicizia, coltivata fin dalle scuole superiori, fra i due soci: Mario Ventura, patron e sommelier di un wine bar a Salerno, e Francesco Capece, subentrato alla pala nella pizzeria di famiglia, la Locanda dei Feudi di San Cipriano Picentino. Nel 2023 hanno deciso di mixare le rispettive competenze professionali con l'auspicio di portare la pizzeria, non la pizza, su un altro livello. *"In una città come Milano, la qualità del prodotto è scontata"* attacca Francesco. *"Noi volevamo piuttosto approcciare la pizza con un'attitudine diversa, mettendola sullo stesso livello del vino in un locale da 500 metri quadrati con una cantina da 700 referenze. La nostra sala gira in t-shirt e sneakers, ma è suddivisa fra chef de rang e commis, come un ristorante. Parimenti in cucina le slice dei menu degustazione, scelti dal 90% degli ospiti, escono da diverse partite. L'esperienza, che comincia dal fritto senza tempo degli appetizer, dura due ore, fra diverse tipologie di impasto, starter e dessert, pairing di grandi etichette o analcolici. Da Confine puoi stappare un Brunello di Soldera o un Barolo Monfortino, scegliere fra 110 Champagne e 80 etichette alla mescita. Insomma, ce n'è per tutte le tasche"*. Qual è il posto della mozzarella in questo format? *"Lo stesso di tutte le pizzerie d'Italia: viene trattata con la giusta attenzione. In cottura privilegiamo un fiordilatte dei Monti Lattari, proveniente da Gragnano. C'è una richiesta importante per la mozzarella di bufala; noi siamo salernitani, arriviamo quindi dalla zona forse più vocata della denominazione, e cerchiamo di rispettarla appieno. Nella nostra 'Semplice non vuol dire facile' la usiamo a crudo, ma siamo costretti a tenere in carta anche la margherita classica alla mozzarella di bufala. Per questo la facciamo asciugare per 2 o 3 giorni in frigorifero, in modo da ottenere una masticazione diversa dal fresco, anche se preferiremmo non cuocerla, perché diventa gommosa e rilascia liquidi. Il fiordilatte è diverso, perché cambia la lavorazione. La sapidità arriva dalla salamoia, mentre l'impasto non contiene sale, che ha proprietà igroscopiche. Quando lo utilizziamo, facciamo sgocciolare quel minimo di latte che contiene, ma già in partenza è un prodotto trasformato per la lavorazione in cottura e possiamo impiegarlo dall'oggi al domani. Poi c'è la provola, sempre un fiordilatte dei Monti Lattari, che però viene affumicato a paglia. Quindi è un po' più asciutto e può essere lavorato in giornata, sia a crudo che cotto. Lo facciamo fondere nel calzone agnelli e friarielli, che contiene quattro tagli di ovino"*.

Succede che gli utilizzi siano impropri? *"Non ho detto questo, è solo il mio pensiero. Su una pizza che esce calda, preferiamo adagiare la mozzarella a crudo, andando a raggiungere la giusta temperatura, in modo che esprima il meglio di sé fra 15 e 16 gradi. L'abbinamento in questo momento è Comenarosa, aglianico vinificato in rosato dell'azienda agricola Cantina De Vita"*. Al naturale non servite mozzarella?

*"No, mai. Abbiamo tre percorsi da 5,6 e 7 portate, dedicati alla pizza tradizionale napoletana; ai nostri signature, dal padellino al calzone, al tortellino fra panna e brodo; fino alle ultime ricerche sul riso al salto, l'agnello in diversi servizi o il cavolfiore. Ricette che creo con mio fratello Daniele, chef che lavora con me al processo creativo"*.

# LUIGI COPPOLA

Se c'è uno chef che ha espresso al meglio le potenzialità classiche e avanguardiste della mozzarella, questi è Luigi Coppola, maestro fermentatore che a Casa Coloni ha voluto sottoporre a metamorfosi anche il feticcio bianco. *"Mi sono appassionato alla cucina dopo un anno di istituto tecnico, poi mi sono buttato in questo mondo, che mi aiuta a non annoiarmi, in una zona fortunatamente turistica come Paestum"* ripercorre. *"Dopo l'alberghiero e le prime stagioni estive, mi sono trasferito a Roma e ho lavorato in grandi alberghi, dove ho conosciuto il rigore e la gerarchia. Ma non ho esperienze stellate, dico sempre che sono un eterno insoddisfatto, che ha fame di capire il perché di ciò che avviene. Anche il mondo delle fermentazioni l'ho studiato da solo, curiosando online e acquistando libri, talvolta nemmeno tradotti in italiano"*. Luigi, quale piatto firma ti ha ispirato questo ingrediente? *"Oggi se ci chiedono la mozzarella, rispondiamo che abbiamo creato la mozzarella ossidata, quello che nessuno si aspetta. Prendiamo il latticino senza il suo siero, lo conserviamo in assenza di ossigeno a temperatura non inferiore a 60 °C per un minimo di 90 giorno, fino a 8 mesi, e avviene una mutazione enzimatica, il colore vira sul sabbia, gli zuccheri fermentano, esce la parte grassa e il gusto diventa inatteso, con profumi che ricordano gli stagionati importanti, quei caciocavalli da cui esce quasi la goccia d'olio e perfino gli erborinati. È una ricetta del 2024, che nel menu Fermentazioni e Ossidazioni viene servita con un velo di pomodoro, per evocare l'insalata caprese"*. Nessun impiego in purezza? *"Noi siamo anche un albergo, quindi serviamo le prime colazioni e allo snack bar la mozzarella o la caprese in purezza. A volte facciamo un risotto con il siero e i gamberi rossi; nel menu veloce del pranzo la impiattiamo con un buon prosciutto o un buon pomodoro. Casa Coloni è tante cose"*. Quale mozzarella prediligi? *"Ci troviamo in una zona ricchissima di caseifici. Ma uno non vuole escludere l'altro, è molto gusto personale. Noi lavoriamo da tanti anni con Barlotti, che è molto attento alle nostre richieste. Ma ogni casaro ha il suo timbro, per certe preparazioni può essere adatta una mozzarella più asciutta, per altre il contrario. È un mondo di cui si può parlare all'infinito"*. E tu come mangi la mozzarella? *"Personalmente preferisco mozzarelle di pezzature grossa appena fatte, prima ancora del tuffo nel siero, soluzione salina che dona sapidità. Amo invece la consistenza che quasi stride ai denti, al limite del gommoso, per una masticazione prolungata. E le mangio a morsi, senza che tocchino il frigorifero. Nel periodo autunnale e invernale, quando la richiesta è minore, a mio parere sono migliori perché l'alimentazione degli allevamenti cambia"*.









# ROSANNA MARZIALE

Lady Mozzarella si chiama Rosanna Marziale, chef che alle Colonne di Caserta porta avanti una ricerca decennale sul latticino identitario. Subito dopo avere preso le redini del fastoso locale di famiglia e del San Bartolomeo Green Events poco più che ventenne (*"ma ci ero cresciuta dentro, da figlia d'arte"*), ha svolto stage da Vissani e Berasategui, innamorandosi della gastronomia spagnola a Lo Mejor de la Gastronomia. *"Andare in Spagna mi è servito molto per lo slancio e il voltaggio della passione"*, esordisce. *"Quindi ho stravolto gli schemi anche sui prodotti del territorio, come la mozzarella, che in quegli anni nessuno voleva toccare, perché era considerata un nutrimento naturalmente perfetto. Metterci le mani sembrava un azzardo, ma alla fine i miei esperimenti hanno avuto successo"*. Quando è iniziata la tua lunga ricerca? *"Il 2003 è stato l'anno in cui ho messo a punto la tecnica del rimozzare, scaldando il latticino in modo da poterlo lavorare. Penso in particolare alla Palla di Mozzarella ripiena di pasta, che secondo le dimensioni può fungere da primo o da antipasto. Manipolandola, poi, ho notato che rilasciava un latte buonissimo, che ho iniziato ad addensare per trasformarlo in salsa oppure ho impiegato come base per i risotti e altre preparazioni. Noto con piacere che questo ingrediente oggi si ritrova nelle ricette di tanti altri chef. Sono seguiti diversi signature: l'Uovo mozzo del 2007, la Pizza al contrario del 2010 e tante rimozzate ripiene. Per finire col Tonkatsu, millefoglie di pancetta di maialino alternata a fettine sottili di mozzarella impanato e fritto, un omaggio al Giappone, di cui ho riportato a casa la cotoletta dopo il suo lungo viaggio"*. Quale mozzarella prediligi? *"Il Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana Dop ha due aree di appartenenza: Battipaglia nel Salernitano e il Casertano, entrambe eccellenze con caratteristiche diverse. La prima è meno sapida; la seconda ha una pasta un po' più 'cotta', con occhiature meno marcate e una masticazione più gommosa. A volte risulta meglio l'una, altre volte la nostra. Ma sopra Roma si continua a compiere il grave errore di mangiare la mozzarella molto fredda, cosicché non si esprime al massimo"*. Consigli per l'abbinamento? *"Nel 2003 dicevo che la mozzarella non può essere accompagnata da un vino, mi sembrava troppo. Ma per tipicità l'asprinio fermo o spumante può fare la sua parte, così come il pallagrello bianco, un altro vitigno autoctono"*.

# *Semplice* NON VUOL DIRE *facile* (FRITTA *e* AL FORNO)







## INGREDIENTI

per 4 persone

- Antico Pomodoro di Napoli
- Mozzarella di Bufala Campana
- Parmigiano Reggiano 36 mesi
- Olio extravergine di oliva Chianti Classico Dop
- Basilico

## PROCEDIMENTO

È una Margherita prima fritta e poi ripassata in forno, condita con l'Antico Pomodoro di Napoli, presidio Slow Food, dolce e carnoso, e fettine di bufala a crudo. La bufala va messa solo dopo aver tolto la pizza dal forno. In questo caso il calore esalta ulteriormente il sapore del formaggio.



LO CHEF

**FRANCESCO CAPECE**

IL RISTORANTE

**CONFINE**

Piazza Cardinal Massaia,
Milano (MI)
Tel. 3755426086
**confinemilano.it**

# MOZZARELLA OSSIDATA



## INGREDIENTI
per 4 persone

Mozzarelle di Bufala
Campana Dop (pezzatura da 250 g)

PER IL VELO DI POMODORO
500 g di pomodoro San Marzano Dop
Pectina naturale q.b.
Un pizzico di sale marino

## PROCEDIMENTO

Asciugare accuratamente le mozzarelle e sigillarle singolarmente in sacchetti per sottovuoto idonei alla cottura (alta resistenza termica). È fondamentale garantire l'assenza totale di ossigeno. Riporre i sacchetti in un ambiente a temperatura costante, mantenendola rigorosamente sopra i 60 °C. Lasciare maturare il prodotto per un periodo di circa tre mesi. Durante questo tempo, la mozzarella virerà verso tonalità ambrate e svilupperà un profilo aromatico intenso, con note di caramello salato, umami e frutta secca. Il processo si basa sulla reazione di Maillard prolungata in ambiente anaerobico, che trasforma la struttura proteica e zuccherina del latticino.
Per il velo di pomodoro e pectina, frullare i San Marzano integri. Passare il ricavato al setaccio fine per ottenere una polpa liscia e priva di semi. Unire la pectina naturale alla polpa di pomodoro. Portare a leggero bollore per attivare la gelificazione e regolare di sale. Stendere il composto su un tappetino in silicone o una superficie perfettamente piana, cercando di ottenere uno spessore millimetrico e uniforme. Lasciare stabilizzare finché non si ottiene un velo elastico, lucido e facilmente manipolabile.
Estrarre la mozzarella ossidata dal sacchetto. La consistenza risulterà cedevole e il cuore quasi fondente. Posizionare al centro del piatto di portata. Adagiare il velo di pomodoro sopra la mozzarella, lasciando che la membrana ne segua le forme naturali. Rifinire, secondo il gusto, con un tocco di extravergine del Cilento per enfatizzare la lucentezza della membrana.



LO CHEF
LUIGI COPPOLA

IL RISTORANTE
CASA COLONI

Via Tavernelle, 86
Paestum (SA)

# PALLA *di* MOZZARELLA

## INGREDIENTI

per 4 persone

PER LA PALLA DI MOZZARELLA

- 4 Mozzarelle di Bufala Campana Dop da 140 g l'una
- 80 g di tagliolini all'uovo
- 80 g di pesto
- 40 g di Grana Padano grattugiato
- 3 uova
- 50 g di farina
- 200 g di pancarrè bianco tostato
- 300 g di olio di semi di arachide
- Riduzione di aceto balsamico
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe

PER LA SALSA DI PISELLI

- 300 g di piselli congelati
- 1 scalogno
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe

PER LA SALSA DI POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO GRIGLIATO

- 500 g di pomodorini del Piennolo del Vesuvio
- 1 scalogno
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe

## PROCEDIMENTO

Cuocere i piselli in acqua bollente e raffreddarli in acqua e ghiaccio. In una padella rosolare lo scalogno con l'olio, aggiungere i piselli e lasciare insaporire per qualche minuto, unendo un mestolo di acqua di cottura. Aggiustare di sale e di pepe. Frullare i piselli con il frullatore termico oppure a immersione e passare la salsa al colino. Dividere i pomodorini del Piennolo a metà e grigliarli dal lato della buccia facendoli bruciacchiare, quindi eliminare le parti annerite. In una padella con l'olio e lo scalogno rosolare i pomodorini grigliati e regolare di sale e di pepe. Frullare e passare la salsa al colino, quindi tenerla da parte. Cuocere al dente i tagliolini all'uovo e saltarli in padella con un filo di extravergine, il pesto e il Grana Padano grattugiato. Suddividere la pasta in quattro porzioni. Sistemare la mozzarella di bufala in due piatti, farla allentare nel microonde a 800 W per 1 o 2 minuti, a seconda della consistenza. Allargarla con le mani, quindi sistemare al centro i tagliolini al pesto. Richiudere velocemente i lati della mozzarella (questo procedimento deve avvenire prima che si raffreddi). Formare delle sfere plasmando la mozzarella con le mani per restituirle la forma tondeggiante originaria. Asciugare le sfere di mozzarella ripiena e passarle dapprima nella farina, quindi tre volte nell'uovo e nel pane bianco precedentemente tostato e grattugiato. Friggere le palle di mozzarella in olio di semi di arachide a 170 °C, salare e pepare. Colare a specchio la salsa di piselli in ciascun piatto e versare sul lato un cucchiaio di salsa di pomodorino del Piennolo del Vesuvio grigliato. Adagiare sopra la sfera di mozzarella di bufala ancora bollente. Decorare con un pomodorino grigliato e una striscia di riduzione di aceto balsamico.



LO CHEF
ROSANNA MARZIALE

IL RISTORANTE
LE COLONNE

Viale Giulio Douhet, 7/9,
Caserta (CE)
Tel. 0823467494
**lecolonnemarziale.it**

-DAL 1882-
Galbani
Professionale




# LATTICINO SPALMABILE 1KG

**Dalla consistenza morbida e cremosa.**
**Facile da lavorare e spalmare sia a caldo che a freddo.**





Adatto per essere personalizzato e aromatizzato a piacere in **panini**, **tramezzini** e **finger food.**

Dal gusto **fresco** e **leggermente acidulo** è ideale anche nei **sushi.**

Scopri di più sul sito **www.galbaniprofessionale.it**



# IL MONDO DELLA FRITTURA CAMBIA PER SEMPRE




Bag in Box 20L




Bag in Box 10L

Con **Frienn friggi più a lungo** e ottieni sempre risultati perfetti. Massima **stabilità alle alte temperature**, riduzione di schiuma e cattivi odori: Frienn permette di ottenere **fritti croccanti, asciutti e dal colore chiaro**, rispondendo al meglio a tutte le esigenze della ristorazione di alta qualità. Nato da una **formulazione specifica**, non trasferisce né colore né sapore ai cibi. Oggi anche nei pratici formati **Bag in Box da 10L e 20L.**

OLITALIA
PROFESSIONAL

FRIENN
frittura italiana

olitalia.com

# 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**




darta Cuisin' easy

# PICO DE GALLO




Eleva i tuoi antipasti con la nostra deliziosa tartare di pomodoro surgelata, la base perfetta per bruschette, snack e altro ancora! Questa deliziosa miscela di pomodori a dadini, cipolle e una vinaigrette piccante è tutto ciò di cui hai bisogno per aggiungere un'esplosione di sapore a qualsiasi piatto.
Basta scongelare e gustare!

...ICI SU INSTAGRAM

@DARTA_CUISINEASY

WWW.DARTA.COM




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

# 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**

# LA GEOGRAFIA DELLA MOZZARELLA



di Giorgio Perozzi

Tra pianure d'acqua, monasteri medievali e tenute reali, la mozzarella nasce e prende forma in una costellazione di borghi della Campania, dove il paesaggio ha modellato nei secoli uno dei simboli più profondi dell'identità gastronomica italiana.

Ci sono prodotti che raccontano un territorio attraverso la verticalità delle colline o l'asprezza delle montagne. La mozzarella, al contrario, nasce dall'orizzontalità: pianure alluvionali, zone umide, corsi d'acqua lenti, terre fertili e silenziose. Il suo paesaggio d'origine è quello della Campania felix, un'area che nei secoli ha offerto condizioni ideali all'allevamento bufalino e alla trasformazione casearia. È qui, tra il Casertano e il Salernitano, che si concentrano i borghi simbolo di una produzione divenuta universale.

Aversa è considerata storicamente la culla della mozzarella di bufala. Già nel Medioevo, nei documenti dell'Archivio Episcopale di Capua, compaiono riferimenti alla "mozza" offerta dai monaci benedettini ai pellegrini come gesto di ospitalità. L'area compresa tra Aversa, Capua e i territori circostanti era allora un sistema agricolo organizzato, fatto di pascoli, corsi d'acqua e allevamenti. Qui si sviluppò una delle prime forme strutturate di caseificazione, legata ai monasteri e a una cultura del latte che affonda le radici nella storia rurale del Mezzogiorno.

Non lontano, Capua rappresenta un altro nodo fondamentale. Antica città romana e poi longobarda, fu centro strategico non solo militare ma anche agricolo. La presenza delle bufale, animali particolarmente adatti ai terreni umidi della piana campana, favorì la diffusione della produzione lattiero-casearia. In questi luoghi la mozzarella non era un prodotto d'élite, ma un alimento quotidiano, legato alla sopravvivenza e alla gestione intelligente delle risorse del territorio.

Procedendo verso sud, il paesaggio cambia gradualmente ma resta fedele alla sua vocazione. Mondragone, lungo il litorale domizio, si inserisce in una fascia costiera che storicamente ha ospitato allevamenti bufalini grazie alla presenza di acqua dolce e pascoli pianeggianti. Qui la produzione di mozzarella ha sempre convissuto con l'agricoltura e la pesca, disegnando un'economia mista e profondamente radicata.

Il Settecento segna una svolta decisiva con l'intervento dei Borbone. La Reggia di Carditello, voluta da Carlo di Borbone, non fu solo residenza di rappresentanza ma vero e proprio centro agricolo sperimentale. Qui vennero perfezionate le tecniche di allevamento delle bufale e di produzione della mozzarella, in un progetto che mirava a valorizzare le eccellenze del Regno di Napoli. Carditello rappresenta ancora oggi un simbolo potente del legame tra istituzioni, territorio e cultura alimentare.

Scendendo nella Piana del Sele, Battipaglia e l'area di Paestum diventano protagoniste di una stagione più recente ma altrettanto significativa. Territori bonificati nel Novecento, segnati da una forte impronta agricola, hanno trovato nella mozzarella di bufala uno dei loro principali motori economici. Qui la tradizione si è confrontata con l'innovazione, mantenendo un equilibrio delicato tra produzione artigianale, tutela della denominazione e apertura ai mercati internazionali.

Questi borghi, diversi per storia e conformazione, condividono un elemento essenziale: la mozzarella come espressione diretta del luogo. Non un semplice prodotto, ma il risultato di acqua, terra, animali e sapere umano. Visitare questi territori significa leggere il paesaggio attraverso il gusto, comprendere come un alimento possa diventare identità, memoria e racconto collettivo.

La mozzarella, in fondo, è questo: una geografia commestibile, bianca e fragile, che continua a legare i suoi borghi d'origine al resto del mondo.

Bonduelle Food Service

COCOTTE GRATINATE DI BROCCOLI
E PATATE CON FONTINA

Greenology
L'ARTE DELLA CUCINA
A BASE VEGETALE




# GRATIN BROCCOLI E PATATE

- RICETTA GOLOSA, RICCA DI VERDURE
- FACILE DA PORZIONARE
- SOLO DA GRATINARE

## UNA GUSTOSA RICETTA GIÀ PRONTA DA GRATINARE

Patate a fette e broccoli in rosette, ricoperti, grazie alla tecnologia *enrobage,* dalla corretta dose di salsa al formaggio e surgelati singolarmente per consentire la gestione precisa delle porzioni e l'azzeramento degli sprechi.

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

## PROVA ANCHE:




### 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.



# 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

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**

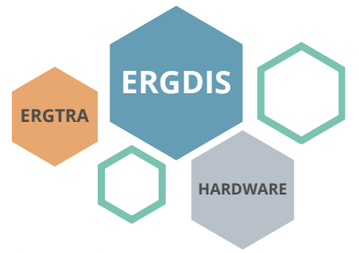


ERGON
SERVIZI INFORMATICI

**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

UMBRIA | RISTORANTE

# FONTI DEL CLITUNNO

Fonti del Clitunno interpreta la cucina della tradizione umbra in chiave attuale, con piatti legati al territorio e al tartufo. La veranda e le sale con camino affacciano sulle storiche fonti, completando un'esperienza profondamente legata al luogo.





## CUCINA

Territoriale, rivisitata

**CHEF**
Algert Kurti / Raffaela Baldini

**RESPONSABILE DI SALA**
Rosangela Sola / Alessio Costantini

**RESPONSABILE VINI**
Rosangela Sola / Alessio Costantini

## PIATTO FORTE

**ANTIPASTO**
Il nostro antipastone di salumi
e formaggi con torta umbra e tartufo

**PRIMO**
Strangozzi al tartufo
e Strangozzi ai gamberi di fiume

**SECONDO**
Agnello/tagliata al tartufo
e trota alla griglia al tartufo

**DOLCE**
Crostata pere e amaretti con crema
al cappuccino e gelato artigianale
fatto dalla nostra gelateria

POSTI ESTERNI

CANTINA
300 etichette

COSTO MEDIO
30/50€

Viale Fonti del Clitunno, 7
Campello sul Clitunno (PG)
Tel. 0743275057 / 3927928592
**fontidelclitunno.it**





UMBRIA | RISTORANTE

# LA TAVERNA DEI DUCHI

La Taverna dei Duchi custodisce la cucina tipica spoletina in ambienti storici del 1300, a pochi passi dal Duomo. Ricette di antica osteria, tra pasta fatta in casa, tartufo e carni della Valnerina, raccontano una tradizione ancora viva.





## CUCINA

Tradizionale Spoletina

**CHEF**
Annamaria Guerrini

**RESPONSABILE DI SALA**
Michele Quaglietti

**RESPONSABILE VINI**
Maurizio Quaglietti

## PIATTO FORTE

**ANTIPASTO**
Antipasto dei Duchi: misto di salumi locali,
formaggi, crostino al tartufo, crostino fave
e pecorino, funghi in olio

**PRIMO**
Strangozzi (fatti in casa) al rancetto
con guanciale cipolla pecorino e maggiorana

**SECONDO**
Cinghiale al ginepro: spezzatino di cinghiale
rosolato in padella, fiammeggiato
al gin alle bacche di ginepro e vino rosso

**DOLCE**
Crescionda: dolce morbido al cucchiaio tipico
Spoletino a base di amaretti e cioccolato

POSTI ESTERNI

CANTINA
50 etichette

COSTO MEDIO
25/30€

P

Via Aurelio Saffi, 1
Spoleto (PG)
Tel. 074340323 / 3393621784
**tavernadeiduchi.it**

MARCHE RISTORANTE

# OSTERIA DEL PISELLO

Osteria del Pisello interpreta la cucina marchigiana con materie prime locali e piatti che vanno dai classici della tradizione alle proposte creative, con un'attenzione anche alle scelte vegane e vegetariane. Il menu attinge alle ricchezze del territorio in un ambiente informale e conviviale, dove arte, musica e convivialità si intrecciano a un'idea di gusto autentica.





## CUCINA

Creativa

### CHEF
Diego Marinelli

### RESPONSABILE DI SALA
Stefano Marinelli, Maurizio Dipiazza

## PIATTO FORTE

### ANTIPASTO
Tagliere Degustazione

### PRIMO
Passatelli fonduta funghi e tartufo

### SECONDO
Carni alla brace

### DOLCE
Tiramisù

**POSTI ESTERNI**

**CANTINA**
80 etichette

**COSTO MEDIO**
45€

Via Sant'Andrea, 55
Fano (PU)
Tel. 0721836169
**osteriadelpisello.com**





MARCHE RIFUGIO

# SALIERE SIBILLINI MOUNTAIN LOUNGE

Rifugio panoramico / Lounge Bar in quota



Saliere Sibillini Mountain Lounge si trova a 1.550 metri, all'arrivo della seggiovia di Frontignano di Ussita, in un contesto naturale di montagna con vista sull'Appennino e sul Monte Bove. Ampie vetrate, spazi moderni e una terrazza panoramica accolgono una proposta gastronomica legata ai prodotti del territorio, affiancata da un lounge bar con vini e cocktail. La terrazza solarium con vasca idromassaggio e area relax completa un'esperienza sospesa tra natura e convivialità.

## PLUS

Rifugio contemporaneo sulle piste di Frontignano con terrazza panoramica e area solarium attrezzata.

## COMFORT

### SERVIZI
• Ristorante self-service • Lounge bar • Terrazza panoramica • Solarium con vasca idromassaggio • Accessibile • Animali ammessi

### CAMERE
Il rifugio non dispone di camere; nelle vicinanze sono presenti strutture ricettive.

**TARIFFA**
20/30€

**PARCHEGGIO**
Gratuito alla base delle piste

Frontignano di Ussita (MC)
Tel. 3760735672



TOSCANA · RISTORANTE

# NEROLI 141

Il ristorante di Villa Neroli a Firenze propone una cucina tradizionale e raffinata che celebra i sapori tipici toscani con ingredienti locali e vini della regione. Immerso nell'elegante contesto di una villa con giardino secolare, il menu interpreta in modo misurato la tradizione italiana, offrendo piatti autentici che rispecchiano l'ospitalità e la passione per la cucina toscana.





POSTI ESTERNI

CANTINA
18 etichette

COSTO MEDIO
65€

## CUCINA

Toscana, rivisitata

**CHEF**
Andrea Lionetti

**RESPONSABILE DI SALA**
Daniele Caldera, Francesco Spasari e Gaetano Gadaleta

**RESPONSABILE VINI**
Francesco Spasari e Gaetano Gadaleta

## PIATTO FORTE

**ANTIPASTO**
Battuta di manzo su cialda di mais, cipolle caramellate e polvere di olive nere

**PRIMO**
Tagliolino al burro chiarificato e alici con crumble di nocciole e limone

**SECONDO**
Bistecca di cavolfiore su crema di piselli e carciofi croccanti

**DOLCE**
Meringa con crema pasticcera e frutti rossi

Via Gabriele D'Annunzio, 141a
Firenze (FI)
Tel. 055602960
**villaneroli.com/il-ristorante**





TOSCANA · RISTORANTE

# TRATTORIA BOBOLI

Trattoria Boboli, istituzione fiorentina dal 1978 accanto al celebre Giardino di Boboli, interpreta la cucina toscana con piatti genuini e pasta fatta in casa, radicati nella tradizione regionale. Le proposte variano dagli antipasti del toscano ai pici artigianali sul cinghiale e alle carni classiche alla brace, in un ambiente accogliente e informale che richiama il gusto autentico della città.





POSTI ESTERNI

CANTINA
60 etichette

COSTO MEDIO
65€

## CUCINA

Territoriale

**CHEF**
Michael Florestani

**RESPONSABILE DI SALA**
Alfonso Alfaro

**RESPONSABILE VINI**
Gentjan Gjoni

## PIATTO FORTE

**ANTIPASTO**
Grande antipasto Boboli

**PRIMO**
Pici sul Cinghiale

**SECONDO**
Filetto nel sugo di Peposo

**DOLCE**
Tortino al Pistacchio

Via Romana 45r
Firenze (FI)
Tel. 0552336401
**trattoriaboboli.it**

LAZIO | RISTORANTE

# VILLA GIULIA

Villa Giulia è una dimora d'epoca immersa nei giardini e nella campagna della Tuscia viterbese, dove un ampio parco, terrazze panoramiche e sale eleganti si prestano a cerimonie e ricevimenti personalizzati. La location unisce atmosfere suggestive a una gestione attenta degli eventi, con la possibilità di creare menu su misura e scenografie che valorizzano ogni momento della giornata.





## CUCINA

Territoriale

**CHEF**
Samuele Bonarrigo

**RESPONSABILE DI SALA**
Valentina Paparozzi

## PIATTO FORTE

**ANTIPASTO**
Salumi e formaggi della Tuscia

**PRIMO**
Pasta tirata a mano con battuta di carne taglio al coltello

**SECONDO**
Maialino della Tuscia

**DOLCE**
Crème con briciole di nocciole Monte Cimini

**POSTI ESTERNI**

**CANTINA**
30 etichette

**COSTO MEDIO**
50€

Strada Ortana, 15
Vitorchiano (VT)
Tel. 3357822608
**villagiuliaeventi.it**





LAZIO | HOTEL

# PALAZZO CATALANI

Dimora storica / Resort panoramico



Palazzo Catalani Resort è un'elegante dimora del XVII secolo nel centro storico di Soriano nel Cimino, dove giardini, terrazze panoramiche e ambienti storici si uniscono a servizi contemporanei. Camere e appartamenti spaziosi, alcuni con angolo cucina, offrono comfort moderni, mentre ristorante e area wellness completano un soggiorno all'insegna del relax e della scoperta del territorio.

## PLUS

Atmosfera di charme in edificio storico con vista panoramica, spa con sauna, piscina stagionale e spazi dedicati al benessere.

## COMFORT

### SERVIZI

- Ristorante • Bar • Spa e sauna • Piscina stagionale
- Fitness center • Giardino e terrazze
- Servizio in camera

### CAMERE

Camere, studio e suite arredate in stile elegante con bagno privato, area soggiorno e, in alcune tipologie, angolo cucina.

**TARIFFA**
150/200€

**PARCHEGGIO**
Pubblico nelle vicinanze

Via Montecavallo 26,
Soriano nel Cimino (VT)
Tel. 0761744030
**tophotelreservations.com/palazzo-catalani**





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

BERNARDINI
GASTONE

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



# 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




studiopiuglione.it - foto Arcangelo Fazio

# 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

Polli 1872

# DA OLTRE 150 ANNI SULLE TAVOLE DEGLI ITALIANI.

Scoprite la nostra linea **FOOD SERVICE**

Una gamma completa per tutte le vostre esigenze.




@PolliOfficial

www.polli.it

# MOZZA

di Federico Minelli







# *la* CASA DELLA MOZZARELLA

di Andrea Rocchi

## Nel cuore della città, tra strade che intrecciano storia e contemporaneità, nasce il progetto di un punto vendita specializzato che celebra uno dei simboli più autentici della tradizione gastronomica italiana.



Non è un semplice negozio, ma uno spazio pensato per raccontare il valore del latte, della manualità artigianale e della qualità delle materie prime, reinterpretati con uno sguardo moderno e attento alle esigenze di oggi.

L'ingresso accoglie il cliente in un ambiente raffinato e luminoso, dove il design contemporaneo dialoga con materiali caldi e naturali. Gli interni sono caratterizzati da scaffalature in legno chiaro, superfici in pietra e dettagli in rame che richiamano l'estetica dei caseifici tradizionali. Le ampie vetrine refrigerate, in vetro trasparente, mettono in scena il prodotto senza filtri, esaltandone la freschezza e il colore candido. L'illuminazione, studiata nei minimi dettagli, crea un'atmosfera intima e accogliente, capace di trasformare l'acquisto in un momento di piacere e di scoperta.

Ogni elemento dello spazio è pensato per valorizzare l'esperienza sensoriale. Le pareti, decorate con immagini storiche e richiami alla lavorazione del latte, raccontano una tradizione antica, mentre la disposizione ordinata degli spazi e le linee essenziali rispondono ai canoni di uno stile attuale. In alcune aree, la lavorazione a vista permette di osservare la filatura della mozzarella, un gesto artigianale che affascina e avvicina il cliente alla cultura del prodotto, rendendo visibile il legame tra sapere antico e produzione quotidiana.

La proposta è ampia e curata: mozzarella di latte vaccino, mozzarella di bufala, burrate, nodini e varianti aromatizzate, tutte selezionate per garantire freschezza quotidiana e qualità costante. Accanto ai latticini trovano spazio prodotti complementari come pane artigianale, oli extravergini e specialità del territorio, scelti per rafforzare il legame con la filiera locale e valorizzare le eccellenze regionali.

Fondamentale è il ruolo del servizio: il personale accompagna il cliente con competenza e passione, suggerendo abbinamenti, modalità di consumo e consigli di conservazione, trasformando ogni visita in un'esperienza consapevole e personalizzata. Degustazioni, eventi tematici e momenti di incontro contribuiscono a rendere il negozio un luogo vivo, aperto al dialogo e alla condivisione.

La Casa della Mozzarella rappresenta così un esempio riuscito di equilibrio tra tradizione e modernità, dove il design valorizza il prodotto e la mozzarella diventa protagonista di un racconto fatto di sapori autentici, estetica curata e cultura gastronomica. Un punto di riferimento per chi cerca qualità, identità e un'esperienza che va oltre il semplice acquisto.



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.










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

# QUANDO L'ESPERIENZA VALE PIÙ DEL MENÙ

**di Massimo Sacco**

Il mercato della ristorazione vale 96 miliardi di euro in Italia secondo FIPE. Ma nel 2024 hanno chiuso 29.097 ristoranti contro 10.719 aperture. Un saldo negativo di 18.378 unità. Solo il 54% dei ristoranti aperti oggi sarà ancora attivo tra cinque anni. I concept vincenti ci sono, i dati sono disponibili, i casi di successo sono sotto gli occhi di tutti.

### SPEAKEASY

Roma ne conta oltre 30, Milano sta esplodendo. Gli Speakeasy sono bar nascosti che ti catapultano in un'altra epoca: entri da un distributore di Coca Cola, sposti una tenda, apri una porta segreta nel retro di un ristorante. Ogni dettaglio è studiato per offrire un'esperienza unica e riservata. La formula funziona perché risponde a un bisogno preciso del cliente moderno: l'esclusività. Non basta più mangiare bene o bere un buon cocktail. Il cliente vuole sentirsi parte di qualcosa di speciale, di un club ristretto. Vuole una storia da raccontare. Eppure, quanti ristoratori hanno pensato di integrare uno Speakeasy nel proprio locale? Pochissimi. Troppa paura di investire, troppa pigrizia nel ripensare gli spazi, troppa fiducia nella formula tradizionale che "tanto da noi si mangia bene". Il mercato però non premia più solo la qualità del piatto. Premia l'esperienza completa. E se non sei tu a darla, il tuo concorrente lo farà al posto tuo.

### GHOST KITCHEN

Parliamo di dati concreti. In Italia, il food delivery ha raggiunto 1,8 miliardi di euro nel 2023, secondo l'analisi di The European House-Ambrosetti. Il 71% degli italiani utilizza questi servizi. Le Ghost kitchen hanno registrato un incremento del 59% tra il 2020 e il 2021, secondo i dati diffusi da Just Eat. Cosa sono le Ghost kitchen? Cucine senza sala, senza personale di sala, senza costi di arredamento e location strategica. Solo produzione per delivery. Alcuni le chiamano dark kitchen o cloud kitchen. Il concetto resta lo stesso: abbattere i costi fissi e concentrarsi sulla preparazione. I vantaggi sono evidenti. Meno investimento iniziale (parliamo di 10.000/30.000 euro contro i 150.000/300.000 di un ristorante tradizionale), costi operativi ridotti del 30-40%, possibilità di gestire più brand dalla stessa cucina. Uno chef può preparare pizza per un brand, hamburger per un altro, tutto nello stesso spazio. Ma qui arriva il problema: quanti ristoratori in crisi hanno pensato di aprire una Ghost kitchen parallela al proprio locale? Di sfruttare la cucina nei momenti morti per creare un secondo brand delivery-only? Quasi nessuno. Perché? Perché richiede di ripensare completamente il modello di business.

### MICRO-FORMAT

Il fast casual sta crescendo del 9% annuo in Italia. Le catene registrano un +11% mentre la ristorazione tradizionale arranca. Secondo Il Sole 24 Ore, questo tipo di catene si diffonde più del casual dining tradizionale perché serve meno personale e poco spazio. Gli investimenti costano meno. I micro-format sono proprio questo: locali di 40-80 metri quadri, menù ristretto, pochi coperti, alta rotazione. Il micro-format permette di ottimizzare tutto: food cost (più facile controllare 15 referenze che 60), personale (2-3 persone invece di 8-10), sprechi (menù ridotto significa meno scarti). E soprattutto: è replicabile. Puoi aprire il secondo punto vendita senza reinventare l'acqua calda ogni volta. Ma quanti ristoratori con 200 metri quadri e un menù da 80 piatti hanno pensato di ridurre, semplificare, specializzarsi? Quasi nessuno. Perché "il cliente vuole scelta". Falso. Il cliente vuole qualità, velocità e un'esperienza chiara.

### PERCHÉ NESSUNO REPLICA I MODELLI VINCENTI?

La risposta è semplice e dolorosa: mancanza di cultura imprenditoriale. La maggior parte dei ristoratori gestisce il locale come una bancarella al mercato. Si lavora a sensazione, senza dati, senza pianificazione, senza strategia. Aprire uno Speakeasy richiede competenze di marketing esperienziale. Lanciare una Ghost kitchen richiede controllo di gestione digitale. Sviluppare un Micro-format richiede capacità di standardizzazione. É così, infatti, che si aprono opportunità di crescita: investendo tempo nello studio dei numeri, costruendo un modello di business solido e introducendo sistemi di controllo quotidiani. Tutto ciò può trasformare un'attività da semplice gestione operativa a vero progetto imprenditoriale strutturato e scalabile.



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

# IPER-AMMOR-TAMENTO 2026

**di Massimo Valeri**

La legge di bilancio 2026 segna la fine dei contributi agli investimenti Transizione 4.0 e 5.0 in forma di credito d'imposta. Il Legislatore ha riproposto l'iper-ammortamento, già in passato, per investimenti in beni materiali strumentali nuovi e immateriali funzionali alla trasformazione tecnologica e digitale delle imprese (Industria 4.0).

In misura analoga alle discipline agevolative che hanno preceduto l'iper-ammortamento 2026, è ragionevole ritenere che il momento di effettuazione dell'investimento vada individuato secondo le regole generali della competenza previste dall'art. 109 del TUIR. Ne consegue che, per i beni mobili, le spese di acquisizione dei beni si considerano sostenute: alla data della consegna o spedizione; ovvero, se diversa e successiva, alla data in cui si verifica l'effetto traslativo o costitutivo della proprietà o di altro diritto reale.

Per gli investimenti effettuati mediante la stipula di contratti di leasing, rileva la data di consegna al locatario e, in particolare, la data di sottoscrizione del verbale di consegna da parte dell'utilizzatore. Qualora il contratto di leasing preveda la clausola di prova a favore del locatario, ai fini dell'agevolazione rileva la dichiarazione di esito positivo del collaudo da parte dello stesso locatario.

Nell'ipotesi di investimenti effettuati mediante contratti di appalto, i costi si considerano sostenuti dal committente: alla data di ultimazione della prestazione; oppure, in caso di stati di avanzamento dei lavori, alla data in cui l'opera o la porzione d'opera viene verificata ed accettata dal committente: in tal caso, sono agevolabili i corrispettivi liquidati nel periodo agevolato in base allo stato di avanzamento dei lavori (SAL), indipendentemente dalla durata infrannuale o ultrannuale del contratto.

Se, invece, si tratta di investimenti realizzati in economia, agevolabili secondo le norme in passato vigenti in relazione ai benefici Transizione 4.0 e 5.0, rilevano i costi imputabili all'investimento sostenuti nel periodo agevolato, secondo le richiamate regole di competenza.

La maggiorazione del costo non si applica agli investimenti che beneficiano delle disposizioni di cui all'articolo 1, comma 446, della legge 30 dicembre 2024, n. 207. Si tratta degli investimenti effettuati nel cd. termine lungo, vale a dire dal 1° gennaio 2025 al 31 dicembre 2025, ovvero entro il 30 giugno 2026 (a condizione che entro la data del 31 dicembre 2025 il relativo ordine risulti accettato dal venditore e risulti pagato, a titolo di acconto, almeno il 20 per cento del costo). Essi beneficiano del credito d'imposta 4.0.



La maggiorazione del costo di acquisto è riconosciuta per i seguenti investimenti in beni strumentali nuovi destinati a strutture produttive ubicate nel territorio dello Stato: beni materiali e immateriali strumentali nuovi compresi, rispettivamente, negli elenchi di cui agli allegati IV e V annessi alla legge di bilancio 2026, interconnessi al sistema aziendale di gestione della produzione o alla rete di fornitura; beni materiali nuovi strumentali all'esercizio d'impresa finalizzati all'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili destinata all'autoconsumo anche a distanza ai sensi dell'articolo 30, comma 1, lettera a), numero 2), del decreto legislativo 8 novembre 2021, n. 199, compresi gli impianti per lo stoccaggio dell'energia prodotta. Con riferimento all'autoproduzione e all'autoconsumo di energia da fonte solare, sono considerati agevolabili esclusivamente gli impianti con moduli fotovoltaici di cui all'articolo 12, comma 1, lettere b) e c), del decreto-legge 9 dicembre 2023, n. 181, convertito, con modificazioni, dalla legge 2 febbraio 2024, n. 11.

Ai fini della verifica dell'avvenuta interconnessione è necessario che: il bene scambi informazioni con sistemi interni (ad esempio: sistema gestionale, sistemi di pianificazione, sistemi di progettazione e sviluppo del prodotto, monitoraggio, anche in remoto, e controllo, altre macchine dello stabilimento, ecc.) e/o esterni (ad esempio: clienti, fornitori, partner nella progettazione e sviluppo collaborativo, altri siti di produzione, supply chain, ecc.) per mezzo di un collegamento basato su specifiche documentate, disponibili pubblicamente e internazionalmente riconosciute (ad esempio: TCP-IP, HTTP, MQTT, ecc.); sia identificato univocamente, al fine di riconoscere l'origine delle informazioni, mediante l'utilizzo di standard di indirizzamento internazionalmente riconosciuti (ad esempio, indirizzo IP).

Ai fini agevolativi il costo di acquisizione è maggiorato nella misura del 180 per cento per gli investimenti fino a 2,5 milioni di euro, nella misura del 100 per cento per gli investimenti oltre 2,5 milioni di euro e fino a 10 milioni di euro e nella misura del 50 per cento per gli investimenti oltre 10 milioni di euro e fino a 20 milioni di euro.

In analogia alle precedenti disposizioni agevolative è da ritenere che il costo dei beni agevolabili, a prescindere dal regime contabile adottato, vada assunto secondo le regole dell'articolo 110 del TUIR. Assumono, quindi, rilevanza anche gli oneri accessori di acquisto che, secondo la definizione dell'OIC 16 (prg. 6) "comprendono tutti i costi collegati all'acquisto che la società sostiene affinché l'immobilizzazione possa essere utilizzata e i costi sostenuti per portare il cespite nel luogo e nelle condizioni necessarie perché costituisca un bene duraturo" per l'impresa.

Il richiamato principio contabile, a titolo di esempio, cita: per gli impianti e i macchinari: i costi di progettazione; i trasporti; i dazi su importazione; i costi di installazione; i costi ed onorari di perizie e collaudi; i costi di montaggio e posa in opera; i costi di messa a punto; per i mobili: il trasporto e i dazi su importazione.

L'agevolazione si concretizza in un componente negativo di reddito che, pur non essendo imputato al conto economico, è deducibile in applicazione dell'articolo 109, comma 4, lett. b), del TUIR. La determinazione dell'acconto dovuto per il periodo d'imposta in corso al 31 dicembre 2026 è effettuata senza tener conto delle disposizioni agevolative.

L'iper-ammortamento è cumulabile con ulteriori agevolazioni finanziate con risorse nazionali ed europee che abbiano ad oggetto i medesimi costi, a condizione che il sostegno non copra le medesime quote di costo dei singoli investimenti del progetto di innovazione e non porti al superamento del costo sostenuto. Per l'accesso al beneficio l'impresa trasmette, in via telematica tramite una piattaforma sviluppata dal Gestore dei Servizi Energetici, sulla base di modelli standardizzati, apposite comunicazioni e certificazioni concernenti gli investimenti agevolabili.

# IL VADEMECUM PER LA SICUREZZA NEI LOCALI PUBBLICI

**di Alessandro Sorci**

La sicurezza in locali pubblici e discoteche in Italia è regolata da norme stringenti che riguardano sicurezza antincendio (vie di fuga, materiali ignifughi, estintori, naspi), ordine pubblico (personale di controllo, videosorveglianza, collaborazione con le forze dell'ordine, prevenzione reati) e agibilità (licenza del Questore, valutazione del rischio). Normative recenti, come il Decreto Piantedosi (2025), rafforzano la responsabilità degli esercenti, introducendo protocolli di sicurezza e obblighi di collaborazione più stringenti per prevenire pericoli e atti illegali, specialmente in locali con alto affollamento.

La sicurezza è un mix di rispetto di normative tecniche (antincendio, edilizia), organizzative (personale, protocolli) e di pubblica sicurezza (licenze, collaborazione con le autorità), con un focus crescente sulla prevenzione dei reati e sulla gestione sicura dei grandi flussi di persone.

## ASPETTI CHIAVE DELLA SICUREZZA

**Verifica di agibilità:** è obbligatoria per locali di pubblico spettacolo, con verifica dei requisiti antincendio.

**Materiali e strutture:** uso di materiali ignifughi, strutture certificate e vie di fuga adeguate.

**Esodo:** cruciale in discoteche (spesso interrate/seminterrate) per garantire un'evacuazione sicura.

**Impianti:** dotazione di estintori e, per i locali più grandi, di idranti (naspi).

**Valutazione Rischio:** per i bar/ristoranti, la valutazione del rischio incendio è fondamentale, basata sul Codice di prevenzione incendi (DM 3 agosto 2015) o il Minicodice per i rischi più bassi.

## PROTOCOLLI

Gli esercenti devono aderire a protocolli con le autorità, prevedendo:

- Videosorveglianza.
- Collaborazione più stretta con le Forze dell'Ordine.
- Limitazioni orarie in casi critici.
- Impiego di steward qualificati in base a dimensioni e flussi.
- Divieti: Non introdurre armi, spray urticanti o sostanze illecite.



Inoltre, il Testo Unico Leggi Pubblica Sicurezza (TULPS), all'Art. 68 disciplina la richiesta di licenza al Questore per spettacoli e trattenimenti, nonché per l'apertura di circoli, scuole di ballo e sale pubbliche; all'Art. 100 disciplina il potere del Questore di sospendere l'attività in caso di problemi, anche se l'esercente ha rispettato i protocolli.

## PILASTRI DELLA SICUREZZA

**Capacità e affollamento:** la densità massima consentita per le discoteche è generalmente di 1,2 persone per mq (escluse aree tecniche e guardaroba). Il superamento di tale limite è uno dei motivi principali di sanzione e chiusura dei locali.

**Prevenzione incendi:** i locali sono soggetti ai controlli dei Vigili del Fuoco e devono possedere il Certificato di Prevenzione incendi (CPI). Recenti circolari ministeriali (es. Circolare 674 del 15/01/2026) hanno rafforzato l'obbligo dei gestori di adeguare costantemente le misure di emergenza.

**Personale di controllo:** gli addetti alla sicurezza (ex buttafuori) devono essere regolarmente iscritti negli elenchi prefettizi e formati per gestire i flussi, presidiare gli ingressi e allontanare soggetti molesti senza l'uso della forza non necessaria.

**Nuove normative (2025-2026):** il cosiddetto Decreto Sicurezza ha introdotto protocolli più severi per la prevenzione di atti illegali e situazioni di pericolo sia all'interno che nelle immediate vicinanze dei locali, promuovendo la collaborazione diretta con le forze dell'ordine.

## OBBLIGHI PRINCIPALI DEI GESTORI

**Sistemi di videosorveglianza:** installazione obbligatoria di telecamere per monitorare le aree critiche.

**Uscite di emergenza:** devono essere sempre sgombre, segnalate e dotate di maniglioni antipanico.

**SCIA e autorizzazioni:** per spettacoli dal vivo fino a 2.000 partecipanti (tra le otto e l'una), è previsto un regime semplificato tramite la presentazione della SCIA al SUAP.





# 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

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

**BIG srl**
Largo Tazio Nuvolari 1,
20143 Milano,
www.galbaniprofessionale.it

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

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

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

**Costa d'Oro S.p.A**
Via Crispino Merini 1, 06049
Spoleto (PG), tel. 0743 23061,
www.oliocostadoro.com

**Darta srl**
Via S. Bernardino 196 25018
Montichiari (BS)
sales@darta.com

**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

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

**F.lli Polli Srl**
Via C. Battisti 1059,
51015 Monsummano Terme (PT),
tel. 02 48519629 www.polli.it

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

**Friesland Campina Italy srl**
Via Paracelso 18
Centro Colleoni Palazzo Andromeda, 20041 Agrate Brianza (MB),
Tel. 039 6072521
www.frieslandcampina.com

**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

**Hero Italia S.p.A.**
Via Leoni 4, 37121 Verona,
tel. 045 8060943,
https://italia.hero.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 S.P.A.**
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

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

**Oleificio Zucchi S.p.A.**
Via Acquaviva 12, 26100
Cremona, tel. 0372 532111
www.oleificiozucchi.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

**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

**Surgital S.p.A.**
Via Bastia 16/1, 48017
Lavezzola (RA), tel. 0545 80328
www.surgital.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

# MENO PREPARAZIONI, PIÙ CHEESECAKE




Scansiona e scopri

## Cheesecake squisitamente veloci, grazie a Debic

Scopri Debic Cheesecake, la novità della gamma dessert Debic. Che si tratti di una cheesecake al cioccolato bianco o di una cheesecake con copertura di lamponi, la nuova soluzione Debic ti farà risparmiare tempo, aggiungendo qualità e creatività in cucina. Basta montare, porzionare, raffreddare e servire! Gioca e varia con gli ingredienti di stagione e inserisci nel menu un dessert unico ogni volta.

- Semplice da montare, porzionare, raffreddare e servire
- Elevato overrun: fino a 20 porzioni da una bottiglia
- Cheesecake dalla consistenza leggera e ariosa, perfetta per essere tagliata a fette




**Debic. Per le mani dei professionisti.**