N. 3 UNO SGUARDO SUL PRESENTE E IL FUTURO DELL'HO.RE.CA. A. XXI MAG-GIU 2026

ORIZZONTE

VENTI ANNI · ORIZZONTE · 2006 2026

il CARCIOFO



STORIE

IL CUORE SPINOSO DEL MONDO

Andrea Matteucci

STORIE

CARCIOFO LA SFIDA DEL CALICE

Giovanna Romeo

FOCUS

CARCIOFO LA STAGIONE DEL FUOCO

Alessandra Maldolesi

Garbo
Sorprendente Passione

SCOPRI LA NUOVA LINEA
IN ASTUCCIO

SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO



NEW

www.garbosrl.it

SCAN ME

Bonduelle
Food Service

Greenology
L'ARTE DELLA CUCINA A BASE VEGETALE

POLPO E PATATE ARROSTO

NOVITÀ



PATATE ARROSTO

- GIÀ LAVATE, TAGLIATE ED ARROSTITE
- TAGLIO IRREGOLARE, ASPETTO AUTENTICO
- SEMPLICI DA RIGENERARE

GUSTO AUTENTICO, PRONTE IN POCHI MINUTI

Patate dorate al forno che richiamano la tradizione, pensate per **semplificare il lavoro in cucina**, garantendo un **risultato impeccabile e costante**. Già **lavate, tagliate e arrostite a regola d'arte**, sono pronte in pochi minuti, con il loro aspetto appetitoso e la consistenza croccante fuori e morbida all'interno.

PRONTE IN ⅓ DEL TEMPO*
Rispetto al prodotto fresco

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

PCS Group

Professional Computing Solutions

Innovazione, ricerca e formazione continua sono gli standard di PCS Group, per **guidare i propri clienti nelle nuove sfide dell'Information Technology**

Infrastructure / Security / Cloud / IT Governance

www.pcsgroup.solutions

info@pcsgroup.solutions

PCS Group, Strada Settevalli 425/A - 06129 Perugia (PG)

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

SOMMARIO

STORIE
Il cuore spinoso del mondo 14
Andrea Matteucci

STORIE
Carciofo, la sfida del calice 24
Giovanna Romeo

FOCUS
Carciofo, la stagione del fuoco 32
Alessandra Meldolesi

LE RICETTE
Seppie, Carciofi e basilico 36

Carciofo romanesco di Sezze stufato, acciughe e mentuccia (detto anche “alla romana”) 38

Carciofo alla brace 40

STORIE
La geografia del carciofo 48
Giorgio Perozzi

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

ARTE
“Cynara” 66
Progetto fotografico di **Federico Minelli**

DESIGN
Il fresco come scena 68
Andrea Rocchi

IMPRESA
È un numero che decide tutto 70
Massimo Sacco

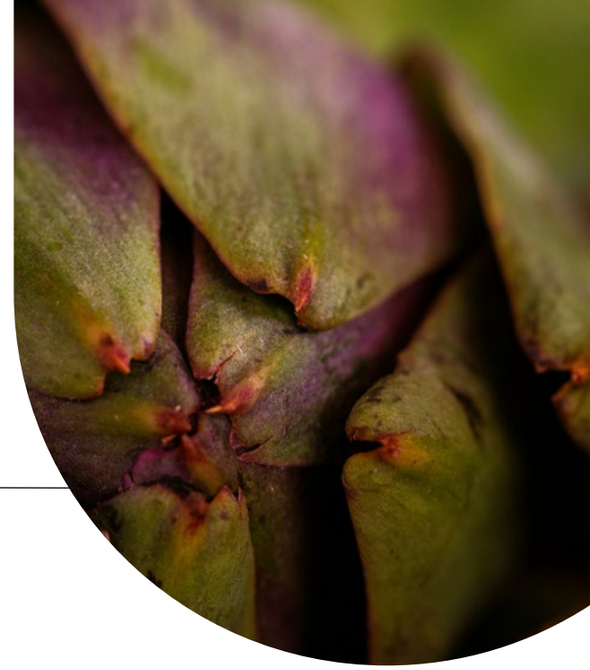
IMPRESA
Estromissione agevolata dell’immobile strumentale dall’impresa individuale 72
Massimo Valeri

NORME
La tutela del fideiussore di mutuo fondiario ipotecario 74
Alessandro Sorci









Anno XXI
N. 3
Mag-Giu 2026
Nr. iscrizione 45/2006
R.P. Trib. di Pg 01.08.06
ISSN2239-4176

ORIZZONTE

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
17 Aprile 2026

www.rivistaorizzonte.com

1950
Morettini
OLEIFICIO TOSCANO



EVO per sempre
www.morettini.com

L'EDITORIALE
di Bruno Petronilli

IL CARCIOFO *interiore*

Per passione, prima ancora che per professione, frequento ristoranti da circa trentaquattro anni. Di ogni genere, livello, stile, ambizione. Facendo una media prudente di centoventi ristoranti l'anno, e di almeno quattro piatti assaggiati ogni volta, arrivo a una memoria gastronomica che supera abbondantemente i sedicimila piatti. Un numero quasi assurdo, se ci si pensa davvero: sul piano economico, certo, ma anche su quello fisico, con tutto ciò che questo comporta per la tenuta generale del mio fragile organismo. Eppure, dentro questa lunga teoria di assaggi, esperienze, folgorazioni e inevitabili delusioni, c'è un ingrediente che torna con una costanza quasi affettiva. È il protagonista di questo numero di Orizzonte: il carciofo.

Il motivo è elementare, e proprio per questo profondissimo: il carciofo mi piace da sempre. Mi piace il suo sapore, quella sua natura duplice, capace di tenere insieme dolcezza e amarezza, gentilezza e severità. Mi piace la sua consistenza, che oppone una resistenza iniziale quasi ruvida, per poi cedere a un cuore morbido, pieno, sorprendentemente generoso. Mi piace perché non seduce mai in modo facile: lo sembra, ma in realtà è un gusto complesso. E forse è proprio per questo che, ogni volta che l'ho trovato in carta, quasi ovunque nel mondo, l'ho scelto. Non per abitudine, ma per desiderio.

Il carciofo è, in apparenza, un ingrediente banale. In realtà è una materia prima multiforme, persino esigente. Nelle mani del cuoco tradizionale può diventare un piccolo capolavoro di equilibrio: un classico carciofo alla romana, fatto come si deve, non è affatto un esercizio comune. Ma nelle mani di uno chef creativo può trasformarsi anche in un campo di sperimentazione straordinario, capace di generare nuove testure e nuove profondità. Pochi ingredienti, come il carciofo, sanno essere così identitari nella tradizione e insieme così aperti all'interpretazione contemporanea.

E tuttavia, se dovessi dire dove il mio amore per il carciofo trova la sua forma più autentica, non avrei dubbi: nelle espressioni più semplici, più domestiche, come la frittura e il sott'olio. Due preparazioni che appartengono alla civiltà della casa, prima ancora che a quella della cucina codificata. Due forme di trasformazione che sanno conservare, e talvolta perfino esaltare, l'anima profonda dell'ingrediente. Ed è proprio lì, in quella dimensione privata e originaria, che il carciofo per me smette di essere soltanto un prodotto e diventa memoria.

Per entrambe queste versioni ho conosciuto, nella mia vita, un riferimento insuperabile: mia madre. Friggeva con una precisione istintiva che oggi definiremmo tecnica, ma che allora era soltanto sapienza. Poca farina, poco olio, nessun gesto superfluo. I suoi carciofi fritti restano scolpiti nella mia memoria gustativa con una nitidezza che il tempo non ha minimamente intaccato. E quando la stagione lo permetteva, preparava i carciofi sott'olio per conservarne il piacere durante l'anno: un rito domestico, una forma di previdenza affettiva, una delizia che nessun prodotto industriale, neppure il più costoso o celebrato, è mai riuscito ad avvicinare davvero.

In fondo, il gusto non è mai solo gusto. È anche educazione sentimentale. Le passioni, come certe predisposizioni dell'anima, si trasmettono. Passano di mano in mano, di tavola in tavola, di stagione in stagione. E così, senza quasi accorgercene, ci formano. Anche per questo il carciofo, in questo numero di Orizzonte, non è soltanto un ingrediente da raccontare, analizzare o celebrare. È un simbolo perfetto di ciò che il cibo può essere quando smette di essere semplice nutrimento e si fa identità, ricordo e linguaggio interiore. Sono certo che il gusto e le passioni siano fattori ereditari. Anche se gli scienziati vi diranno sicuramente di no.

NON È SOLO UN POLLO

LO SENTI AL PRIMO ASSAGGIO

25° ANNIVERSARIO

IL PRIMO ALLEVATO ALL'APERTO

IL CAMPESE Amadori

Il Campese è un pollo 100% italiano **allevato all'aperto** e **senza uso di antibiotici.**

La sua **carne** è **soda e saporita** e ha un'ottima resa in cottura, per un **gusto inconfondibile.**

DA 25 ANNI ALLEVATO ALL'APERTO

amadori www.amadori.it amadori.official

darta Cuisin' easy

PICO DE GALLO

SEGUICI SU INSTAGRAM

@DARTA_CUISINEASY

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!

WWW.DARTA.COM

IL GRANO MIGLIORE, DAL MONDO.

DUE ORIGINI, LO STESSO TIPO.

TIPOZERO, due farine nate dall'esperienza **Le 5 Stagioni,** con caratteristiche che le rendono uniche.

SUPERIORE 100% ITALIANA versatile, equilibrata ed estensibile.

MANITOBA 100% NORD AMERICANA elastica, forte e resistente.



Le 5 Stagioni, natura ad alta prestazione.

le5stagioni.com

ALLEVATO SENZA USO DI ANTIBIOTICI
ANTIBIOTIC FREE

PRIORITÀ AL BENESSERE ANIMALE

FILIERA 100% ITALIANA

GALLETTO VALLESPLUGA

Una Storia Buonissima



MAG/GIU 2026 N. 3

Il cuore SPINOSO DEL MONDO



di Andrea Matteucci

Da ortaggio antico a simbolo culturale, da mito mediterraneo a presenza viva nelle arti, nella lingua e nell'immaginario collettivo: il carciofo attraversa i secoli conservando intatto il suo fascino ambiguo, popolare e nobile insieme.

Articiocco, carciofulla, carcocciula, scarcioful, scarcioppulu, cancioffa, cartzoffa in alcuni dialetti italiani; alcachofa, alcachofra, al-kursuf, artichaut, artichoke, artischocke in diversi Paesi stranieri. Mille nomi differenti per il carciofo, conosciuto in botanica come Cynara scolymus, il cui nome latino, cinis, significa "dalla cenere"; non a caso quest'ultima viene utilizzata come fertilizzante per concimare il terreno di questo singolare e goloso ortaggio. Ma, al di là di etimo e nomi, quali sono la storia e le leggende che lo riguardano? Fonti storiche attestano che la sua variante selvatica, il cardo, era già nota in Medio Oriente: gli Egizi lo utilizzavano per scopi terapeutici e alimentari, ma anche popoli come i Romani e i Greci lo introdussero nella loro alimentazione. Di certo c'è che nel I secolo a.C. gli agricoltori riuscirono ad addomesticare le piante selvatiche del carciofo, che in quel periodo erano consumate a scopo alimentare e farmaceutico, e a metterne a punto la produzione.

Numerosi autori greci e romani, tra cui Marco Terenzio Varrone, Gaio Plinio Secondo e Lucio Giunio Moderato Columella, lo citano nelle loro opere, con la volontà di tramandare ai posteri le tecniche di coltivazione dell'epoca e le proprietà medicamentose di questa pianta. Proprietà che vengono descritte anche da Galeno, medico greco di Pergamo, e, attraverso le sue opere, il carciofo entra ufficialmente nella medicina e nella farmacopea. A voler ripercorrere le tappe storiche bisogna ricordare anche l'anno Mille come data approssimativa della sua scoperta in Sicilia - la cittadina di Niscemi è da considerarsi come capitale di questo ortaggio - da parte degli Arabi, mentre nel 1466 Filippo Strozzi lo porta da Napoli a Firenze e Caterina de' Medici lo introduce alla corte francese. Successivamente diviene noto anche in gran parte del resto del mondo, in Paesi come Francia, Olanda, Spagna, Inghilterra e America; il resto è storia d'oggi, con l'Italia, soprattutto con Puglia, Sicilia e Sardegna, protagonista nella sua produzione. Dalla storia alla

leggenda: si narra che la ninfa Cynara, dai capelli color cenere e dagli occhi verdi con sfumature viola, fu sedotta da Zeus, il padre degli dèi. Ma la ragazza lo rifiutò; Zeus, furioso, la punì per il gran rifiuto, trasformandola in un fiore che richiamasse i tratti della ninfa. Ecco svelato perché fu mutata in un carciofo dal colore verde, con venature viola a richiamarne gli occhi. Per metafore e simbolismi, l'aspetto spinoso e duro all'esterno rappresenta il carattere orgoglioso e irresoluto, mentre l'interno tenero e dolciastro ne simboleggia il cuore e l'animo gentile. Eppure, un ortaggio così importante, apprezzato e famoso conosce anche il rovescio della sua medaglia: avere un cuore di carciofo significa avere molti amanti, in riferimento alle tante foglie che si staccano dal cuore, donando ognuna amore, mentre essere un carciofo si dice di una persona sciocca, goffa, maldestra oppure presuntuosa. Per i napoletani, poi, "Fa' 'a fine d' 'e carcioffole" vuol dire finire male, fare una brutta fine, come i carciofi che vengono spesso fritti o sbollentati. Ma cosa c'entra la politica con il famoso ortaggio? Una pratica di governo che procede per fasi successive, per piccoli passi, cogliendo le varie opportunità che si presentano è definita politica del carciofo, come quella attuata a suo tempo da Camillo Benso, conte di Cavour. Altra leggenda, o verità? Si dice che Caravaggio, notoriamente poco cordiale, ne abbia scaraventato un piatto in faccia a un malcapitato garzone che non era stato in grado di dirgli se fossero stati cotti nell'olio o nel burro. E ancora: nel 1949, nella prima edizione del Festival del Carciofo (Artichoke Festival) a Castroville, in California, fu premiata "Regina del carciofo" (Artichoke Queen) nientemeno che Marilyn Monroe. Al netto delle sue importanti proprietà benefiche per l'organismo - fegato, diuresi, colesterolo, glicemia e funzione antiossidante; le donne che allattano, però, devono limitarne il consumo, perché contiene sostanze che inibiscono la





secrezione del latte materno - ampio è anche il suo riflesso nelle arti. Partendo dalla musica, il carciofo appare soprattutto in contesti leggeri e didattici, come nel celebre brano dello Zecchino d'Oro "Quel bulletto del carciofo", dove rappresenta metaforicamente il bullo che nasconde fragilità e bisogno di affetto, e in canzoni più moderne e ironiche, come "Carciofi" di Bugo, che usa l'ortaggio in chiave surreale per parlare di relazioni. Altre canzoni, come "I carciofi sono maturi" delle Figlie del Vento, lo citano semplicemente come elemento della vita quotidiana e della natura, spesso legato a sapori e stagioni. Di qui al teatro, con due opere, di Pietro Aretino, "La cortigiana", e di Ludovico Ariosto, "La Cassaria", che lo citano, pur con diversi nomi antichi a lui riconducibili. Ma nel nostro immaginario c'è soprattutto la celebre pubblicità che tanto successo fece e che i meno giovani di certo ricordano: è quella dell'amaro Cynar, famosa per il suo slogan "contro il logorio della vita moderna". Il celebre attore teatrale Ernesto Calindri, seduto a un tavolino in mezzo al traffico cittadino, sorseggiava tranquillamente un bicchiere del noto distillato, diventando il testimonial iconico del prodotto a partire dagli anni '60 e per molti anni successivi, come ricordato anche nei programmi di Carosello. Successivamente la campagna pubblicitaria venne affidata al gruppo musicale Elio e le Storie Tese; funzionò, ma non ebbe lo stesso riscontro dell'originale. Sempre immagini in movimento, ma dalla réclame alla cinemato-

grafia: se ne parla, e si gusta, nel famosissimo “Il favoloso mondo di Amélie” di Jean-Pierre Jeunet, in una delle pellicole della Pantera Rosa e in “Mangia, prega, ama” del regista Ryan Murphy, oltre che ne “Il postino”, ultima pellicola dell’indimenticato Massimo Troisi. Poi c’è il particolarissimo “Cresceranno i carciofi a Mimongo”, diretto da Fulvio Ottaviano. Da forme d’arte animate a quelle statiche, tra letteratura, pittura e scultura. In quest’ultima è celebrato per la sua forma unica, che simboleggia amore e prosperità, specie in ceramica, ma appare anche in opere d’arte figurative, spesso in nature morte o come elemento decorativo, rappresentando la bellezza naturale e talvolta simbolizzando aspetti della vita e del carattere, come durezza esterna e dolcezza interna. È celebre il mosaico di Thuburbo Majus, in Tunisia, che include medaglioni con carciofi, presenti anche alla sommità di alcune fontane monumentali di Napoli, Firenze e Madrid.

Per quanto riguarda invece la pittura, il carciofo è protagonista soprattutto in periodo rinascimentale, se si pensa a “L’ortolana” di Vincenzo Campi, “Cucina” di Floris van Schooten, “Natura morta di asparagi, carciofi, limoni e ciliegie” di Blas De Ledesma, “L’estate” e “Vertumnus” di Arcimboldo. E, poi, alle nature morte di Clara Peeters e Juan van der Hamen, senza dimenticare la celebre “Donna con carciofo” di Pablo Picasso e artisti del calibro di Renato Guttuso e Giorgio De Chirico, che lo hanno raffigurato in differenti modi nei loro dipinti. Infine, filosofia e letteratura: se Teofrasto e Plinio ne scrissero per esaltarne le virtù, più recentemente il premio Nobel per la letteratura Pablo Neruda ha composto il poema “Oda a la Alcachofa”, parte della raccolta Odas elementales. A chiudere, la più contemporanea Isabel Allende: *“Si mangia con le mani e con lentezza: c’è un che di rituale nel denudare il carciofo privandolo delle foglie a una a una per intingerle in una salsa di olio, limone, sale e pepe, e condividerle poi con l’amante”.*

Perché, come disse qualcuno, *“facile innamorarsi in primavera quando son tutti bravi a fare m’ama o non m’ama con le margherite. Fatelo in autunno con i carciofi”.*

EUROVO SERVICE
La tua scelta in cucina
Cuisine Royale
Semilavorato ideale per uova strapazzate, torte salate, frittate, pancake, crespelle, crepes, carbonara, muffin, appetizer.
Senza lattosio
Pronto all’uso
CON UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA 100% ITALIANE DI CATEGORIA A
1 Kg e
BAKERY INNOVATION
SEMILAVORATO A BASE D’UOVO PER
MERINGA EVOLUTION
UOVA 100% ITALIANE CATEGORIA A
1250 g e
PÂTE À BOMBE
SEMILAVORATO A BASE DI ALBUME D’UOVO PASTORIZZATO PER
LA MERINGA FRANCESE
Elite
15 UOVA SODE SGUSCIATE
DA ALLEVAMENTO A TERRA
UOVA 100% ITALIANE CATEGORIA A
600 g
eurovoservice.com
gruppoeurovo.com



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

Délifrance

WAFFLE DI LIEGI 55g



Solo da scongelare
Pronto per essere servito in ogni momento della giornata.

Ricetta originale belga
Con burro (24%), uova, vaniglia e zucchero, per una consistenza morbida e un profumo invitante.

MINI NEL FORMATO, MAXI NELLE POSSIBILITÀ!

I nostri Waffle di Liegi, disponibili ora in versione mini, di ispirazione belga e le Mini Brioche, reinventano ogni momento della giornata con versatilità e stile.

Perfetti dal breakfast all'aperitivo, dal brunch agli eventi. Le Mini Brioche *si prestano a interpretazioni dolci e salate*, offrendo un'esperienza contemporanea e dal forte impatto visivo.

Una proposta completa e originale, pensata per *distinguersi con gusto* e massimizzare ogni occasione di servizio.

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

MINI BRIOCHE 30g

Impasto al burro
Una consistenza soffice e leggera con il 6% di burro.



Innovativi e versatili
Perfetti da servire con farciture sia dolci che salate.

Dolce o salato?
Inquadra il QR-Code e lasciati ispirare dalle nostre proposte perfette per ogni momento e occasione!

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

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





IL PARTNER IDEALE
PER IL TUO BUSINESS





natural frozen food

COME VISIT US

TUTTOFOOD INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION MILANO
11|14 Maggio 2026
Hall 2 - Stand B19

1810 ZUCCHI OLEIFICIO STORICO Professional



Fritturista. Perfezione, non aria fritta!



zucchiprofessional

TUTTOFOOD INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION MILANO
11|14 MAY.2026
Pad 5 Stand B05

CARCIOFO LA SFIDA DEL CALICE

di Giovanna Romeo

Fenoli, cinarina, amaro e falsa dolcezza: dietro l'apparente incompatibilità tra carciofo e vino si nasconde un gioco sottile di equilibri, preparazioni e scelte territoriali.



Definito a lungo un caso "impossibile", il carciofo rappresenta una delle sfide più complesse nel mondo degli abbinamenti, un vero banco di prova per chiunque voglia comprendere le dinamiche che governano l'armonia tra cibo e vino. Tutte le varietà di carciofo contengono infatti un'alta concentrazione di composti fenolici che alterano la percezione gustativa. Il protagonista è la cinarina, un polifenolo dalle proprietà singolari: inibisce temporaneamente alcuni recettori del gusto. L'effetto è paradossale: quando si beve un sorso di vino subito dopo aver mangiato il carciofo, i recettori si "liberano" improvvisamente, inviando al cervello un segnale di dolcezza anche dove non c'è. Questo fenomeno, unito alla presenza di ferro e di note amare, rischia di rendere il vino metallico o stucchevole. La stessa cinarina, però, vanta anche notevoli benefici per la salute: non a caso il carciofo è considerato una verdura preziosa per il nostro benessere. Stimola la secrezione biliare, favorisce la depurazione del fegato, è ipocalorico, ricco di fibre e per questo ideale per il transito intestinale e per il controllo dei livelli di colesterolo e glicemia nel sangue. Vanta inoltre un'elevata concentrazione di antiossidanti, come i polifenoli, che contrastano l'invecchiamento cellulare e l'ossidazione. Nel gioco dell'abbinamento, la prima regola fondamentale per affrontare questo limite è escludere

i vini caratterizzati da tannini importanti, come i grandi rossi da invecchiamento: il tannino reagisce con l'amaro del carciofo creando una sensazione di allappamento estremo. Se il carciofo viene servito crudo, tagliato sottile in insalata con limone, olio extravergine d'oliva, pepe e scaglie di Parmigiano, è fondamentale abbinarvi un vino bianco di grande corpo e intensità, come un Alto Adige Chardonnay, un Collio Friulano o un Greco di Tufo. Il miglior pairing punta infatti su bianchi giovani, morbidi e vellutati, sostenuti da una fresca acidità, capaci di "pulire" le papille gustative e contrastare la persistenza vegetale del carciofo, compensando la finta dolcezza residua. Ottimi anche un Etna Bianco Superiore, un Frascati Superiore o un Capriano del Colle Trebbiano: vini di buona struttura, sempre contrassegnati da freschezza e persistenza gustativa. Le preparazioni più classiche, come il carciofo alla giudia, che prevedono la frittura, richiedono invece una bollicina di carattere: un Metodo Classico come Alta Langa, Franciacorta o Trentodoc è ideale, perché l'anidride carbonica e l'acidità bilanciano la grassezza del piatto e ne sostengono la croccantezza. Per i carciofi alla romana, dove trionfano aglio e mentuccia, è perfetto invece l'abbinamento per territorialità, ovvero un vino dotato di struttura e mineralità, capace di sorreggere l'aromaticità delle erbe, come un Est! Est!! Est!!! di Montefiascone, un Verdicchio dei Castelli di Jesi o un Vermentino di Gallura Docg. A mitigare la sensazione amara interviene spesso anche la componente amidacea. Un piatto di risotto, crespelle, lasagne, ravioli ripieni di carciofi e persino una vellutata trovano un pairing felice in vini ampi e armoniosi come Lugana, Soave Classico, Sauvignon Blanc o Nuragus di Cagliari. Morbidezza e avvolgenza, unite a un profilo moderatamente alcolico, sono infatti gli ingredienti enologici che aiutano a ristabilire l'equilibrio sensoriale del piatto. L'abbacchio con i carciofi, la coratella con i carciofi, la torta salata con carciofi e patate e i carciofi ripieni possono tentare anche l'azzardo di un rosato, e forse perfino di un rosso, a patto che sia estremamente giovane, servito fresco e quasi privo di tannini, come una Schiava altoatesina o un Frappato siciliano. Anche la preparazione può cambiare radicalmente il profilo organolettico del carciofo: la bollitura ne accentua la dolcezza, la cottura alla brace ne esalta le note ferrose e amare, richiedendo nel primo caso vini più semplici, nel secondo vini più strutturati e sapidi. Nessun divieto, dunque, ma la ricerca di un equilibrio in cui la freschezza del calice agisca come vettore capace di esaltare le note uniche di questo straordinario ortaggio, senza lasciarsi sopraffare dalla sua chimica complessa.

Il miglior pairing punta infatti su bianchi giovani, morbidi e vellutati, sostenuti da una fresca acidità, capaci di "pulire" le papille gustative e contrastare la persistenza vegetale del carciofo, compensando la finta dolcezza residua.



Trafilata al Bronzo

Perfetta sia per la cottura espressa che per la doppia cottura

Ruvida e Tenace

NUOVA
COLLEZIONE DA CHEF
DA GRANO ITALIANO

Collezione da Chef è la **linea premium** firmata La Molisana dedicata alla ristorazione, studiata per garantire ai professionisti qualità superiore e prestazioni affidabili, grazie al know-how tramandato da quattro generazioni e al presidio dell'intera filiera produttiva. **Solo grano italiano pregiato** e **acqua dalle caratteristiche oligominerali** del Parco del Matese, sono gli ingredienti dei 20 formati in gamma. L'elevato contenuto proteico – **oltre il 14%** - assicura **tenacità** anche in doppia cottura, attestata scientificamente al dinamometro e certificata. La **trafilatura al bronzo** dona la texture ruvida, ideale per catturare ogni condimento.

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.



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


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**



Carciofo
la stagione del fuoco

di Alessandra Meldolesi

Dalla Liguria al Roero, da Roma alla Campania, tre cuochi raccontano varietà, memorie e gesti di cucina che fanno del carciofo il grande protagonista dell'orto tra inverno e primavera, oggi esaltato anche dal ritorno della brace.

Grazie a una staffetta di varietà che si dipanano lungo lo Stivale, il carciofo è il re dell'orto dall'inverno fino alla primavera. Al cuore del suo successo c'è una straordinaria complessità organolettica, capace di unire dolcezza, amaro e balsamicità, cremosità e croccantezza, in cotture diversissime tra loro, fra cui oggi spicca la brace.

FLAVIO COSTA

Per tanti anni, prima di trasferirsi in Piemonte e aprire il 21.9, dedicato al genetliaco delle sue gemelle, Flavio Costa è stato il cuoco migliore della Liguria, regione generosa di materie prime come poche in Italia, ortaggi in testa. *"Personalmente non sono uno che segue le mode: il vegetale è sempre stato, e lo è ancora, una parte importantissima della mia cucina e dei miei piatti. Il carciofo, in particolar modo, è un prodotto delicato e difficile da lavorare, a cominciare dalla pulizia. Bisogna innanzitutto capire, tenendolo in mano, quante foglie togliere perché risulti tenero. Questo lo dà soltanto l'esperienza, insieme alla conoscenza della tipologia di carciofo; poi, per evitare l'ossidazione, noi utilizziamo acido citrico, ma in casa va benissimo il limone, prima di procedere alle cotture più svariate: in tegame, alla griglia, al vapore, fritto, crudo. Del carciofo non buttiamo via niente: i gambi pelati, se sono di primo taglio, quindi teneri e grandi, si utilizzano per preparazioni crude o creme; con le foglie di scarto, invece, prepariamo un fondo bruno. Essendo ligure, ho un amore particolare per i nostri carciofi, sia classici sia violetti, disponibili da dicembre a fine marzo, con un picco fra gennaio e febbraio. Se si preleva il centrale da ogni pianta, ha pochi rivali: è tenero, dolce, con un profumo che si può ritrovare talvolta in alcuni oli di taggiasca. Lo adoro crudo o appena sbollentato, con i rossetti e un filo d'olio. Ma al ristorante l'ho servito anche come solista, alla brace con una salsa fricassea a base di uova, o nel mio piatto firma al posto delle zucchine trombetta, quando non erano disponibili. Anche se l'abbinamento con il vino è sempre stato un rompicapo. Qui in Piemonte ho scoperto questo carciofo 'maggiolino' quando sono arrivato, nel 2016: ho visto sulla collina praticamente a casa nostra parecchie piante di carciofi e, incuriosito, mi sono messo alla ricerca del proprietario. Dopo pochi giorni, mi sono ritrovato davanti Giovanni, un simpatico ottantenne. Mentre mi raccontava dei suoi carciofi, si intravedeva un amore viscerale. Da lì, ogni anno, se non ci sono stati disastri, ai primi di maggio ricevo sempre la sua telefonata: 'Flavio, ci siamo!'. È un prodotto che si trova solo in queste zone del Roero e il suo periodo è molto breve, tre o quattro settimane al massimo. È praticamente senza spine o comunque molto tondeggiante, tenerissimo e con una buona resa, in quanto non si deve sfogliare troppo. Al palato risulta più metallico ed è un gusto che, per quanto ammorbidito dalla salsa al burro, mi piace abbinare al sapido marino delle seppie appena scottate, più una nota di basilico. Alla fine, è la rivisitazione di un classico ligure, seppie e carciofi, ma anche l'incontro fra due territori".*



ARCANGELO DANDINI

Dici "carciofo" e il pensiero corre a Roma e alla sua campagna, dove da cinque generazioni i Dandini si dedicano a sfogliare, condire, stufare il re verde dell'inverno. Oggi c'è Arcangelo, all'opera nel ristorante eponimo nel cuore della Città Eterna, ma si dice che la sua trisavola cucinasse già prima della costruzione degli argini del Tevere, mentre nonna Velia, a Rocca Priora, mandava avanti la Tavernetta e la Doganella. Maestre di una qualità diffusa, fatta di orti vitati ed erbe spontanee, pastorizia e cacciagione, in un mondo dove da fuori si compravano, in pratica, solo il Parmigiano e il prosciutto.

"Noi romani abbiamo sempre attinto da ciò che avevamo intorno. E i carciofi erano ovunque, da Cerveteri alla bassa Maremma, dalle colline fino al mare. Intorno era tutto carciofo e ne siamo rimasti ossessionati. Parliamo del classico romanesco, che oggi viene coltivato soprattutto a Latina e dà il meglio di sé, in termini di gusto e carnosità, da gennaio a marzo. Nel campo ci devono essere dodici gradi: allora non si brucia e resta croccante. Una volta, poi, a fine aprile si faceva pure la matticella: quando si potava, si lasciavano essiccare i sarmenti al sole. Venivano bruciati nelle buche e su quella brace si mettevano i carciofi interi, conditi con olio, sale e pepe. Servivano quelli più grandi, la parte matura del romanesco, che esce per ultima, quando fa talmente caldo che si forma la barba, ma è buona pure quella. E puoi mangiarla solo se il carciofo è perfetto. Alla fine, sapevano di vino, perché il legno di vite porta vinosità, tannicità, non so cosa. Con le mani si mangiava la parte interiore e a fine giornata erano nere di cenere, come la bocca. Ma ai bambini ne concedevano pochi, perché sembrava quasi di ubriacarsi: era tutto un rito. Al ristorante prediligo il romanesco tardivo di Sezze, sempre una mammola, che però inizia quando finiscono gli invernali e arriva fino ai primi di maggio. È quello che si mangia con le fave e il pecorino, il più tenero e il più dolce. Ci faccio una pasta con i carciofi e il pecorino; oppure un ragù

bianco di agnello, sempre alla mentuccia che non manca mai, non saprei dire se è la sposa o la sorella. Porta quella nota balsamica che però è più delicata della menta piperita, poi è selvatica. Quando vado da mia mamma Anna e mi cucina i carciofi alla romana, ne mette tantissima, o forse sarà che è appena colta. Ma è un'altra sensazione per noi, che siamo urbanizzati. Faccio ancora i carciofi alla romana con la sua ricetta, non l'ho mai toccata. La giudia invece non la servo, anche se me la chiedono continuamente. Per me è inflazionata. Poi va eseguita alla perfezione: bisogna lasciare i carciofi tutta la notte a macerare nell'olio con aglio e mentuccia, poi passarli nel primo bagno di frittura a 145 °C, tirarli fuori, spruzzarli di acqua fredda e tuffarli a 175 °C, per favorire lo choc termico e l'arricciatura delle foglie. Non amo quell'amaro di fondo: preferisco la carnosità, la profondità di gusto e la succulenza dei condimenti; cerco piuttosto la dolcezza della romana, che è più semplice e si può fare anche a casa. Ma è comunque pensata, con l'aglio schiacciato in camicia, che cede solo la parte dolce, senza note sulfuree; l'olio, che deve avere un marcatore di carciofo per spingere, e la cottura esatta, rovesciata. Come la matticella, che nessuno si azzarda a eseguire al di fuori di quelle due settimane e, contrariamente alla giudia, non è questione di tecnica, ma di selezione della materia prima, certosina fino all'esasperazione. È questa la vera cucina romana".

Nel bicchiere Arcangelo, che da ragazzo è stato sommelier da Aimo e Nadia, non si fa intimorire dai divieti old school. "*Quando preparavano i carciofi alla matticella, i miei ci bevevano il vino dei Castelli, che allora si faceva a fine ottobre, praticamente una vendemmia tardiva, quindi aveva alcol, morbidezza da glicerina e una nuance dorata, naturale. Oppure il Cannellino, le cui uve erano raccolte botritizzate il giorno di San Martino. Ma adesso nessuno lo fa più, perché si vendemmia prima e manca la nebbia. Io sono un tradizionalista, ma mi piace sperimentare. Col carciofo alla romana ho provato di tutto: Sauternes, Recioto, Verduzzo; non le bolle, che innescano una tensione troppo alta per contrasto. Ora è il momento di un grande vermouth rosso italiano, servito a temperatura leggermente bassa, ma non troppo, per non esasperare i tannini, il quale richiama il carciofo, che ha anch'esso tannini e amaro, ma anche dolcezza. È come un dessert, che si abbina per consonanza. Per contrasto non ce la fai".*



MAICOL IZZO



Maicol Izzo è un figlio d'arte: i genitori avevano aperto Piazzetta Milù a Castellammare di Stabia come pizzeria-braceria, che lui, insieme al fratello Emanuele, sommelier, ha fatto evolvere in senso fine dining, fino alla doppia stella Michelin. Diplomato odontotecnico, si è fatto le ossa con Gennarino Esposito e Albert Adrià da Tickets, partecipando anche alla fase creativa, fino ad approdare al Mirazur e al Noma. Per lui il carciofo, più che una signature, è un'icona fin dal 2019, anno del rientro alla base. *"Sono amante del vegetale: facendo un solo menu degustazione, è presente nel 90% dei piatti, perché offre più spunti, aiuta a stupire e a variare gli ingredienti, sviluppa facilmente l'umami più puro, come il fungo. Io poi sono nato con i carciofi: abito alla periferia di Castellammare, in via Schito, strada dedicata ai violetti. Tutte le domeniche ci sono i contadini con la fornacella che li vendono nella carta argentata, tipo street food, dopo una cottura alla brace lunga tre ore. Ma da loro li compro anche crudi per il ristorante e me li staccano al momento. Il mio piatto vuole ricordare questa tradizione, ma con una tecnica nuova, che possa sorprendere attraverso un gusto più intenso. Prima c'è l'oliocottura a bassa temperatura, poi il passaggio sulla brace. Apriamo ogni capolino al momento, come se fosse un fiore, e lo condiamo con un olio aromatizzato con aglio alla brace ben arrostito, peperoncino e foglie esterne bruciate, per ricreare la sensazione del cuore alla brace. In sala poi aggiungiamo una salsa ottenuta emulsionando il grasso e il brodo della pancetta. Già somiglia a una rosa, il carciofo di Schito, un po' come la mammola, ma il sapore è più deciso, perché la terra è vulcanica. Dura da inizio marzo a metà maggio. All'inizio servivo solo il cuore con un fondo di carne; ma questa è una ricetta che poi torna puntualmente, a dispetto di tanti esperimenti, per esempio in forma di chips, perché esalta il carciofo come protagonista assoluto. Ogni volta cerchiamo di migliorarla: per esempio, la salsa è una novità e la cottura è sempre più a fuoco, in modo che le foglie diventino più belle e più buone".* L'abbinamento di Emanuele è un vermouth bianco infusionato alle erbe aromatiche, servito in un bicchiere affumicato al rosmarino, con ghiaccio e scorza di limone di Sorrento.

SEPPIE, CARCIOFI *e* BASILICO



INGREDIENTI

per 4 persone

- 200 g di seppie liguri pulite
- 6 carciofi maggiolini di Corneliano d'Alba
- 2 mazzi di basilico genovese
- 2 spicchi d'aglio
- 100 g di burro Occelli
- 200 g di brodo di pesce
- 50 g Alta Langa metodo classico
- 4 scalogni
- olio extravergine di olive taggiasche
- sale e pepe

PROCEDIMENTO

Pulire le seppie, tenendo solo il corpo; segnatele con un coltello affilato senza tagliare completamente, in maniera che in cottura con il calore si arricci. Frullare l'olio e il basilico finemente con il mixer, mettere in un pentolino e portare a bollore, filtrare con un colino superfino (almeno 200 mesh). Per la salsa far ridurre della metà l'Alta Langa o un altro metodo classico con l'aglio e lo scalogno, aggiungere il brodo e far ridurre ancora della metà, a questo punto montare con il burro e tenere in caldo. Pulire bene quattro carciofi lasciando il gambo lungo almeno 6/7 cm, mettere sottovuoto con uno spicchio d'aglio e poco olio e cuocere in forno a vapore per sei minuti, raffreddare subito in acqua e ghiaccio.

Con i restanti due carciofi preparare una purea facendoli bollire in acqua, una volta cotti scolate, asciugare bene, frullare con olio e condite con sale e pepe. Scottare bene i carciofi tagliati a metà con poco olio, scottare anche le seppie per pochi secondi in una padella calda con olio e spicchio d'aglio in camicia, sistemare poi i carciofi e le seppie sul piatto, aggiungere la purea e finire con la salsa calda, che sarà mescolata con l'olio al basilico.



LO CHEF

FLAVIO COSTA

IL RISTORANTE

21.9 FLAVIO COSTA RISTORANTE & ALBERGO

Località Carretta, 4
Piobesi d'Alba (CN)
Tel. 0173 387200
ristorante21punto9.it



CARCIOFO ROMANESCO DI SEZZE

stufato, acciughe e mentuccia (detto anche "alla romana")

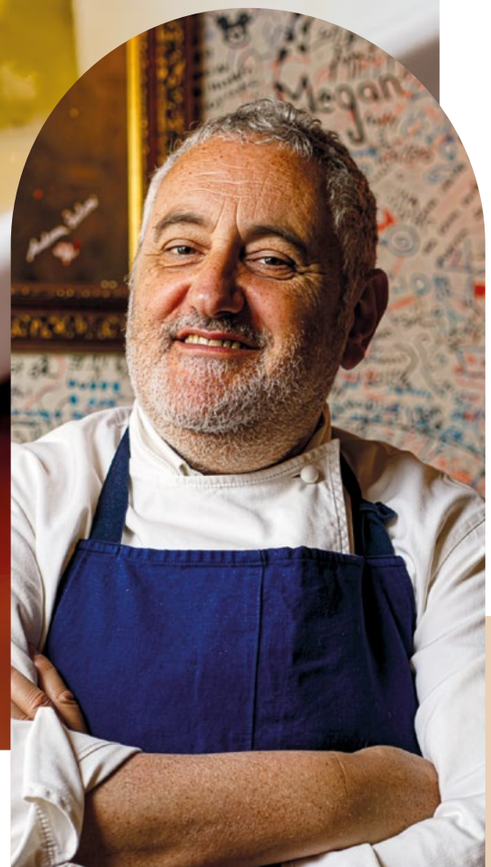
INGREDIENTI

per 4 persone

- 4 carciofi romaneschi
- 8 filetti di acciughe dissalate
- 1 spicchio di aglio rosso italiano
- 16 foglie di mentuccia
- 1 limone tagliato in 4 parti
- ½ bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva italiano fruttato intenso (cultivar itrana, caninese ecc.)
- 3 prese di sale fino

PROCEDIMENTO

Tagliare il gambo a metà e mondare i carciofi scartando le foglie, fino ad arrivare alla parte più chiara. Tuffarli in acqua acidulata con limone e ghiaccio. In una casseruola con il fondo spesso fare andare l'olio, le acciughe, la mentuccia e l'aglio schiacciato in camicia a fuoco basso, fino a disfacimento delle acciughe. A quel punto disporre nella casseruola i carciofi a testa in giù, salare e cuocere per circa tre minuti. Sfumare con il vino bianco e alzare la fiamma al massimo. Appena il vino sarà evaporato, versare acqua fino a metà dei capolini. Abbassare la fiamma al minimo e coprire ermeticamente la casseruola, con carta forno e coperchio o con pellicola alimentare. Cuocere per 20 minuti circa. Aggiustare all'occorrenza di sale e lasciare intiepidire in casseruola. Nel servizio aggiungere a piacere scaglie di pecorino dolce o caciocavallo, olio a crudo e acciughe a volontà.



LO CHEF
ARCANGELO DANDINI

IL RISTORANTE
ARCANGELO VINO&CUCINA

Via Giuseppe Gioachino Belli, 59
Roma (RM)
Tel. 06 3210992
larcangelo.com



CARCIOFO *alla* BRACE

INGREDIENTI

per 4 persone

- 4 carciofi
- Olio extravergine d'oliva
- Prezzemolo fresco
- Aglio
- Peperoncino
- Grasso di maiale

PROCEDIMENTO

Selezionare 4 carciofi (noi utilizziamo quelli del Presidio Slow Food di Via Schito, i "violetti"). Sciacquare bene con acqua fredda. Tagliare i gambi fin quasi alla base. Togliere le prime foglie e tagliare la parte superiore in modo da ottenere una sorta di bocciolo. Preparare una boule con olio extravergine e immergere i carciofi all'interno. Cuocere a secco in forno a 150 °C per 110 minuti. Lasciare raffreddare, scolare dall'olio e mettere sulla brace a carbone per il tempo necessario affinché si cuociano le foglie esterne. Aprire tutte le foglie a mano e tenere in caldo.

Tritare in un mortaio di legno prezzemolo fresco, aglio, peperoncino e aggiungere olio e grasso di maiale fuso. Servire guarnendo il carciofo al momento.

Un carciofo può essere diviso anche in due porzioni, dipende se viene servito come antipasto o come portata prima del main course. A Piazzetta Milù non abbiniamo posate, ma guanti monouso: preferiamo che il carciofo venga gustato come se fosse un fiore, quindi con le mani, staccando petalo per petalo, al fine di goderselo in modo naturale ed istintivo.



LO CHEF

MAICOL IZZO

IL RISTORANTE

PIAZZETTA MILÙ

Corso Alcide de Gasperi, 23
Castellammare di Stabia (NA)
Tel. 081 871 5779
piazzettamilu.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

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.

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

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

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

TUTTOFOOD INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION MILANO

11|14 MAGGIO.2026

Pad. 2 Stand G31

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

di Giorgio Perozzi

LA GEOGRAFIA DEL CARCIOFO

Tra lagune, piane tirreniche, isole ventose e campagne segnate dalla storia, il carciofo disegna una mappa italiana fatta di varietà, rituali agricoli e paesaggi che cambiano volto a ogni raccolto.



Ci sono prodotti che si riconoscono dal gusto. Il carciofo, invece, si riconosce anche dal paesaggio. Basta seguirne la stagione per attraversare un'Italia diversa, fatta di orti costieri, piane fertili, terreni sabbiosi, isole battute dal vento e lagune sospese fra acqua e sale. Più che un ortaggio, è una geografia vegetale: ogni luogo gli imprime una forma, una consistenza, un carattere. E ogni comunità, da secoli, gli affida un tratto della propria identità.

Il Lazio è uno dei suoi regni più riconoscibili. Qui il Carciofo Romanesco del Lazio Igp, la celebre mammola, trova il suo territorio d'elezione in un'ampia fascia che comprende il litorale e l'entroterra, tra campagne storicamente legate alla cultura orticola. Grande, tondeggiante, privo di spine, tenero nel cuore, questo carciofo appartiene da tempo alla civiltà rurale del Centro Italia e ha lasciato tracce antiche perfino nell'immaginario etrusco. È il carciofo della cucina romana più identitaria, ma prima ancora è il carciofo di una campagna che dalla Tuscia alle terre pontine ha costruito nei secoli un lessico agricolo e gastronomico inconfondibile.

Se il Lazio ne offre la versione più nota, la Campania ne moltiplica i paesaggi. Nella Piana del Sele, il Carciofo di Paestum Igp nasce in un'area che comprende Capaccio, Agropoli, Eboli, Battipaglia e altri comuni del Salernitano. Qui il carciofo assume la forma del Tondo di Paestum, legato al tipo romanesco ma definito da una tenerezza e da una delicatezza che il clima fresco e piovoso del lungo periodo produttivo contribuisce a modellare. In questo tratto di Campania, dove la pianura incontra il mare e la memoria archeologica di Paestum continua a dialogare con la vocazione agricola del territorio, il carciofo diventa racconto di continuità: non semplice coltura, ma presenza stabile nel paesaggio, nella tavola e nella festa.

Più a nord, ma sempre in Campania, Castellammare di Stabia custodisce un altro capitolo essenziale: quello del carciofo di Schito, violetto, intenso, figlio di una terra che porta ancora i segni della matrice vulcanica. Qui il carciofo non appartiene soltanto alla cucina domestica o alla ristorazione contemporanea: vive nella dimensione popolare della brace, del gesto ripetuto, della memoria domenicale. È un prodotto che racconta il rapporto diretto fra campagna e città, fra orto e strada, e che conserva nel sapore una forza più scura, quasi ferrosa, capace di distinguerlo nettamente nel grande atlante italiano del carciofo.

Poi c'è Venezia, o meglio Sant'Erasmo, l'isola-orto della laguna. Il violetto di Sant'Erasmo è uno dei casi più affascinanti di come un prodotto agricolo possa diventare simbolo di un microcosmo. Qui il carciofo cresce in un ambiente apparentemente fragile, in equilibrio tra terra emersa e respiro dell'acqua, e assume un'identità elegantissima, legata a una coltivazione storica che ha fatto dell'isola il giardino produttivo della Serenissima. In laguna tutto si fa più rarefatto: anche il carciofo sembra perdere peso e acquistare finezza, come se la salinità dell'aria, la luce riflessa e il silenzio dell'acqua ne modellassero il carattere.

Infine, la Sardegna, che del carciofo ha fatto una vera costellazione territoriale. Il Carciofo Spinoso di Sardegna Dop non appartiene a un solo borgo, ma a un sistema diffuso di paesi, campagne e pianure che attraversa l'isola intera. È forse il caso più eloquente di come il carciofo possa diventare identità regionale: spinoso, netto, di forte personalità, coltivato in terreni ben drenati e aperti, esposti alla luce e al vento. Qui il paesaggio non addolcisce: scolpisce. E infatti il carciofo sardo conserva una fibra più decisa, quasi orgogliosa, che riflette il carattere dell'isola e la capacità delle sue campagne di trasformare una coltura in emblema.

Guardata insieme, questa mappa rivela una verità semplice e profonda: il carciofo non è mai uguale a sé stesso. Cambia con il terreno, con l'acqua, con il clima, con il sapere umano che lo accompagna. Da Roma alla laguna, dal Cilento alla Sardegna, non racconta solo una tecnica agricola o una stagionalità fortunata. Racconta il modo in cui i territori continuano a imprimere la propria forma alle cose. E pochi prodotti, come lui, sanno restituire con altrettanta evidenza il legame tra natura, cultura e paesaggio.



studiopingitore.it - foto Arcangelo Fazzio

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

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**

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

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

IN VETRINA

UMBRIA | RISTORANTE

DI VIN PORCELLO

Osteria Di Vin Porcello, a Bettona, interpreta la cucina umbra a partire dai prodotti dell'azienda agraria e dall'olio del frantoio interno. Salumi di maiale brado, pasta fatta in casa e ricette di territorio definiscono un percorso di gusto genuino, profondamente legato alla Via dell'Olio.





CUCINA

Tradizionale, rivisitata

CHEF
Stefano Baldelli

RESPONSABILE DI SALA
Elena Mannelli / Elisa Mannelli

RESPONSABILE VINI
Germano Biani

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Antipastone 'Gran Porcello' con salumi e formaggi tipici, patè del Baldo e giardiniera

PRIMO
Tagliatelle fatte in casa al ragu bianco di chianina al coltello

SECONDO
L'agnello cbt con nocciole, carciofi e timo

DOLCE
Zuppa inglese dello chef

POSTI ESTERNI

CANTINA
300 etichette

COSTO MEDIO
40/50€

Via Montebalacca
Bettona (Pg)
Tel. 0759869023
poggiodegliolivi.com/ristorante-osteria-bettona

UMBRIA | RISTORANTE

RISTORANTE CONTE FABIANI

Conte Fabiani, nel centro di Gubbio, intreccia cucina d'autore, storia e territorio in una tenuta del '500 articolata tra tre sale e giardino privato. La proposta muove dalla tradizione umbra verso una lettura più contemporanea, trovando la propria misura tanto nel momento informale quanto nelle occasioni conviviali e negli eventi.





CUCINA

Tradizionale, gourmet

CHEF
Gaetano Esposito

RESPONSABILE DI SALA
Mariarosaria Esposito

RESPONSABILE VINI
Gaetano Esposito

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
I Viaggi della Nonna Eleonora

PRIMO
Risotto ai 3 ori di Gubbio

SECONDO
L'Agnello in tre Modi

DOLCE
Il Bacio Della Contessa

POSTI ESTERNI

CANTINA
150 etichette

COSTO MEDIO
35/45€

Piazza dei Quaranta Martiri, 26
Gubbio (PG)
Tel. 0758425542
ristorantecontefabiani.it

MARCHE | RISTORANTE

RISTORANTE DA MARIA

Ristorante Da Maria, a Pierosara vicino alle Grotte di Frasassi, nasce in un'ala di un antico monastero con vista sulla Gola della Rossa e di Frasassi. La cucina, a conduzione familiare dal 1982, valorizza ricette marchigiane e lavorazioni tradizionali in un contesto panoramico e autentico.





CUCINA
Territoriale

CHEF
Gabriella Spitoni

RESPONSABILE DI SALA
Claudio Bruffa

RESPONSABILE VINI
Claudio Bruffa

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Crostini con pancetta affumicata, uova di quaglia e tartufo

PRIMO
Tagliatelle al tartufo fresco

SECONDO
Cinghiale alla cacciatora

DOLCE
Gelato al forno

POSTI ESTERNI

CANTINA
140 etichette

COSTO MEDIO
40/45€

Frazione Pierosara, 67
Genga (AN)
Tel. 3391426247
ristorantemaria.com



MARCHE | RISTORANTE

BAGNI AGATA DA FEDE

Bagni Agata Ristorante da Fede, sul lungomare di Pesaro, unisce ristorazione e atmosfera balneare in uno stabilimento storico affacciato sull'Adriatico. Tra cucina tradizionale, materie prime selezionate e richiami alla dieta mediterranea, il ristorante accompagna l'intera giornata con una proposta pensata per la convivialità, dalle tavole tra amici ai momenti in famiglia.



CUCINA
Tradizionale, mediterranea

CHEF
Federico Domeniconi

RESPONSABILE DI SALA
Alberto Domeniconi

RESPONSABILE VINI
Ramona Rastelletti

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Alici di lampara marinate, uvetta, pinoli, stracciata di burrata e basilico

PRIMO
Cappellaccio ricottina e agrumi in bisque con tartare di mazzancolle e lime

SECONDO
Calamaretti alla parmigiana

DOLCE
Semifreddo al Raffaello e caramello salato

POSTI ESTERNI

CANTINA
24 etichette

COSTO MEDIO
60€

Via Marina Ardizia, 1
Pesaro (PU)
Tel. 3478239113

TOSCANA | RISTORANTE

PIZZERIA & BISTROT FANTASTIC GARDEN

Fantastic Garden propone una cucina che unisce convivialità e gusto, con un'attenzione particolare alle carni e alle preparazioni alla griglia. Accanto alle proposte di menu, una formula dedicata alla degustazione invita a esplorare tagli e lavorazioni in un'esperienza informale e contemporanea.





CUCINA

Carni toscane alla griglia, pizzeria

CHEF
Gaetano Micera

RESPONSABILE DI SALA
Emanuele Pecorella

RESPONSABILE VINI
Gaetano Micera

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Taglieri di salumi toscani con pane fatto in casa e lardo di colonnata

SECONDO
La nostro formula "All you can steak"

DOLCE
Sablé alle nocciole con mousse di cioccolato e frutti di bosco

POSTI ESTERNI

CANTINA
25 etichette

COSTO MEDIO
35€

Viale XX Settembre, 200
Sesto Fiorentino (FI)
Tel. 3381962229
fantastic-garden.com

TOSCANA | RISTORANTE

OSTERIA LA BOTTEGA

Osteria La Bottega, a Follonica, nasce da un progetto costruito intorno alla materia prima e all'intesa tra cucina, gusto e sensibilità personale. Il locale mantiene un carattere raccolto e riconoscibile, dove la mano dei cuochi e una spontanea sensazione di casa definiscono un'esperienza diretta e profondamente vissuta.



CUCINA

Territoriale

CHEF
Michele Cocola e Beatrice Tosi

RESPONSABILE DI SALA
Michele Cocola e Beatrice Tosi

RESPONSABILE VINI
Michele Cocola

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Tiepido di mare

PRIMO
Pici ai frutti di mare

SECONDO
Frittura e baccalà

DOLCE
Tiramisù



POSTI ESTERNI

CANTINA
30/40 etichette

COSTO MEDIO
35/45€

Via della Repubblica, 47
Follonica (GR)
Tel. 3885794488
osterialabottegafollonica.com

IN VETRINA

LAZIO | RISTORANTE

HOSTARIA UN'ALTRA VOLTA

A Magliano Sabina, Hostaria un'altra volta restituisce il senso più immediato dell'osteria: una tavola senza sovrastrutture, fatta di piatti espressi, menu variabile e atmosfera domestica. Un indirizzo piccolo e conviviale, dove la semplicità diventa cifra distintiva e il rapporto con il cliente resta parte essenziale dell'esperienza.





CUCINA
Tradizionale, innovativa

CHEF
Marco Celli

RESPONSABILE DI SALA
Donati Donatella

RESPONSABILE VINI
Benedetta Piacenti

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Fagioli da scarpetta

PRIMO
Fettuccine ficoccetti e guanciale

SECONDO
Filetto maiale prugne e legno di melo

DOLCE
Tiramisu senza uovo

COSTO MEDIO 30/35€

CANTINA 20 etichette

Via Cardinale de Lai, 8
Magliano Sabina (RI)
Tel. 074491854



LAZIO | RISTORANTE

AGRITURISMO SAN GERMANO

Agriturismo San Germano, alle porte di Tivoli e a pochi chilometri da Villa Adriana, nasce da una lunga tradizione agricola familiare che si riflette in una cucina fondata su produzioni proprie e filiera corta. Un indirizzo che lega in modo diretto terra e tavola, dove stagionalità e autenticità guidano un'esperienza genuina e radicata nel territorio.



CUCINA
Territoriale

CHEF
Francesca Balbi

RESPONSABILE DI SALA
Gian Marco Zucchi

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Selezione di formaggi e assortimento di salumi laziali

PRIMO
Tonnarelli con asparagi, pomodorini e pancetta croccante

SECONDO
Filetto di maiale con salsa di mele, miele e rosmarino

DOLCE
Millefoglie crema Chantilly e frutti di bosco

POSTI ESTERNI

CANTINA 15 etichette

COSTO MEDIO 40/45€

P

Via di San Vittorino 125
San Vittorino (RM)
Tel. 3381819272



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

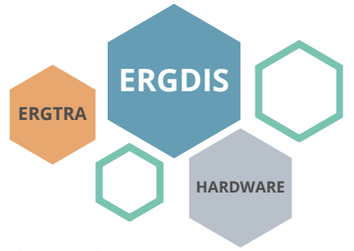
www.farmfrites.it

ERGON 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



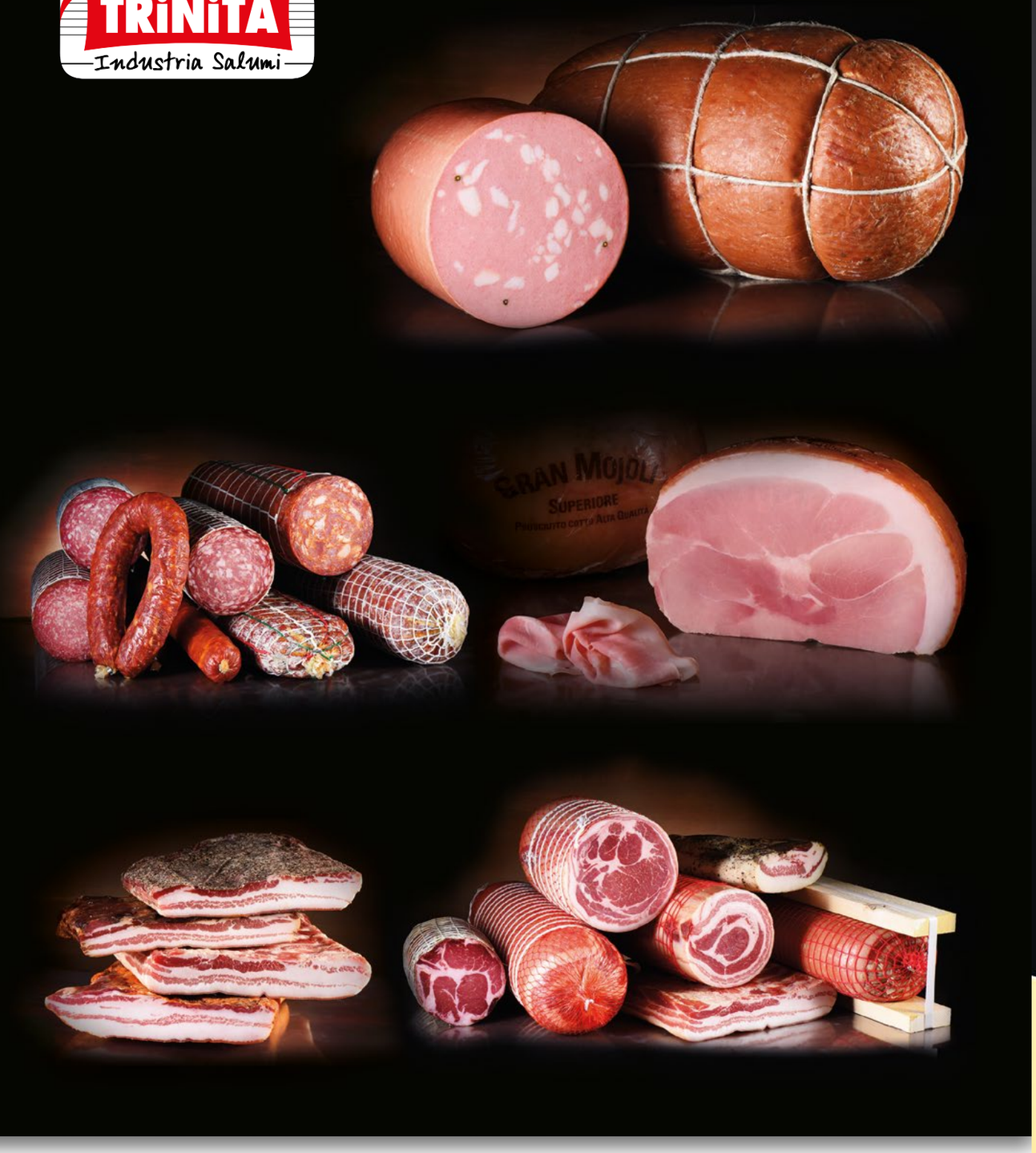
Prodector è il software progettato
per prevedere le vendite e gestire le scorte di magazzino,
attraverso algoritmi di Machine Learning e Intelligenza Artificiale.
La suite permette di stimare le vendite future per ogni cliente-articolo, basandosi sullo storico di vendita precedente, il quale viene opportunamente 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

GRUPPO TRINITÁ Industria Salumi



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

www.trinitasalumi.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

di Federico Minelli

CYNARA





il FRESCO COME SCENA

di Andrea Rocchi

Nel reparto ortofrutta della GDO si gioca oggi molto più di una semplice esposizione: layout, materiali, luce e tecnologie trasformano il prodotto in racconto, ridefinendo l'esperienza d'acquisto fin dal primo sguardo.



Negli ultimi anni il reparto ortofrutta all'interno della GDO ha conosciuto una trasformazione profonda, fino a diventare uno degli elementi centrali nella progettazione degli spazi di vendita. Non è più soltanto un'area destinata all'esposizione dei prodotti freschi, ma un ambiente pensato per coinvolgere il cliente fin dall'ingresso, trasmettendo immediatamente un'idea di qualità, freschezza e cura del dettaglio.

Le soluzioni di interior design più recenti puntano a creare spazi aperti e dinamici, superando la rigidità delle corsie tradizionali. I layout diventano più fluidi, con percorsi intuitivi che accompagnano il consumatore in un'esperienza quasi "di mercato", dove la fruizione appare libera e naturale. Le isole espositive, spesso accessibili da più lati, favoriscono un'interazione diretta con il prodotto e contribuiscono a rendere lo spazio più accogliente e meno ingessato.

Grande importanza viene attribuita alla scelta dei materiali e delle finiture. Il ricorso a elementi naturali, come il legno o superfici materiche, aiuta a evocare autenticità e a rafforzare il legame con il territorio e con la stagionalità. Allo stesso tempo, la progettazione tiene conto della necessità di flessibilità: banchi modulari e soluzioni facilmente riconfigurabili permettono di adattare rapidamente l'allestimento alle esigenze commerciali, alle promozioni e al succedersi delle stagioni.

Un ruolo sempre più rilevante è svolto dalle tecnologie. L'introduzione di sistemi digitali per la gestione dei prezzi e delle informazioni consente aggiornamenti in tempo reale, migliorando l'efficienza operativa. Anche l'illuminazione è diventata un elemento progettuale strategico: luci studiate per esaltare i colori naturali dei prodotti li rendono più attrattivi, mentre sistemi come la nebulizzazione aiutano a preservarne più a lungo la freschezza, con effetti positivi anche sulla riduzione degli sprechi.

Dal punto di vista espositivo, si assiste a una crescente attenzione verso la componente scenografica. Le composizioni vengono studiate per creare un forte impatto visivo, giocando su volumi, colori e altezze differenti. Non si tratta più solo di esporre la merce, ma di costruire vere e proprie narrazioni visive, capaci di suggerire qualità, varietà e di ispirare l'acquisto. In questa direzione si inseriscono anche soluzioni di cross merchandising, che mettono in relazione frutta e verdura con altri prodotti complementari, facilitando idee di consumo e stimolando acquisti aggiuntivi.

Infine, la sostenibilità rappresenta un aspetto sempre più centrale nella progettazione dei corner ortofrutta. L'uso di materiali riciclabili, l'attenzione al risparmio energetico e la riduzione degli sprechi si integrano con le nuove sensibilità dei consumatori. Il risultato è uno spazio che non risponde soltanto a logiche commerciali, ma contribuisce a costruire un'esperienza d'acquisto più consapevole, coerente e coinvolgente.



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

BERNARDINI
GASTONE

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



È UN NUMERO CHE DECIDE TUTTO

di Massimo Sacco

Non è il fatturato, né il food cost preso da solo: il vero spartiacque fra un ristorante che regge e uno che disperde risorse è il break even point, la soglia da conoscere per capire quando il lavoro comincia davvero a produrre margine.



Nel lavoro quotidiano di un ristorante, la sensazione di avere "lavorato bene" coincide spesso con la sala piena, i tavoli che girano e uno scontrino medio soddisfacente. Eppure, intensità operativa e redditività non sono la stessa cosa. Si può lavorare molto, perfino moltissimo, senza generare un vero utile. Per questo il dato che ogni ristoratore dovrebbe conoscere con precisione non è soltanto quanto incassa, ma quanto deve incassare per coprire interamente i costi dell'attività.

Questo dato è il break even point, il punto di pareggio: il livello di fatturato mensile necessario per assorbire costi fissi e costi variabili senza produrre né utile né perdita. Sotto quella soglia, ogni giornata di lavoro contribuisce a una perdita spesso invisibile; sopra di essa, invece, ogni euro aggiuntivo comincia a trasformarsi in margine reale. È un concetto finanziario, certo, ma prima ancora è uno strumento di governo dell'impresa. La formula è lineare: il break even si ottiene dividendo i costi fissi per la percentuale del margine di contribuzione. Quest'ultimo rappresenta la quota di fatturato che resta dopo avere sottratto i costi variabili. In altri termini, misura quanto ogni euro incassato contribuisca davvero alla copertura della struttura del locale. È qui che la lettura dei numeri smette di essere astratta e diventa operativa.

Per usare bene questo indicatore bisogna anzitutto distinguere con rigore i costi. I costi fissi sono quelli che il ristorante sostiene anche se i coperti diminuiscono: affitto, personale stabile, leasing, ammortamenti, quote fisse delle utenze. I costi variabili, invece, crescono insieme al lavoro: materie prime, personale extra, consumi legati all'attività. In un ristorante il food cost resta il principale costo variabile, e proprio lì si costruisce o si compromette una parte decisiva del margine.

L'errore più frequente consiste nel considerare tutte le uscite come un unico blocco indistinto. Quando manca questa separazione, il ristoratore non riesce a capire su quale leva intervenire: ridurre sprechi, correggere il menù, ripensare i turni o rinegoziare un contratto diventano azioni confuse, spesso tardive. Il break even, invece, obbliga a mettere ordine e a leggere il conto economico con maggiore lucidità.

Un esempio aiuta a chiarire. Immaginiamo una trattoria da 60 coperti con costi fissi mensili pari a 16.000 euro e costi variabili al 34% del fatturato. Il margine di contribuzione sarà quindi del 66%. Dividendo 16.000 per 0,66 si ottiene un break even di 24.242 euro al mese. Se lo scontrino medio è di 32 euro, servono circa 758 coperti mensili per raggiungere il pareggio. Tradotto nella pratica: poco più di 26 coperti al giorno su 29 giorni di apertura.

È proprio qui che il numero diventa utile. Senza questa soglia il ristoratore può affidarsi alle impressioni e scambiare il movimento in sala per redditività. Con questa soglia, invece, sa con esattezza quando ha coperto i costi e da quale momento il servizio comincia a produrre valore per l'impresa. Il break even non dà un giudizio generico sull'andamento del locale: fornisce un riferimento concreto, verificabile, aggiornabile.

Conoscerlo, però, non basta. Bisogna anche lavorare per abbassarlo oppure per superarlo con maggiore continuità. La prima leva riguarda i costi fissi: rinegoziare l'affitto, riorganizzare i turni, rivedere i contratti di fornitura o l'assetto di alcune spese strutturali produce un effetto diretto e duraturo. Ogni alleggerimento dei fissi riduce immediatamente la soglia da raggiungere ogni mese.

La seconda leva è l'aumento del margine di contribuzione, che passa soprattutto da un controllo più rigoroso del food cost. Schede tecniche precise, grammature rispettate, riduzione degli scarti e monitoraggio delle rese possono cambiare in modo significativo il risultato finale. Anche pochi punti percentuali recuperati sul costo materia incidono sul margine mensile più di quanto spesso si immagini, e senza la necessità di servire un solo coperto in più.

La terza leva consiste nel valorizzare le fasce orarie sottoutilizzate. Quasi ogni ristorante ha servizi deboli, giorni meno performanti o momenti della settimana in cui la struttura resta parzialmente inespressa. Intervenire con proposte mirate, formule dedicate o strategie commerciali ben calibrate costa di solito meno che rincorrere nuova clientela con campagne generiche, e permette di sfruttare meglio una macchina organizzativa già esistente.

La quarta leva è l'aumento dello scontrino medio. Quando il numero dei coperti non può crescere facilmente, lavorare su menù engineering, upselling e revisione del pricing diventa spesso la strada più rapida e controllabile. In molti casi è più semplice accompagnare il cliente verso una spesa media più alta che inseguire un incremento di volumi difficile da sostenere sul piano operativo.

In definitiva, il break even point non è un concetto da delegare al commercialista né un dato da calcolare una volta all'anno per poi archiviarlo. È uno strumento di direzione, da aggiornare ogni volta che cambiano costi, prezzi, struttura del personale o assetto del menù. Un ristorante che conosce il proprio punto di pareggio decide meglio, taglia con criterio, investe con maggiore consapevolezza e distingue finalmente il lavoro intenso dal lavoro redditizio. In un settore in cui l'energia spesa è sempre enorme, sapere dove si colloca questa soglia significa smettere di navigare a vista e tornare a governare davvero il futuro.

di Massimo Valeri

ESTROMISSIONE AGEVOLATA DELL'IMMOBILE STRUMENTALE DALL'IMPRESA INDIVIDUALE

La legge di bilancio 2026, in modo analogo a quelle del 2023 e del 2025, ha concesso la possibilità della estromissione agevolata dell'immobile strumentale dall'impresa individuale. L'estromissione dei beni strumentali dall'impresa individuale è un'operazione per effetto della quale i cespiti sono privatizzati, vale a dire sono destinati a finalità diverse dall'esercizio dell'impresa. I soggetti ammessi all'estromissione agevolata sono gli imprenditori individuali che alla data del 30 settembre 2025 possedevano beni immobili strumentali per natura (anche locati a terzi) o per destinazione ai sensi dell'articolo 43, comma 2, del TUIR. Lo status di imprenditore individuale deve sussistere anche al 1° gennaio 2026 (data di decorrenza degli effetti dell'estromissione). L'eventuale stato di liquidazione dell'impresa individuale non inibisce l'operazione. Non sono ammessi all'estromissione individuale gli imprenditori che hanno concesso in affitto, ovvero in usufrutto, l'unica azienda di cui erano titolari in data antecedente al 1° gennaio 2026. Essi, infatti, per effetto di tali operazioni perdono la qualifica di imprenditore.

Gli immobili strumentali per natura possono essere estromessi dal regime di impresa anche se non sono impiegati nel ciclo produttivo dell'impresa o non lo sono direttamente, perché dati a terzi in locazione o comodato. Per quanto riguarda, invece, gli immobili strumentali per destinazione, l'agevolazione troverà applicazione solo con riferimento a quelli utilizzati dall'imprenditore in maniera esclusiva e diretta per l'esercizio dell'impresa. L'operazione agevolata non è ammessa né per gli immobili merce, né per quelli patrimoniali.

L'estromissione dev'essere effettuata entro il 31 maggio 2026.Gli effetti retroagiscono al 1° gennaio 2026, pertanto il regime fiscale dell'immobile estromesso, sia ai fini delle imposte dirette, che indirette, diviene quello dei soggetti non imprenditori. Per l'esercizio dell'opzione assumono rilevanza gli adempimenti posti in essere dall'imprenditore, che presuppongono la volontà di escludere i beni immobili strumentali dal patrimonio dell'impresa (cd. comportamento concludente). Come precisato nella circolare n. 26/E del 2016, "può considerarsi comportamento che esprime in modo concludente la volontà di estromettere gli immobili la contabilizzazione dell'estromissione sul libro giornale (nel caso di impresa in contabilità ordinaria) oppure sul registro dei beni ammortizzabili (nel caso di impresa in contabilità semplificata)". La prassi appena richiamata, ai fini del perfezionamento dell'opzione, richiede l'indicazione dell'opzione nella dichiarazione dei redditi. L'agevolazione consente la tassazione di eventuali plusvalenze applicando un'imposta sostitutiva delle imposte sui redditi pari all'8%.

L'imposta sostitutiva dev'essere versata nei termini seguenti: il 60% entro il 30 novembre 2026; il 40% entro il 30 giugno 2027. La disciplina agevolativa non esplica alcun effetto ai fini IVA, che, pertanto, si applica secondo le regole ordinarie, di seguito riepilogate e va versata nei termini consueti. Se l'acquisto originario non ha dato diritto alla detrazione IVA, l'operazione è esente IVA, mentre è soggetta ad autoconsumo se l'IVA era stata detratta. Come precisato dalla circolare n. 26/E citata, per la determinazione della base imponibile ai fini IVA, "occorrerà fare riferimento al criterio costituito "dal prezzo di acquisto o, in mancanza, dal prezzo di costo dei beni o di beni simili, determinati nel momento in cui si effettuano tali operazioni". Ciò in quanto "la previsione del criterio del prezzo di acquisto o di costo, in sostituzione di quello del valore normale, implica che la base imponibile IVA della cessione gratuita non comprenda il "ricarico" normalmente praticato sul mercato per quel bene, bensì sia costituita dal prezzo di acquisto del bene "attualizzato" al momento della cessione". L'Agenzia afferma che "ai fini della determinazione dell'imponibile, il prezzo di acquisto non può essere limitato all'importo pagato per acquistare il bene, ma deve comprendere anche tutte le spese sostenute per riparare e completare il bene stesso durante la sua vita aziendale (sempreché si tratti di spese relative ad acquisti di beni e servizi in relazione ai quali sia stata applicata l'imposta e sia stata operata la detrazione della medesima), tenendosi, comunque, conto, anche con riferimento a queste, del deprezzamento che il bene ha subito nel tempo".

Considerato infine che la privatizzazione dell'immobile non necessita di un atto notarile e che non comporta il cambio della proprietà del bene, è irrilevante ai fini dell'imposta di registro, nonché di quelle ipotecarie e catastali.

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

LA TUTELA DEL FIDEIUSSORE DI MUTUO FONDIARIO IPOTECARIO

di Alessandro Sorci

In tema di mutuo fondiario, la disciplina della notificazione del titolo esecutivo al fideiussore presenta delle peculiarità importanti che distinguono la posizione del garante da quella del debitore principale.

Nel mutuo fondiario, la banca garantita da ipoteca su un bene immobile della società può avviare l'esecuzione forzata sul bene ipotecato notificando il solo atto di precetto alla società senza la notifica preventiva del titolo esecutivo.

Questo è quanto previsto dall'art. 41 del Testo Unico Bancario.

Si tratta di una agevolazione che si estende anche al caso dell'azione esecutiva verso i terzi avanti causa del debitore esecutato (es. terzo che ha acquistato il bene ipotecato) e terzi datori di ipoteca.

Tuttavia, tale esonero non si applica al fideiussore, al quale il titolo esecutivo va notificato, pena la nullità del precetto.

Diversi orientamenti giurisprudenziali sostengono infatti che la notifica del titolo esecutivo sia necessaria per il fideiussore, poiché la fideiussione è un contratto distinto dal mutuo principale.

Se la fideiussione è prestata con un atto separato (scrittura privata), il contratto di mutuo non costituisce di per sé un titolo esecutivo nei confronti del garante. Di conseguenza, per agire contro il fideiussore, la banca deve solitamente ottenere un apposito titolo (come un decreto ingiuntivo) che deve essere regolarmente notificato.

Se il fideiussore invece ha sottoscritto il contratto di mutuo stesso davanti al notaio, il titolo può essere azionato direttamente anche contro di lui.

Tuttavia, la giurisprudenza recente (es. Tribunale di Reggio Emilia 2024) tende a ripristinare l'obbligo di notifica del titolo esecutivo al fideiussore ex art. 479 c.p.c., non ritenendo applicabile al garante il privilegio di esenzione previsto solo per le operazioni di credito fondiario verso il debitore.

Se ne conclude che il fideiussore raggiunto dalla notifica del precetto senza che prima gli sia stato notificato il titolo esecutivo può proporre opposizione a precetto eccependo la mancanza di tale presupposto. Al contrario del fideiussore, il terzo datore d'ipoteca è assimilato al debitore e la notifica del titolo nei suoi confronti è considerata non necessaria.



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

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

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

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

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

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

EUROVO Srl
Via Mensa 3
48022 S. Maria in
Fabriago – Lugo (RA)
www.gruppoeurovo.com

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

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

MCCAIN Foods Europe B.V.
Oranjeplaatweg 4*, NM Sheer
Arendskerke, Olanda
www.mccainfoodservice.it

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

PCS Group Spa
Strada Settevalli 425/A
06129 Perugia
Tel. 075 5018005
www.pcsgroup.solutions

Pizzoli Spa
Via Zenzalino Nord 1
40054 Budrio
Tel. 051 6924515
www.pizzoli.it

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

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

Vallespluga Spa
Via al Piano 16
23020 Gordona – Sondrio
Tel. 0343 69111
www.vallespluga.it

Authentic food COLLECTION

DEMETRA



CARCIOFI

Ampia gamma di carciofi selezionati e cucinati in olio o trifolati, adatti a soddisfare tutte le esigenze di ricettazione sia in cucina che in pizzeria.

DEMETRA FOOD COLLECTION
i prodotti che fanno tendenza.

AUTHENTIC
food passion

DEMETRA

demetrafood.it

WIBERG | OFFICIAL DEALER
ITALY.FRANCE.SPAIN