N. 4 UNO SGUARDO SUL PRESENTE E IL FUTURO DELL'HO.RE.CA. A. XXI LUG-AGO 2026

ORIZZONTE



2006 2026 ORIZZONTE. VENTI ANNI.

PESCE *d'*ACQUA DOLCE

STORIE

ACQUE DI MEMORIA

....

Andrea Matteucci

STORIE

IL VINO SOMMERSO

....

Giovanna Romeo

FOCUS

LA RIVINCITA DELLE ACQUE DOLCI

....

Alessandra Meldolesi

LINEA PIATTI PRONTI IN BUSTA ALLUMINATA

Pratici · Lunga conservazione · Sicuri



Prodotti di gastronomia ittica pronti all'uso, ideali per la ristorazione moderna.





Lavorazione accurata e controlli costanti
per garantire qualità e continuità.

Mancin
PASSIONE PER IL MARE

Specialità ittiche per GDO e Ho.Re.Ca

+39 346 014 6028 · mancinnadia.com · info@mancinnadia.com





Insalata di Farfalle Integrali

con gamberetti, olive taggiasche e limone

Per 2 persone **Preparazione** 15 minuti

Ingredienti

160 g di Farfalle Rigate Integrali 66
200 g di pomodorini colorati
Rucola fresca q.b.
20-30 g di olive taggiasche denocciolate
80-120 g di gamberetti del Mediterraneo già cotti
Succo e scorza di limone biologico q.b.
Olio EVO q.b.
Pepe nero q.b.
Sale q.b.

Procedimento

Cuocere le farfalle integrali al dente in acqua salata bollente, scolarle e raffreddarle rapidamente sotto acqua fredda per stabilizzare la struttura amidacea e ottenere la base da insalata.
Unire i pomodorini tagliati a metà e le olive taggiasche sminuzzate alla pasta fredda, mantenendo una struttura grossolana per preservare la componente fibrosa e aromatica. **Condire** con olio EVO, succo e scorza di limone, sale e pepe nero, mescolando fino a ottenere una distribuzione uniforme e una leggera emulsione.
Aggiungere i gamberetti del Mediterraneo già cotti e raffreddati, incorporandoli delicatamente per preservarne la texture proteica. **Completare** con rucola fresca spezzata a mano, aggiunta solo all'ultimo momento.

La ricetta della prevenzione

La pasta fredda sviluppa amido resistente utile al controllo glicemico e al microbiota. I gamberetti forniscono proteine complete e antiossidanti naturali. Verdure e olive arricchiscono il piatto di polifenoli e grassi buoni, rendendolo bilanciato e leggero.

-DAL 1882-
Galbani
Professionale

MOZZARELLA
JULIENNE 1,5KG



PERFORMANCE
taglio julienne uniforme per rapidità d'uso e controllo preciso delle dosi

ASPETTO e CONSISTENZA
struttura ben sgranata e copertura omogenea per un risultato ordinato

COTTURA
fusione uniforme, senza rilascio di siero o olio

IDEALE PER:
pizza in teglia
pizza alla pala
pizza tonda romana

FIORITAL



IL PESCE È UNA SFIDA.
NOI LA SEMPLIFICHIAMO.

Scegli i nostri prodotti *Easy to sell*

- Selezione qualitativa accurata delle materie prime in uso
- Già sfilettato e porzionato
- Shelf-life variabile da 7+1 a 6+1 a seconda della materia prima
- Confezionamento in ATP

Per ulteriori informazioni:

Fiorital SpA
Loc. Marittima, Fabbricato 114
30135 Venezia
041 2409200
info@fiorital.com

FIORITAL

SOMMARIO



STORIE
Acque di memoria 14
Andrea Matteucci

STORIE
Il vino sommerso 24
Giovanna Romeo

FOCUS
La rivincita delle acque dolci 32
Alessandra Meldolesi

LE RICETTE
Finanziera di lucioperca, ostrica e asparagi bianchi fermentati 36

Carpa in porchetta del Trasimeno 38

Gamberi di fiume, canapa e crescione 40

STORIE
Paesi d'acqua dolce 48
Giorgio Perozzi

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

ARTE
Fiction 66
Progetto fotografico di **Federico Minelli**

DESIGN
Interni lacustri 68
Andrea Rocchi

IMPRESA
Meno piatti, più identità 70
Massimo Sacco

IMPRESA
Il trattamento integrativo speciale nel turismo 72
Massimo Valeri

NORME
La notte contesa 74
Alessandro Sorci







Anno XXI
N. 4
Lug-Ago 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
12 Giugno 2026

www.rivistaorizzonte.com



L'EDITORIALE

di Bruno Petronilli

IL GUSTO *si educa*



Non ho mai amato davvero il pesce di lago. Lo dichiaro subito, prima ancora che questo numero di Orizzonte provi a raccontarne storia, identità, cucina e geografie. Non l'ho mai amato d'istinto, almeno non quanto il pesce di mare, con la sua sapidità immediata, la sua forza più esplicita, quella voce salmastra che sembra portarsi dietro già il condimento.

Eppure, per molti anni, il pesce d'acqua dolce è stato parte della mia vita. Da ragazzo sono stato un appassionato pescatore, con una costanza che oggi, riflettendoci, è sorprendente. Andavo anche quattro volte a settimana a pescare, alzandomi ad orari improponibili, tra il Lago Trasimeno e il bacino di Corbara, alla ricerca di carpe, tinche, persici, lucci. L'emozione di allamare una grande carpa era un'emozione indescrivibile. Poi, praticamente sempre, la liberavo.

Non era soltanto una scelta etica, anche se certamente c'era qualcosa di istintivamente rispettoso in quel gesto. Era anche una questione più semplice, più domestica, forse più sincera: non sapevo bene come cucinarla e, soprattutto, non ero sicuro che mi sarebbe piaciuta. Il fine non era portare a casa una cena, ma misurarsi con una possibilità. Sentire la lenza tendersi, intuire la forza del pesce, accompagnarne la resistenza, vincere senza possedere. In fondo, la vera conquista era già avvenuta prima della padella, prima della tavola.

Al mare, invece, era diverso. Se d'estate prendevo sgombri o palamiti, quelli sì li portavo a casa. Li cucinavo volentieri, li mangiavo con piacere. Era una scelta dettata dal gusto, dalla familiarità, da quella pienezza marina che non chiedeva interpretazioni. Il mare sembrava più facile da capire. Il lago, invece, restava più enigmatico, più trattenuto. Aveva carni bianche, delicate, a volte quasi mute. Bisognava ascoltarle con un'attenzione che, da giovane, probabilmente non avevo.

Poi il tempo insegna molte cose. Anche a tavola.

Negli anni ho capito che il gusto non è un dato immobile, ma un'educazione continua. Ciò che un tempo ci sembrava povero, neutro, poco interessante, può rivelarsi improvvisamente complesso, se qualcuno sa mostrarci da quale punto guardarlo. Una materia prima meno nobile, nelle mani di uno chef capace, può diventare oro. Non per magia, ma per conoscenza, per tecnica e per rispetto.

Il pesce di lago, in questo senso, è una lezione perfetta. Non possiede la teatralità del mare e chiede di entrare in una cucina intelligente, precisa, sensibile, con cotture misurate, grassi ben scelti, erbe, brace, acidità, pazienza. E non servono soltanto le menti creative dei grandi chef, pur decisive nel restituire dignità contemporanea a una materia spesso considerata minore. Anche la tradizione, quando è vera, sa trasformare la fragilità in carattere. Ricordo ancora le anguille cotte alla brace dei canneti del Trasimeno: intense, fumose, primitive, straordinarie. E soprattutto le sarde di lago del Lago d'Iseo, di una profondità gustativa sorprendente, quasi marina, con una forza che non aveva nulla da invidiare al mare.

Forse il lago insegna proprio questo: non tutto ciò che vale si concede subito. Alcuni sapori hanno bisogno di tempo, di incontri, di errori, di ritorni. Hanno bisogno che cambi il nostro sguardo, prima ancora del nostro palato.



TERRA PERSONE PASSIONE

Costa d'Oro

DAL 1968

IL LABORATORIO DELLA PASSIONE

Dove l'olio ***prende vita.***

Esiste un luogo dove l'olio si racconta come
un grande vino e si serve come un pregiato distillato.

Lo abbiamo chiamato **Laboratorio della Passione**
perché è qui che l'extra vergine smette di essere
un ingrediente per diventare **esperienza**.



Opere d'olio

DOP UMBRIA

Il nostro Opere d'Olio DOP Umbria nasce nel cuore verde
d'Italia, dalle olive di un territorio che ha fatto dell'olio
una vera e propria arte.

**Un equilibrio di origine, sapere e visione contemporanea,
da versare e assaporare goccia dopo goccia.**

RED APPLE INTERNATIONAL



PIÙ VALORE AL TUO TEMPO

TAGLIA,
FARCISCI,
RICHIUDI.

LE MIGLIORI CREME DEMETRA PRONTE ALL'USO
IN UN INNOVATIVO ED ESCLUSIVO PACKAGING
NATE PER ISPIRARE CHEF E PIZZAIOLI.


Crema Asparagi


Crema Tartufata Chiara


Crema Carciofi


Crema 4 Formaggi


Crema Gorgonzola DOP


Crema Friarielli


Crema Tartufata Toscana Scura

DEMETRA

demetrafood.it

SCOPRI DI PIÙ

Carne Salada

per il tuo carpaccio gourmet



Prodotta con le fese del bovino adulto, la carne salada si caratterizza per il tipico color rosso carneo, il sapore gradevole, dalle note dolci, con una delicata aromatizzazione. Al taglio la sua fetta è compatta e la consistenza soda.
Un gusto semplice che impreziosisce con un filo d'olio evo il tuo carpaccio gourmet, in abbinamento a verdurine in carpione o a cipolline sfumate in padella.
Con un pizzico di fantasia, si presta perfettamente alla creazione delle più sfiziose ricette.

Sosio
La Bresaola De BAITA
Quality *is the key*

✓ | *Rich in Proteins* ✓ | *Low in Fats* ✓ | *GMO free* ✓ | *Allergens free* ✓ | *Gluten free* ✓ | *Lactose free*

Salumificio Sosio: Via Casacce, 66 - 23030 Chiuro (SO) - Italia - T: +39 0342 489007 - info@salumificiososio.it - **www.labresaoladebaita.it**

AL BRONZO
DAL 1877 Barilla
FOR PROFESSIONALS





LORENZO SACCHI



CREATA PER CATTURARE IL SUGO:
L'ALLEATA FIDATA DEGLI CHEF

SCOPRI DI PIÙ

DAL 1877 Barilla FOR PROFESSIONALS

Per contattarci: **barillaforprofessionals.it/contattaci** – Numero Verde **800.388.288**
Scopri di più su: **www.barillaforprofessionals.it**

ACQUE *di* MEMORIA



di Andrea Matteucci

Dai giorni di magro della cultura medievale alle tavole contemporanee, il pesce di lago racconta una storia antica e fragile, fatta di biodiversità, cucina di territorio, pesca tramandata e specie che hanno attraversato secoli, monasteri, ricettari e paesaggi d'acqua dolce.

In Italia, dove si contano più di 1.500 laghi tra naturali e artificiali, la storia del pesce d'acqua dolce è antica e profondamente radicata. Affonda le sue origini già in epoca etrusca e romana e per secoli ha rappresentato una fonte vitale di nutrimento per le popolazioni locali, soprattutto nei territori dei grandi bacini del Nord, dal Garda al Lario, e nell'area del Trasimeno.

Specie come carpioni, trote, agoni e anguille venivano pescate e conservate attraverso tecniche quali la salatura e l'essiccazione, rendendo disponibile il pescato a diversi ceti sociali. Era anche una storia di gerarchie alimentari: da una parte il pesce nobile, come il carpione e la trota, spesso destinato alle tavole dei notabili; dall'altra, specie considerate più umili, come alborelle e agoni, consumate più diffusamente dalla popolazione. Oggi, però, il pesce di lago è tornato a essere letto come presidio di biodiversità, cultura materiale e tradizioni locali, sostenuto da sagre, ricerche gastronomiche e da una ristorazione sempre più attenta.

Nel corso del tempo, a proposito di biodiversità e valorizzazione, molto è cambiato. Il lavarello, per esempio, fu introdotto alla fine dell'Ottocento dal lago di Costanza, mentre il persico reale venne immesso nel Settecento. Il pesce di lago resta una risorsa preziosa: ricco di omega 3, vitamine e sali minerali, adatto a chi segue una dieta ipocalorica, si distingue da quello di mare per la minore sapidità e per carni delicate, che richiedono spesso cotture lente o al vapore per evitare l'essiccazione.

Soprattutto nel Medioevo, il pesce d'acqua salata era consumato quasi esclusivamente nelle località marittime e costiere per due ragioni fondamentali: la sua rapida deperibilità e l'assenza di mezzi di trasporto efficaci e veloci. Se a ciò si aggiunge la mancanza di sistemi di refrigerazione capaci di garantirne la conservazione durante il viaggio, non è difficile comprendere perché, nel resto d'Italia, il pesce maggiormente consumato fosse quello d'acqua dolce.

Tuttavia, la dimensione pratica non basta a spiegare questa predilezione. A determinarla furono anche fattori sociali e culturali, a cominciare dalla suddivisione dell'anno, secondo i tempi liturgici, in giorni di magro e giorni di grasso. La presenza di un numero elevato di giornate di astinenza rendeva necessario consumare pesce, che sostituiva la carne e altri alimenti allora proibiti. Occorre ricordare che fino al XIV secolo la dieta quaresimale escludeva anche latte e uova. Il pesce, soprattutto quello d'acqua dolce, divenne dunque una soluzione comoda e pratica, assumendo un ruolo centrale nella dieta magra e in quella monastica.

A differenza dell'epoca romana, inoltre, la cultura medievale valorizzava maggiormente le risorse locali. In questa logica, i pesci di fiume, lago e palude conquistarono un posto importante nei ricettari. Ebbero particolare successo le specie che potevano essere conservate vive, trasportate e mantenute a lungo: anguille, tinche, carpe e lamprede. L'anguilla, in particolare, poteva sopravvivere per diversi giorni fuori dall'acqua se trasportata in ceste colme d'erba. Furono proprio questi pesci, insieme a trote, lucci e molte altre specie, a diventare protagonisti dei manuali di cucina.

Il pesce di lago resta una risorsa preziosa: ricco di omega 3, vitamine e sali minerali, adatto a chi segue una dieta ipocalorica, si distingue da quello di mare per la minore sapidità e per carni delicate, che richiedono spesso cotture lente o al vapore per evitare l'essiccazione.

Per soddisfare le esigenze monastiche e quelle delle corti si ricorreva spesso all'acquacoltura: alla carpicoltura, tipica delle zone di pianura e dei monasteri, e all'allevamento di lucci e trote nelle aree montane. Fino a non molto tempo fa la pesca lacustre era un sapere ereditario, tramandato di padre in figlio. Gli strumenti più utilizzati erano la canna, la molagna — costituita da una lenza formata da un lungo filo armato di ami con esche — la spaderna e la ligna, tutte tecnicamente parenti strette.

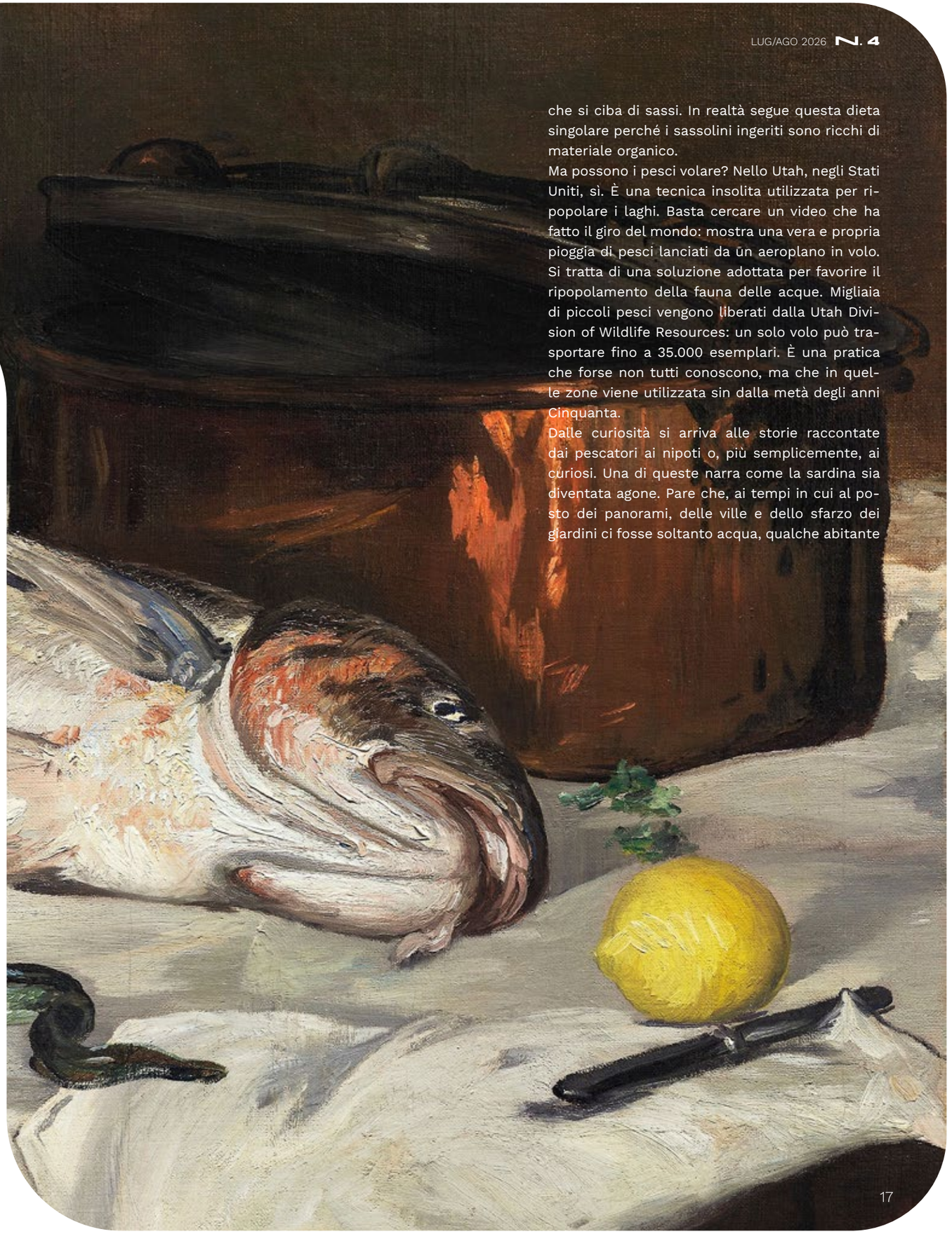
Anguilla, trota, carpa, salmerino, lavarello, luccio, coregone, cavedano, sarda, bosa, pesce gatto, persico e siluro sono solo alcune delle tipologie ittiche presenti nei laghi italiani. Il luccio, pesce incredibilmente vorace e autentico predatore, si è guadagnato il soprannome di "squalo di lago". Accanto alle specie più note, molte altre vivono sui fondali senza finire abitualmente nelle reti. Solo una decina arriva davvero nelle pescherie, nei banchi dei supermercati o nei menu dei ristoranti, anche per effetto di una strategia commerciale che tende a semplificare l'offerta.

Dalle informazioni di carattere storico e pratico si può passare alle curiosità, alle leggende e alle spigolature, come si scrive tuttora sulla Settimana Enigmistica. Dal punto di vista naturalistico, il salmerino vive e prospera nei laghi alpini da più di 18.000 anni ed è tra le poche specie capaci di sopravvivere a temperature prossime allo zero. Non solo sopravvive, ma trae vantaggio da condizioni climatiche proibitive. Proprio a causa della temperatura, la sua crescita è piuttosto lenta: per avere un salmerino degno di fare la sua figura in cucina bisogna aspettare che raggiunga almeno i 24-36 mesi di vita.

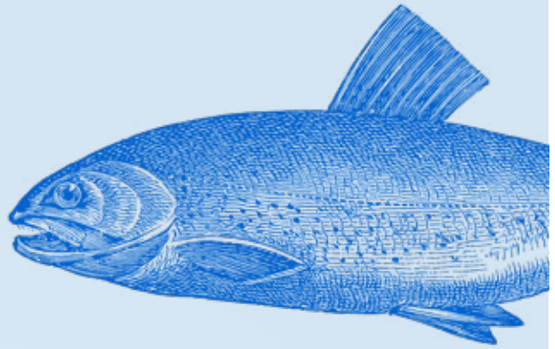
Andando oltreconfine, senza spingersi fino a Loch Ness, dove da tempo immemore si dice viva il celebre Nessie, nel lago di Tiberiade vive un pesce simile a una carpa, in ebraico Amnonit Yosef, che si ciba di sassi. In realtà segue questa dieta singolare perché i sassolini ingeriti sono ricchi di materiale organico.

Ma possono i pesci volare? Nello Utah, negli Stati Uniti, sì. È una tecnica insolita utilizzata per ripopolare i laghi. Basta cercare un video che ha fatto il giro del mondo: mostra una vera e propria pioggia di pesci lanciati da un aeroplano in volo. Si tratta di una soluzione adottata per favorire il ripopolamento della fauna delle acque. Migliaia di piccoli pesci vengono liberati dalla Utah Division of Wildlife Resources: un solo volo può trasportare fino a 35.000 esemplari. È una pratica che forse non tutti conoscono, ma che in quelle zone viene utilizzata sin dalla metà degli anni Cinquanta.

Dalle curiosità si arriva alle storie raccontate dai pescatori ai nipoti o, più semplicemente, ai curiosi. Una di queste narra come la sardina sia diventata agone. Pare che, ai tempi in cui al posto dei panorami, delle ville e dello sfarzo dei giardini ci fosse soltanto acqua, qualche abitante







ittico a forma di sardina si sia fermato, adattandosi all'acqua fredda e dolce. A forza di cibarsi di ciò che la nuova dimora offriva, avrebbe perso in parte il suo aspetto marino, decidendo infine di farsi chiamare agone per distinguersi dal cugino di acqua salata.

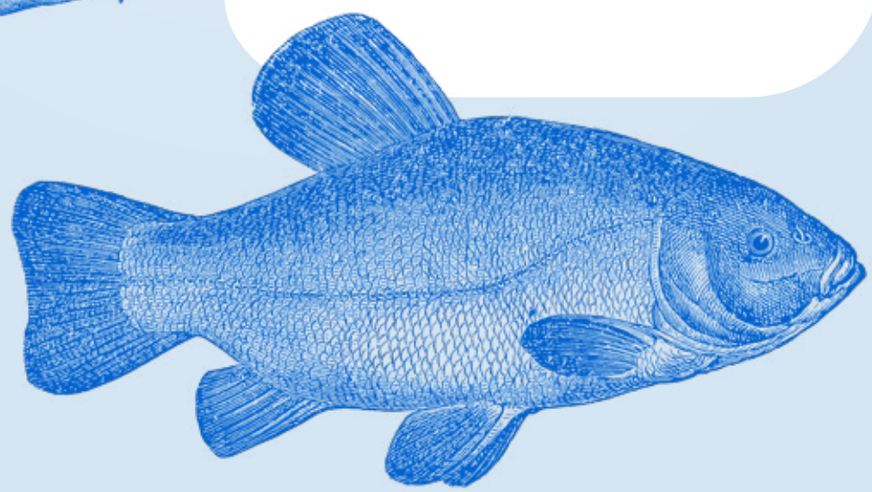
E dalla storia si passa alle arti. Il pesce compare nei dipinti di Tatyana Krylova, di TinyToesDesign, di Paul Klee, e nelle opere di Konrad Witz, Johann Georg Platzer, Tisi Benvenuto detto il Garofalo, Francesco Gessi, Salvatore Fiume ed Henri Matisse. Anche la scultura ha celebrato l'elemento lacustre e fluviale attraverso esposizioni dedicate, come *Come pesci nell'acqua*, allestita a Villa Nigra sul lago d'Orta, o *Pesce fuor d'acqua*, a Reggio Emilia, curiosa opera di design in acciaio che raffigura un pesce che sbuca da un secchio. A queste esperienze si aggiungono i lavori di Stefano Pilato, noto come *Art Pesce Fresco*, che trasforma materiali di scarto in pesci colorati.

Letteratura, musica e cinema hanno contribuito a loro volta a costruire l'immaginario del pesce e delle acque interne. Hanno scritto degli abitanti dei laghi Guy de Maupassant e Gilbert Keith Chesterton; li hanno cantati Louis Armstrong e Bing Crosby in una canzone del 1951; il cinema li ha sfiorati anche con *Lo sport preferito dall'uomo*, pellicola del 1964 interpretata da Rock Hudson.

A chiudere, alcuni proverbi, curiosamente tutti o quasi provenienti dal Nord Italia. *"A la pesca, tanta spesa e poca resa"*, diffuso tra i pescatori professionisti d'acqua dolce, ricorda come il lavoro della pesca lacustre sia spesso imprevedibile e faticoso, con guadagni non sempre proporzionati allo sforzo. *"Chi il pesce vuole mangiare i pantaloni si deve bagnare"* sottolinea che nulla si ottiene senza fatica e impegno, riferendosi metaforicamente ai pescatori costretti a guadare l'acqua per gettare e ritirare le reti. Infine, *"I pesci piccini stanno a riva e i grossi vanno a fondo"* evidenzia come le prede più piccole nuotino vicino alla superficie, mentre quelle più grandi e pregiate, come i lucci, restino negli abissi, richiedendo pazienza e strumenti adeguati.

La chiosa può essere affidata a un detto attribuito ai nativi americani: *"Quando avranno inquinato l'ultimo fiume, abbattuto l'ultimo albero, cacciato l'ultimo bisonte, pescato l'ultimo pesce, solo allora si accorgeranno che non si può mangiare il denaro"*. Senza dimenticare che, come ricorda un proverbio cinese, *"Se nel fiume non ci sono più pesci, il prezzo dei gamberi cresce"*.





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

Polli 1872

DA OLTRE 150 ANNI SULLE TAVOLE DEGLI ITALIANI.

Scoprite la nostra linea **FOOD SERVICE**

Una gamma completa per tutte le vostre esigenze.





PROVA ANCHE LE NOSTRE ULTIME **NOVITÀ**



@PolliOfficial

www.polli.it



1810
ZUCCHI
OLEIFICIO STORICO
Professional

Fritturista. Perfezione, non aria fritta!



zucchiprofessional

Toscani di nome e di gusto.



Monte San Savino
1968
SALUMERIA TOSCANA

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

salumeriadimontesansavino.it
info@salumeriadimontesansavino.it

Il vino SOMMERSO



È fondamentale ricordare che la maggior parte dei pesci di lago ha una struttura proteica molto fine e una bassa percentuale di grassi, caratteristiche che influenzano profondamente il comportamento in cucina.

di Giovanna Romeo

Dalla cottura al cartoccio al risotto al persico, dalla griglia al vapore, ogni preparazione del pesce di lago apre un dialogo diverso con il calice, cercando equilibrio tra sapidità tenue, carni delicate, freschezza, mineralità e struttura

L'abbinamento tra cibo e vino, si sa, non è una scienza esatta. Alimenti, ingredienti, cotture, tempi di preparazione e condimenti cambiano i parametri del gusto, determinando la riuscita o meno di un abbinamento. In fondo, tutto funziona come un gioco di equilibri. Non servono regole rigide: piatto e bicchiere devono parlarsi in un dialogo di bilanciamenti e sensazioni, tra struttura, intensità e freschezza. Nel caso del pesce di lago – che sia trota, tinca, luccio, agone, persico reale, lavarello o carpa – ogni specie ha un proprio carattere, con profumi e sapori riconoscibili, consistenze morbide e una sapidità più tenue rispetto al pesce di mare. L'abbinamento con il vino richiede dunque attenzione, sensibilità e un pizzico di volontà di sperimentare. Il fascino gastronomico del pesce di lago risiede innanzitutto nel delicato equilibrio tra la purezza dell'acqua dolce e la finezza delle sue carni, che richiedono un approccio culinario sensibilmente diverso rispetto ai cugini marini. Questa identità lo rende particolarmente adatto a vini bianchi freschi, profumati e non troppo strutturati.

Il fascino gastronomico del pesce di lago risiede innanzitutto nel delicato equilibrio tra la purezza dell'acqua dolce e la finezza delle sue carni, che richiedono un approccio culinario sensibilmente diverso rispetto ai cugini marini.

Riviera Ligure di Ponente Vermentino, Bosco Eliceo Sauvignon, Salice Salentino Bianco e Locorotondo sono alcune tra le tipologie più indicate, accomunate da equilibrio gustativo, morbidezza e giusta alcolicità. Come sempre, l'obiettivo è valorizzare il piatto evitando che il vino ne sovrasti il gusto, mantenendo però il giusto equilibrio. Un ruolo decisivo, nella costruzione dell'abbinamento, lo gioca il metodo di cottura. È fondamentale ricordare che la maggior parte dei pesci di lago ha una struttura proteica molto fine e una bassa percentuale di grassi, caratteristiche che influenzano profondamente il comportamento in cucina. La cottura al forno e quella al cartoccio, ad esempio, sono ottime per preservarne l'umidità naturale. Il cartoccio, in particolare, crea una piccola camera a vapore aromatica: per specie come la trota, l'aggiunta di erbe fresche e un filo d'olio extravergine permette di cuocere il pesce nel proprio umore, mantenendone intatti gusto e delicatezza. In questi casi si abbinano bene vini bianchi giovani e fragranti: un Pinot Bianco dell'Alto Adige o un Trentino Chardonnay offrono freschezza e una morbida aromaticità, senza risultare invadenti. Per primi piatti succulenti, come il celebre risotto al persico, dal gusto più ricco e intenso, si consiglia un vino elegante, deciso, non troppo aromatico. Ottimi un Lugana o un Soave Classico, capaci di sostenere la cremosità del risotto e la delicatezza del pesce. Il lavarello e il coregone, spesso serviti alla griglia, trovano un alleato ideale in un calice di Verdicchio dei Castelli di Jesi o di Gavi. La loro acidità pulisce il palato e valorizza la dolcezza delle carni. Il salmerino, elegante e delicato, è perfetto con vini minerali e verticali: un Grechetto Colli Martani o una Falanghina spumante. Il luccio, con la sua carne più consistente e saporita, offre invece la possibilità di osare con un bianco più strutturato: perfetti un Friulano o un Greco di Tufo, capaci di reggere la complessità del piatto. La bollitura e la cottura al vapore, esaltando la freschezza del pesce di lago, sono metodi che premiano la qualità della materia prima. Spesso conditi solo con olio extravergine, una goccia di limone o un'emulsione leggera di erbe fresche, questi pesci richiedono vini altrettanto freschi, come un Trebbiano di Romagna, un Erbaluce di Caluso anche spumantizzato, oppure un Riesling Italico dai profumi di fiori bianchi, leggere note erbacee e un lieve accenno minerale.





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



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

BERNARDINI
GASTONE

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



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)



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

la RIVINCITA *delle acque dolci*

A lungo considerato materia povera, fragile e poco adatta al fine dining, il pesce di lago è tornato al centro di una cucina colta e territoriale: da Cernobbio al Trasimeno, fino alla Trota dei fratelli Serva, tre visioni raccontano il riscatto gastronomico di lucci, carpe, agoni, gamberi di fiume e lucioperca.

di Alessandra Meldolesi

È stato lungamente snobbato nell'alta cucina, il pesce di acqua dolce. Nonostante il pedigree classico, dal salmone allo storione. Insipido, stopposo, poco glamour... Finché i nostri laghi non sono diventati una grande costellazione gourmet, dove la materia del luogo ha ritrovato il suo smalto, anche in chiave creativa e avanguardista. Per lo chef, una sfida più scoscesa di una succulenta aragosta o di un rombo tuonante.



DAVIDE CARANCHINI

L'avanguardia lacustre si chiama Davide Caranchini, giovane chef che da Materia, in quel di Cernobbio, mette a frutto un formidabile apprendistato, maturato fra Le Gavroche e Gordon Ramsay. *"Quello di acqua dolce è sempre stato considerato un pesce di serie B nei grandi ristoranti dove ho lavorato. Ricordo solo un luccio al Noma; ogni tanto spuntava il salmone, ma si fermava lì. Io però sono nato sul lago di Como e aprendo il mio ristorante, in mancanza di background professionale, ho attinto a quello personale. Perché a casa mia spesso si andava a pescare e la domenica si faceva il cartoccio. Sono cresciuto mangiando pesce di lago, non di mare. Eppure, era un ingrediente sottovalutato anche localmente; nel fine dining non c'era interesse nel proporlo, perché veniva considerato inferiore. Dopo il boom era stato assimilato a un passato di povertà, mentre in giro si puntava sul mare. Io invece ho iniziato a stringere rapporti con i pescatori, perché sta diminuendo tantissimo la pescosità, in modo da capire cosa fosse di preciso disponibile e quando. Comprese le specie invasive come il lucioperca, che abbiamo in carta da sempre, perché è buonissimo: se pescato all'amo nella stagione giusta lo paragono a un branzino. E i pescatori ringraziano. Altre specie come il siluro e il pesce gatto le inseriamo, ma non alla carta, perché sebbene abbiano un potenziale, richiedono più tempo, ma portano comunque un risultato molto interessante. Il pesce di lago ha la nomea di essere forte, ma a parte la carpa e qualche pesce di fondale è molto pulito e meno lo tocchi, meglio è. Qui si usa molto la frittura, anche in carpione, ma per me copre il gusto. Noi privilegiamo le cotture brevi o il crudo, per fare risaltare le carni, il grasso, i muscoli e le consistenze che si sviluppano nelle acque fredde o con il movimento. Trattiamo sempre le polpe con diverse tecniche, dalla marinatura alla stagionatura, per valorizzare il morso. C'è l'agone, da cui deriva il missoltino, che è simile al pesce azzurro per contenuto di omega tre, infatti qui lo chiamano 'sarda di lago', anche se è meno iodato. Il cavedano ha una bella grassezza e un gusto importante, ma pulito; la carpa o il pesce gatto possono sapere di fango e devi trattarli bene. In carta scriviamo 'Pescato di lago del giorno', perché ci adeguiamo alle disponibilità, ma figurano sempre 4 o 5 piatti fra carta e degustazione, comprese le conserve, come il garum di agone per la linguina. Ora stiamo mettendo a punto un luccio in tutte le sue parti: vescica natatoria in umido bianco a mo' di trippa di baccalà, uova in emulsione affumicata, brodo di lische tostate con asparagi bianchi fermentati, riduzione di carne cotta nel latte. Aggiungiamo limone e ostrica, per la parte iodata. Alla fine è una specie di finanziera di lago, che vorremmo arricchire con il fegato e il lattume. Ha una consistenza simile a un'animella di cuore e un gusto di pesce delicatissimo; i pescatori, che non riuscivano a venderlo, lo mangiavano con burro e salvia e noi facciamo lo stesso, a modo nostro. Ma lo serviamo senza dichiararlo, per superare il pregiudizio".*

> *"Noi privilegiamo le cotture brevi o il crudo, per fare risaltare le carni, il grasso, i muscoli e le consistenze che si sviluppano nelle acque fredde o con il movimento."*
>
> *Davide Caranchini*

ANDREA PELLEGRINI



Pesce di acqua dolce significa anche Trasimeno, lago dove da sempre viene celebrato con ricette ad hoc. Specializzato in materia è il Molo, ristorante fondato nel 1978 da nonna Zerbina e papà Gianfranco, raggiunti negli anni da Andrea Pellegrini, che oggi lavora in sala. *"I miei storicamente sono partiti dai piatti tipici: il tegamaccio, la carpa in porchetta, il brodetto col persicaccio, o persico sole, il tagliolino con la tinca... Mio padre era fortissimo nel carpfishing, tipo di pesca che richiede una preparazione lunghissima e giorni interi di attesa. Mentre io prediligevo la cattura di cavedani o boccaloni su pezzi di cono gelato, infilati sull'amo, che va più veloce. Ancora oggi continuiamo a usare i nostri pesci: anguilla, luccio, carpa regina, boccalone o persico trota e agoni. Ce li porta direttamente la cooperativa dei pescatori e noi ci regoliamo sul pescato. Una volta le stagioni erano più prevedibili; oggi a causa del cambiamento climatico e della minore profondità, scesa di quasi un metro e mezzo, escono e pescano quello che trovano. Certi piatti li abbiamo rivisitati, una volta per esempio nella carpa si usava il grasso di maiale, che abbiamo eliminato; ma ne abbiamo anche introdotti di nuovi, come il sandwich di boccalone con vermouth e zucchine alla scapece o il luccio mantecato con roveja e salsa Nantes. In generale dico sempre che il pesce di lago non è pesce di mare: piuttosto è una cacciagione con le pinne. Va lavorato come se fosse un piccione o un cinghiale, che vengono trattati, perché i fondali melmosi e la grassezza possono disturbare. Il suo punto di forza invece è l'identità forte, perché ogni specie ha sapori e consistenze peculiari. La tinca è delicatissima, mentre la carpa sembra maiale. La carpa in porchetta, in particolare, è uno dei piatti storici più identitari del lago: una preparazione popolare nata per trasformare un pesce considerato 'grasso' e difficile in un arrosto profumato, intenso e sorprendentemente elegante. La tradizione più autentica predilige carpe grandi, tra i 6 e gli 8 kg, appena pescate, lavorate immediatamente e cotte lentamente come un vero arrosto contadino. La procedura è la stessa dell'oca, cucinata col suo stesso grasso. Anche in questo caso, come per la maggior parte dei nostri piatti, l'abbinamento non può essere un bianco: meglio un Gamay del Trasimeno o una bollicina rosé".*

> *"In generale dico sempre che il pesce di lago non è pesce di mare: piuttosto è una cacciagione con le pinne"*
>
> *Andrea Pellegrini*

MAURIZIO SERVA

Se c'è qualcuno che in Italia ha sdoganato il pesce di acqua dolce, è stata la famiglia Serva, per la precisione i fratelli Sandro e Maurizio, che hanno elevato una trattoria a sofisticato fine dining, conservando il concept attinto dal vicino torrente, sul confine fra Umbria e Lazio. Alla Trota questo riscatto è un affare di famiglia: ieri papà Emilio e mamma Rolanda; domani i giovani Amedeo e Michele, che però hanno scelto la sala. *"Nel 1963, quando i miei hanno aperto la loro piccola trattoria, mangiare pesce di acqua dolce era scontato, perché era naturale catturare le specie di cui abbondava il torrente. Mio padre faceva la brace, mia madre la pasta fresca, con la sorgente di Santa Susanna che fungeva da frigorifero naturale", ripercorre Maurizio. "I pesci di acqua dolce resistono molto tempo fuori dall'acqua, quindi c'erano queste gabbie dentro la corrente da cui si attingevano alla bisogna anche i vini tenuti in fresco; tutta un'economia circolare completata dagli animali di cortile e dall'orto. Quando io a Sandro siamo entrati, avevamo voglia di crescere. La fama dei prodotti era secolare, ma l'approccio era sbagliato. Sembravano ingredienti poveri, perché a lungo erano stati l'unica fonte di sostentamento, senza che si applicassero loro le tecniche corrette. Per questo abbiamo iniziato a lavorarci. Nella tradizione mancavano grandi riferimenti, i pesci venivano invariabilmente messi sulla brace e diventavano stopposi. Invece sono estremamente magri, con meno dell'1% di grassi rispetto al 3% di una spigola pescata, e non hanno carattere né sapidità propria. Ma in cucina non c'è niente di più difficile, perché manca materia per i contrasti. Allora abbiamo scoperto che occorreva creare spessori, dare altezze che in natura mancano ricomponendo, per guadagnare succulenza, e che bisognava aromatizzare delicatamente con marinature, leggere salamoie, infusi. Non ci sarà mai un'esplosione di sapore, ma pian piano il gusto arriva. Vedi il brodo di tinca con i capelli d'angelo, storico piatto firma nato da una ricetta tradizionale: c'erano due difetti, la stracottura della pasta e un brodo da spingere, non con aromi e spezie invasivi, ma attraverso la moka. Abbiamo sempre cercato di migliorare le consistenze e dare lunghezza. Per quanto riguarda i gamberi di fiume, negli anni '70-'80 c'è stata una moria, le razze europee non si sono acclimatate e l'unico gambero che ha resistito è quello della Louisiana. Vive anche un mese fuori dall'acqua e quando muore va gettato, perché la decomposizione è immediata. A noi arrivano dall'est, pescati in Armenia o in Turchia, affini in tutto e per tutto all'italicus. La ricetta nasce dalle abitudini dei nostri luoghi. Un giorno stavo raccogliendo il crescione, che ha una botta di wasabi quasi orientale, quando viene frullato nel ghiaccio. Quindi siamo partiti dal modo tradizionale di servire i gamberi bolliti in insalata con una salsina e abbiamo aggiunto delle verdure all'aceto, il crescione per un'idea di Giappone e la canapa, che veniva coltivata nei laghetti dei dintorni, chiamati 'Canapine', per una sensazione erbacea che sta molto bene".*



Finanziera di lucioperca, ostrica e asparagi bianchi fermentati



INGREDIENTI

per 4 persone

PER L'EMULSIONE DI UOVA DI COREGONE AFFUMICATE

- 300 g di uova di coregone
- 90 g di olio infuso alle lische grigliate
- 300 g di olio semi
- 10 g di succo di limone
- sale

PER LE TRIPPE DI LUCIOPERCA

- 100 g di trippe di lucioperca (vescica natatoria)
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio schiacciati
- 100 ml di vino bianco
- 100 ml di brodo di pesce
- 50 ml di succo di limone
- 50 g di prezzemolo tritato

PER IL LIMONE CONFIT

- 50 g di succo di limone
- 50 g di zucchero
- 1 limone, pelato a vivo e tagliato a cubetti del lato di circa 0,5 cm

PER LA SALSA

- 200 g di asparagi bianchi lattofermentati
- 20 g di olio di semi
- 200 ml di brodo di lucioperca (ottenuto mediante infusione in acqua delle lische tostate e delle carni essiccate, affumicate e lavorate come un katsuobushi)
- 300 ml di latte di mandorla
- 15 ml di liquido di fermentazione degli asparagi

PER L'OLIO ALL'ANETO

- 200g di aneto fresco sfogliato
- 200g di olio di semi di vinacciolo
- sale

PER TERMINARE

- 2 ostriche concave
- 2 foglie di mertensia maritima "foglia d'ostrica"
- finocchio marino
- salicornia

PROCEDIMENTO

PER L'EMULSIONE DI UOVA DI COREGONE AFFUMICATE

Affumicare a freddo le uova di coregone, poi frullarle con sale e limone. Montarle con gli oli come se fosse una maionese. Conservare in frigorifero.

PER LE TRIPPE DI LUCIOPERCA

Pulire bene le trippe, eliminando la pelle che le ricopre e spurgandole in acqua per almeno otto ore. Dopodiché tagliarle a listarelle. In una casseruola scaldare l'olio insieme all'aglio, facendo attenzione a non bruciarlo. Aggiungere le trippe, farle sudare per qualche minuto a fuoco medio, poi alzare la fiamma e sfumare con il vino bianco. Una volta evaporato, aggiungere il brodo e portare a cottura. A questo punto aggiustare di sale, succo di limone e prezzemolo tritato.

PER IL LIMONE CONFIT

Realizzare uno sciroppo, portando a ebollizione il succo di limone con lo zucchero. Una volta raggiunto il bollore, toglierlo dal fuoco e versarlo in un recipiente contenente i cubetti di limone. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente e conservare in frigorifero.



PER LA SALSA

In una casseruola riunire l'olio e gli asparagi tagliati a rondelle sottili, cuocere a fuoco basso fino a quando gli asparagi non cominceranno a sfaldarsi. Aggiungere il brodo, il latte di mandorla e il liquido di fermentazione; proseguire la cottura fino a ottenere la consistenza di una salsa. Filtrare al colino ed emulsionare col Minipimer. Mantenere al caldo per il servizio.

PER L'OLIO ALL'ANETO

Sbianchire l'aneto in acqua salata e raffreddarlo immediatamente in acqua e ghiaccio. Strizzarlo e asciugarlo bene, dopodiché unirlo all'olio dentro il bicchiere del Pacojet. Congelare e processare per una volta. Lasciare scongelare il composto in frigorifero e filtrarlo.

PER TERMINARE

Sbollentare per qualche secondo le ostriche per inturgidirle leggermente, aprirle e tagliarle in quattro sezioni orizzontali.

Tagliare le foglie a julienne. Distribuire sulla base di ogni piatto fondo: 1 cucchiaio di emulsione di uova, 10 cubetti di limone confit, un cucchiaio di trippe, due pezzi di ostrica e la julienne di foglie. Montare al Minipimer la salsa, rendendola ariosa, e coprire la superficie dei piatti. Terminare con l'olio all'aneto, qualche foglia di finocchio marino e due pezzi di salicornia.

LO CHEF

DAVIDE CARANCHINI

IL RISTORANTE

MATERIA

Via Trieste, 1/B,
Cernobbio (CO)
Tel. 031 207 5548
ristorantemateria.it



CARPA IN PORCHETTA *del Trasimeno*

INGREDIENTI

per 4 persone

PER IL PESCE

- 1 carpa del Trasimeno da 6–8 kg
- sale grosso q.b.
- pepe nero
- finocchietto selvatico abbondante
- rosmarino fresco
- alloro
- aglio
- scorze di limone
- scorze di arancia
- timo selvatico
- maggiorana
- salvia

PER LA MARINATURA

- 1 litro di aceto di vino bianco
- 500 ml di aceto di vino rosso
- succo di 4 limoni
- scorze di agrumi
- vino bianco secco q.b.
- rosmarino
- finocchio selvatico
- alloro
- pepe in grani
- aglio schiacciato
- erbe spontanee aromatiche del lago

PROCEDIMENTO

La marinatura ha la funzione di sgrassare, profumare, compattare le carni ed eliminare eventuali note fangose tipiche della carpa adulta. La carpa appena pescata va dissanguata ed eviscerata immediatamente. Questo passaggio è fondamentale per preservare la pulizia aromatica della carne. Successivamente si elimina parte del grasso interno, si lava accuratamente e si asciuga bene. La carpa così preparata viene immersa completamente nella marinata per circa 24 ore, fino a 36 per esemplari molto grandi, a temperatura fredda in ambiente controllato. Durante la marinatura gli aceti "tagliano" il grasso, gli agrumi alleggeriscono la carne e le erbe penetrano lentamente. Il profumo finale deve ricordare quasi una preparazione da porchetta arrosto. Una volta estratto dalla marinata, il pesce viene asciugato molto bene, salato leggermente, massaggiato con finocchietto, rosmarino, pepe, aglio e scorze di agrumi. Tradizionalmente la cavità interna viene riempita con erbe aromatiche fresche. Durante la prima fase di forno, la carpa rilascia lentamente il proprio grasso. Questo viene raccolto, filtrato e lavorato con gli aromi della marinata. Successivamente viene spennellato nuovamente sul pesce durante la lunga cottura. È questo il segreto della vera carpa in porchetta: l'aspersione continua che trasforma un pesce di lago grasso in un arrosto succoso, profondo e aromatico.

La cottura prosegue a 150–160 °C per circa 2 ore e 30 minuti, fino a 3 ore per pezzature importanti. Deve essere lenta, progressiva e mai aggressiva, come un vero arrosto tradizionale. Durante la cottura si irrora continuamente con il grasso aromatico e si gira delicatamente quando necessario. La pelle deve diventare brunita, profumata e quasi croccante. La carpa così preparata, simile a un arrosto succulento, si serve tradizionalmente tiepida con pane casereccio, patate arrosto ed erbe amare di campo.



LO CHEF
ANDREA PELLEGRINI

IL RISTORANTE
IL MOLO

Via Aganoor Pompili, 9
Passignano sul Trasimeno (PG)
Tel. +39 075 827151
ristoranteilmolo.com

LA RICETTA



GAMBERI *di* FIUME, CANAPA *e* CRESCIONE

INGREDIENTI

per 4 persone

PER L'ARIA DI CRESCIONE

- 1 mazzetto di crescione di sorgente
- 1 pezzo di anice stellato, 1 pezzettino di bacca di vaniglia, gambi di prezzemolo
- ¼ di cipolla
- 1 carota
- 1 pezzettino di costa di sedano
- 1 pezzettino di peperone
- 2 g di lecitina

PER I GAMBERI

- 1 lime
- 1 cardamomo
- 1 ciuffo di finocchio selvatico
- 2 foglie di alloro
- 1 pezzettino di zenzero
- 1 cucchiaio di miele
- 3 capperi dissalati
- 16 gamberi di fiume

PER L'INSALATA DI PATATE, LE CAROTE E LE CIPOLLE IN AGRODOLCE

- 1 patata media, sale grosso
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 120 g di carote viola
- 120 g di carote arancioni
- 40 g di cipolla rossa
- 40 g di zucchero di canna
- 40 g di aceto
- 2 bacche di cardamomo
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- la buccia di uno spicchio d'arancia

PER IL LATTE DI CANAPA

- 200 g di brodo di gamberi
- 1 g di aglio nero
- 40 g di patata lessa
- 10 g di crema di latte
- 20 g di semi di canapa

PROCEDIMENTO

Per l'aria di crescione, in una pentola tostare leggermente i carapaci, aggiungere le verdure tritate grossolanamente e le spezie, coprire con 1 lt di acqua fredda e fare bollire per 20 minuti, togliere dal fuoco e raffreddare. Setacciare e frullare con il crescione. aggiungere la lecitina e montare con il Minipimer.
Per i gamberi, in una pentola riunire 1 l di acqua, le spezie, le erbe aromatiche e la buccia del lime, fare bollire per 20 minuti, poggiare sopra un setaccio, aggiungere le code dei gamberi e cuocere per 5 minuti. Togliere dal fuoco e sgusciare. Tritare i capperi e aggiungerli al miele girando bene, versare sulle code e aggiustare di sale. Per l'insalata di patate, le carote e le cipolle in agrodolce, in una piccola teglia poggiare mezzo spicchio d'aglio, il rosmarino e la patata, coprire con il sale grosso e cuocere in forno per circa 30 minuti a 180 °C. Estrarre, fare raffreddare e tagliare a cubettini. Affettare le carote per il lungo allo spessore di 3 millimetri, recuperare gli scarti e passarli separatamente all'estrattore. Mettere le carote in sacchetti per la cottura sottovuoto, aggiungere in ciascuno 20 g dei rispettivi liquidi, 20 g di zucchero e 20 g di aceto, la buccia d'arancia e il cardamomo. Cuocere nel forno al vapore per 20 minuti a 90 °C. Procedere allo stesso modo per la cipolla unendo 10 g di acqua, 10 g di zucchero e 10 g di aceto. Togliere dal forno e fare raffreddare, tagliare a quadratini e conservare nei rispettivi liquidi di cottura. Condire le patate con olio, aglio e prezzemolo tritato. Per il latte di canapa, fare sobbollire tutti gli ingredienti ad eccezione dei semi di canapa per 5 minuti, lasciare raffreddare e frullare con la canapa, aggiustare di sale e setacciare. Disporre le patate con sopra le carote e le cipolle, coprire con le code dei gamberi e aggiungere l'aria e le foglie di crescione.



LO CHEF
MAURIZIO SERVA

IL RISTORANTE
LA TROTA

Via S. Susanna, 33
Rivodutri (RI)
Tel. 0746 685078
latrota.com

EUROVO SERVICE

La tua scelta in cucina



eurovoservice.com

gruppoeurovo.com



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


Denny Méndez per Guglielmo Caffè

studiopingitute.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



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

GRUPPO
TRINITÁ
Industria Salumi



TRINITÁ Il cotto che sa di bontà
VALPADANA SALUMIFICIO NOSTRANO
"STELLA" INDUSTRIA SALUMI
mojoli
INGRAL
ZAMPINI srl Industria Salumi
AZZOLA
Galli INDUSTRIA SALUMI

www.trinitasalumi.it

1950
Morettini
OLEIFICIO TOSCANO

Qualità
sempre più in alto



EVO per sempre
www.morettini.com



Paesi D'ACQUA DOLCE

Ci sono borghi che non si capiscono dalla piazza, né dalla chiesa, né dalla linea delle case strette attorno al campanile. Bisogna guardarli dall'acqua. Solo allora rivelano la loro natura più autentica: un molo, una barca tirata in secca, le reti lasciate ad asciugare, l'odore tenue del pesce, il ritmo antico di chi sa che il lago non è un fondale scenografico, ma un destino quotidiano.

Il pesce di lago ha costruito paesi prima ancora che ricette. Ha dato lavoro, misura, povertà, festa. Ha insegnato la pazienza dell'attesa e la prudenza delle stagioni, perché ogni acqua ha i suoi umori e ogni specie il suo tempo. Nei borghi lacustri italiani la cucina non nasce mai come esercizio estetico, ma come risposta concreta a ciò che il lago concede: tinca, luccio, persico, coregone, agone, anguilla, carpa, lavarello. Nomi semplici, a volte ruvidi, che nelle mani giuste diventano geografia sentimentale.

Sul Trasimeno questa relazione è particolarmente evidente. Qui la pesca ha origini antichissime e ha accompagnato la vita delle comunità fin

di Giorgio Perozzi

Dal Trasimeno al Garda, da Iseo a Como e Bolsena, i borghi del pesce di lago custodiscono una civiltà silenziosa fatta di reti, porti minuti, ricette identitarie e tavole in cui l'acqua dolce continua a raccontare il paesaggio.

dall'età etrusca. Passignano, San Feliciano, Tuoro, Castiglione del Lago e l'Isola Maggiore compongono un piccolo arcipelago di memorie, dove il lago sembra più una campagna d'acqua che un paesaggio da cartolina. L'Isola Maggiore, ancora abitata, conserva qualcosa di raro: il senso di un borgo sospeso, raggiungibile solo attraversando il lago, con le case raccolte presso il porto e gli ulivi alle spalle. Qui il pesce non è folclore, ma identità: regina in porchetta, tegamaccio, brustico, luccio, anguilla e persico raccontano una cucina che sa essere contadina pur venendo dall'acqua.

A Clusane d'Iseo, invece, il borgo coincide quasi con un piatto. La tinca al forno con polenta è molto più di una specialità locale: è una bandiera gastronomica, riconosciuta come De.Co. e celebrata ogni estate in una festa che trasforma il paese in una tavola collettiva. La tinca, pesce umile e non facile, viene farcita, speziata, cotta lentamente, fino a diventare una preparazione sontuosa, quasi barocca. È uno dei casi più chiari in cui una comunità ha saputo riscattare un ingrediente fragile, dandogli forma, racconto e orgoglio.

Sul Lago di Como, la memoria corre invece agli agoni e ai missoltini. Lì il pesce di lago ha un carattere più verticale, come le montagne che precipitano nell'acqua. Nei borghi affacciati sulle rive, da Bellagio a Tremezzo, da Menaggio a Domaso, l'agone essiccato e pressato nelle missolte è diventato un segno gastronomico inconfondibile. Il missoltino non cerca la delicatezza: ha sapore deciso, sapidità, persistenza, un'energia antica che parla di conservazione, di sole, di vento, di necessità trasformata in rito. È il lago che si fa dispensa.

Il Garda, più vasto e luminoso, ha un'altra voce. Tra Torri del Benaco, Castelletto di Brenzone, Sirmione, Peschiera e i paesi del Garda Trentino, il pesce d'acqua dolce convive con un paesaggio quasi mediterraneo, dove olivi, limoni e vento sembrano addolcire la severità della pesca. Trote, coregoni, alborelle, agoni, lucci, tinche, persici e anguille appartengono a una tradizione che ha nutrito per secoli le comunità rivierasche. E poi c'è il carpione, creatura rara e leggendaria, endemica del lago, più evocata che incontrata, simbolo di una biodiversità preziosa e vulnerabile.

A Marta, sulle rive del Lago di Bolsena, il borgo dei pescatori conserva un'immagine diversa, più laziale e vulcanica. Qui il lago ha il colore profondo delle acque nate da un cratere e il pesce entra in una cucina di terra e di acqua, insieme ai vini della Tuscia, alle erbe spontanee, agli orti, alle feste popolari. Il coregone, il persico reale, il luccio e l'anguilla sono parte di una quotidianità che ancora oggi unisce pesca, commercio e tavola. Marta non racconta soltanto un prodotto, ma un modo di abitare la riva.

Il fascino di questi borghi sta proprio nella loro misura. Non hanno bisogno di monumentalità assoluta: la loro bellezza è fatta di gesti ripetuti, di porti piccoli, di trattorie affacciate sull'acqua, di reti, di barche, di ricette che sembrano sopravvivere per ostinazione. In un tempo in cui il mare ha occupato quasi tutto l'immaginario del pesce, i laghi custodiscono una lingua più sommessa, meno spettacolare e forse più profonda.

Il pesce di lago obbliga a cambiare passo. Chiede attenzione, conoscenza, rispetto. Non concede l'evidenza immediata del mare, ma offre una complessità discreta, fatta di dolcezza, grassezza, note erbacee, fondali, stagioni, acque fredde o basse. Per questo i borghi che lo custodiscono sono luoghi essenziali: non semplici destinazioni, ma archivi viventi di una cultura alimentare che rischia di assottigliarsi.

Camminare in questi paesi significa ritrovare un'Italia laterale, lontana dalle rotte più rumorose, dove il paesaggio entra nel piatto senza retorica. E forse è proprio qui, tra un molo e una cucina, tra una barca e una polenta, che il pesce di lago rivela la sua verità più bella: non appartiene soltanto all'acqua, ma alla comunità che ha imparato, nei secoli, ad ascoltarla.



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



- ✓ 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

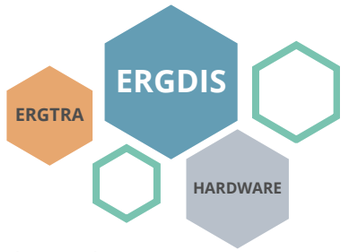


ERGON
SERVIZI INFORMATICI

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

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**

IN VETRINA

UMBRIA | RISTORANTE

LUCE RISTORANTE

Luce, nel centro storico di Perugia, nasce in un palazzo del ’400 e sviluppa una cucina che attualizza la tradizione umbra attraverso ricerca e tecnica. Le preparazioni rileggono ricette e ingredienti del territorio con precisione e misura, in un ambiente curato dove luce e architettura definiscono l’esperienza.





CUCINA

Tradizionale, moderna

CHEF
Paolo Gori

RESPONSABILE DI SALA
Francesco Gori

RESPONSABILE VINI
Francesco Gori

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Carciofo all brace, salsa olandese
al cardamomo nero e gianduja salata

PRIMO
Spaghettino tiepido in acqua di pomodoro,
burro di caciocavallo e sambuco

SECONDO
Piccione alla brace, patè di fegati
e terrina di patate

DOLCE
Brioche di San Costanzo,
Gelato al pinolo e cedro candito

POSTI ESTERNI

CANTINA
300/350 etichette

COSTO MEDIO
65€

Via Ulisse Rocchi, 18-20
Perugia (PG)
Tel. 0758500922
luceristorante.it

IN VETRINA

UMBRIA | RISTORANTE

OTTAVIUS HOSTERIA D'AUTORE

Ottavius, nel cuore medievale di Bevagna, propone una cucina umbra che valorizza ingredienti locali e stagionali attraverso una lettura contemporanea della tradizione. Tra brace, tartufo e grandi vini del territorio, l’esperienza si sviluppa in un ambiente autentico dove ospitalità e ritmo lento diventano parte del racconto.





CUCINA

Tradizionale

CHEF
Vittorio Ottavi

RESPONSABILE DI SALA
Lucia Ottavi, Elena Maria Marcu

RESPONSABILE VINI
Elena Maria Marcu

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Uovo in crosta di parmigiano e tartufo

PRIMO
Gnocchi al Sagrantino passito

SECONDO
Pancia di Cinta Senese con fondo
di cottura alla vernaccia

DOLCE
Crema all'Ottavius

POSTI ESTERNI

CANTINA
30 etichette

COSTO MEDIO
35/45€

Via del Gonfalone, 1
Bevagna (PG)
Tel. 0742360555
ottavius.com

MARCHE RISTORANTE

IL SEGRETO DI VILLA LUZI

Il Segreto di Villa Luzi, a Treia, si inserisce in una dimora storica del 1737 circondata da un ampio parco con alberi secolari e da un raro giardino all'italiana. La cucina dialoga con questo contesto elegante e raccolto, trasformando il patrimonio storico della villa in parte integrante dell'esperienza.





POSTI ESTERNI

CANTINA

COSTO MEDIO
50€

CUCINA

Territoriale, contemporaneo

CHEF
Jan Paul, Christian Kana

RESPONSABILE DI SALA
Sonia Ruggeri, Luana Salemi

RESPONSABILE VINI
Sonia Ruggeri, Luana Salemi

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Carpaccio di manzo
su panella di ceci accompagnato
da insalatina di finocchi e carciofi

PRIMO
Tortelloni di melanzane, scamorza
affumicata, datterino emulsionato,
basilico, croccante di parmigiano

SECONDO
Carré di agnello al carbone accompagnato
dal finocchio allo zafferano

DOLCE
Torta di mele con farina di riso
e crema di zabaione

Contrada Chiaravalle, 48
Passo di Treia (MC)
Tel. 345 2419263
villaluzi1737.com



CUCINA

Territoriale, creativa

CHEF
Pietro Palmisio

RESPONSABILE DI SALA
Silvia Angelozzi

RESPONSABILE VINI
Silvia Angelozzi

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Crudité di mare

PRIMO
Riso Carnaroli, gambero rosso di Mazara,
limone e crema di pecorino

SECONDO
Ventresca di tonno, pan brioche e burro
montato all'erba cipollina e limone

DOLCE
Crostata scomposta alla frutta

MARCHE RISTORANTE

CRISTAL BEACH BY CHEF PIETRO PRICHIÒ

Cristal Beach, a Cupra Marittima, porta in cucina il legame diretto dello chef Pietro Prichiò con il mare, ereditato dalla famiglia di pescatori e trasformato in visione gastronomica. Crudi, paste artigianali e grandi secondi interpretano il pescato dell'Adriatico con precisione contemporanea, raccontando la costa marchigiana con identità e carattere.



POSTI ESTERNI

CANTINA
149 etichette

COSTO MEDIO
50€

viale Giuseppe Romita, n.26
Cupra marittima (AP)
Tel. 3286691506
chefpietroprichio.it

TOSCANA | RISTORANTE

RISTORANTE FIORENTINO

Fondato nel 1807, il Ristorante Fiorentino è uno dei luoghi simbolo dell'ospitalità di Sansepolcro e conserva una storia intrecciata a viaggiatori, artisti e protagonisti della vita culturale italiana. Oggi la tradizione prosegue attraverso una cucina che dialoga con il territorio e con la memoria di una famiglia che ne custodisce l'identità da generazioni.





CUCINA

Territoriale, storica

CHEF
Alessandro Uccellini, Zoge Vata, Jabri Bouchra, Bukurije Zogu

RESPONSABILE DI SALA
Violeta Skambi

RESPONSABILE VINI
Alessia Uccellini

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Prosciutto raviggiolo e ciaccia fritta

PRIMO
Bringoli olio, cacio, pepe e cipolla rossa

SECONDO
Coniglio alle mele

DOLCE
Dolce Riso

POSTI ESTERNI

CANTINA
100 etichette

COSTO MEDIO
35/40€

via Luca Pacioli, 60
Sansepolcro (AR)
Tel. 3381962229
ristorantefiorentino.it

TOSCANA | RISTORANTE

ANTICA TRATTORIA LA FOCE

Antica Trattoria La Foce restituisce nuova vita a un indirizzo storico di Castiglion Fiorentino, recuperando il fascino della trattoria toscana con uno sguardo attuale. Il progetto mantiene centrale l'idea di una cucina sincera e riconoscibile, in cui atmosfera, territorio e convivialità tornano a dialogare con naturalezza.



CUCINA

Territoriale, toscana

CHEF
Federico Esposito, Dimitri Biasci

RESPONSABILE DI SALA
Enrico Materazzi

RESPONSABILE VINI
Enrico Materazzi

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
La foce (antipasto ricco Toscano)

PRIMO
Pici all'aglione

SECONDO
Fiorentina

DOLCE
Pasticceria secca fatta in casa



POSTI ESTERNI

CANTINA
35 etichette

COSTO MEDIO
50€

Via della Foce, 29
Castiglion Fiorentino (AR)
Tel. 3393594208

LAZIO RISTORANTE

AL CAMPANACCIO

Tra le vie del centro storico di Montalto di Castro, Al Campanaccio interpreta la ristorazione come un luogo d'incontro dove cucina e accoglienza procedono di pari passo. La gestione familiare e l'attenzione ai sapori della tradizione costruiscono un'esperienza autentica, pensata per valorizzare la convivialità e il piacere della tavola.





CUCINA

Tradizionale umbra

CHEF
Cristiana Gatti

RESPONSABILE DI SALA
Costanza Mazzocchini

RESPONSABILE VINI
Costanza Mazzocchini

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Uova al tartufo

PRIMO
Tagliatelle al cacao
al ragù bianco di cinghiale

SECONDO
Faraona in Salmì o spezzatino
di cinghiale uvetta e pinoli

DOLCE
Cheesecake al caramello salato

POSTI ESTERNI

CANTINA
15/20 etichette

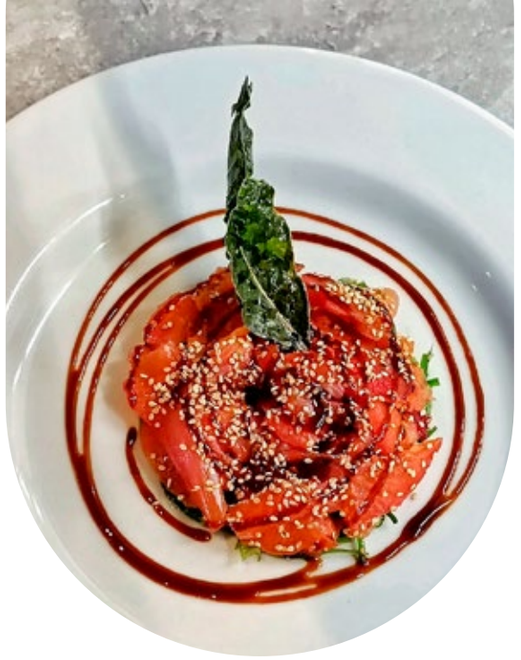
COSTO MEDIO
40/50€

Via Roma 4/6
Montalto di Castro (VT)
Tel. 337419537

LAZIO RISTORANTE

IL CAPRICCIO

Affacciato sul Lago di Bolsena, Il Capriccio costruisce la propria identità attorno a una cucina di territorio, attenta alla stagionalità e alla qualità delle materie prime. L'atmosfera raccolta e l'ospitalità familiare accompagnano un'esperienza che invita a rallentare, lasciando che siano il paesaggio e i sapori a scandire il ritmo della tavola.





CUCINA

Moderna

CHEF
Antonietta Sabatini, Federico Ruffaldi

RESPONSABILE DI SALA
Laura Farioli, Michela Pezzini

RESPONSABILE VINI
Rodolfo Frausilli

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Sbroscia 2.0

PRIMO
Tagliolini alla tinca

SECONDO
Anguilla laccata

DOLCE
Variazione di cioccolato con gelato
alle more e rosmarino salato

POSTI ESTERNI

CANTINA
120 etichette

COSTO MEDIO
55€

Loc Borghetto snc
Grotte di Castro (VT)
Tel. 3336582208
ristoranteilcapriccio.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!

Scopri i nostri valori, e i nostri sapori!

Salsiccia secca umbra

Dalla ricetta originale umbra, speziata e saporita, macinata finemente.



Battisti Mariano

Salumificio
Battisti Meat Passion Srl
Circonvallazione Orvietana Ovest, 12
06059 Todi (PG)

Sede operativa:
Via del Ferro, 4
06134 Ponte Felcino (PG)

Tel./ Fax: 075 6919050 email: ordini@battistimeatpassion.it

LO SAPPIAMO BENE

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

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

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



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

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

INFOITALY@COFACE.COM
COFACE.IT

coface
FOR TRADE

FRIGO AER TERMICA s.n.c.

di Castelletti Marco e C.

REFRIGERAZIONE - CONDIZIONAMENTO

VENDITA E ASSISTENZA

Carrier®



Carrier International
Transport Refrigeration

Sede Amm.va e Officina:

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

di Federico Minelli

FIC-TION







INTERNI LACUSTRI



di Andrea Rocchi

Vetrate, legno, luci soffuse e richiami discreti alla pesca disegnano un'idea di accoglienza in cui il pesce di lago diventa parte di un racconto più ampio, sospeso tra architettura, atmosfera e identità territoriale.

Ci sono ristoranti che riescono a raccontare un territorio ancora prima che arrivi il primo piatto in tavola. Questo ristorante di pesce di lago appartiene a quei luoghi in cui design, atmosfera e cucina convivono in equilibrio, trasformando la cena in un'esperienza che coinvolge spazio, paesaggio e gusto.

L'interior si distingue per uno stile contemporaneo ed elegante, capace però di mantenere un legame evidente con il paesaggio lacustre. I colori richiamano la natura: tonalità sabbia, grigio pietra, verde salvia e sfumature blu si alternano creando un ambiente rilassante e sofisticato. Il legno è il materiale protagonista, utilizzato per tavoli, rivestimenti e dettagli decorativi, sempre con finiture materiche che restituiscono calore e autenticità.

Grande attenzione è stata dedicata all'illuminazione. Le luci soffuse accompagnano gli spazi senza mai risultare invasive, mentre le lampade sospese sopra i tavoli creano un'atmosfera intima e raccolta. La sera, il ristorante assume un carattere ancora più suggestivo grazie ai riflessi caldi sulle superfici e alle grandi vetrate che mettono in dialogo continuo interno ed esterno.

Proprio le vetrate rappresentano uno degli elementi più riusciti del progetto: permettono alla luce naturale di entrare durante il giorno e regalano una vista che diventa parte integrante dell'esperienza. Il lago non è soltanto uno sfondo, ma un elemento vivo, capace di dialogare con gli interni e di influenzarne l'atmosfera.

Anche gli arredi seguono la stessa filosofia di equilibrio e discrezione. Tavoli ben distanziati, sedute comode e tessuti naturali contribuiscono a creare un ambiente accogliente e raffinato. Alcuni richiami alla tradizione della pesca, reinterpretati in chiave moderna, aggiungono personalità senza mai risultare eccessivi o folkloristici.

La cucina riflette lo stile del locale: essenziale, curata e profondamente legata al territorio. I piatti di pesce di lago valorizzano la materia prima con preparazioni contemporanee che mantengono al centro autenticità e semplicità.

Più che un semplice ristorante, questo spazio rappresenta un incontro armonioso tra design, paesaggio e gastronomia. Un luogo capace di interpretare il lago con eleganza contemporanea, senza perderne l'anima più autentica.

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

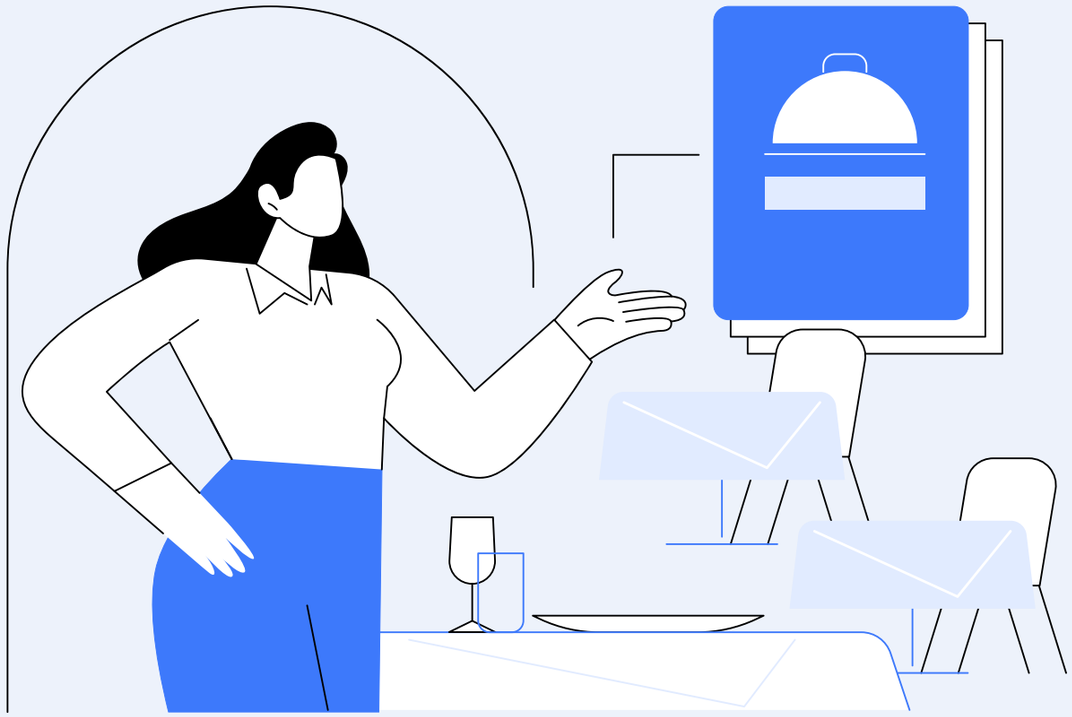
sistemi PERUGIA

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



MENO PIATTI, PIÙ IDENTITÀ

Per molto tempo, nella ristorazione italiana, l'ampiezza del menù è stata considerata quasi un segno di generosità. Antipasti numerosi, primi per ogni gusto, secondi di carne e di pesce, contorni, piatti del giorno, dessert, talvolta pizze e preparazioni fuori carta. Una sorta di catalogo gastronomico nel quale l'idea di accoglienza sembrava coincidere con la possibilità di offrire tutto a tutti.

Oggi, però, questa impostazione mostra con crescente evidenza i suoi limiti. Un menù troppo lungo non è soltanto più difficile da leggere per il cliente: è anche più complesso da gestire per la cucina, più costoso per l'impresa e spesso meno efficace sul piano dell'identità. La domanda non è quante proposte un ristorante sia in grado di inserire in carta, ma quante siano davvero coerenti, sostenibili e redditizie.

Il primo elemento riguarda il comportamento del consumatore. Barry Schwartz, nel suo studio sul paradosso della scelta, ha mostrato come un numero eccessivo di opzioni possa generare indecisione, ansia e rimpianto. Al ristorante accade lo stesso: davanti a una carta sovraccarica, il

di Massimo Sacco

Dal paradosso della scelta al menù engineering, ridurre le proposte può migliorare margini, servizio e riconoscibilità.

cliente tende a rifugiarsi nel piatto più familiare, oppure delega la scelta al personale di sala.

In termini di esperienza, meno non significa povero. Può significare più chiaro, più leggibile, più autorevole. Una proposta essenziale comunica sicurezza, direzione, capacità di selezione. Al contrario, un menù enciclopedico rischia di trasmettere l'impressione di un'identità dispersa, nella quale il ristorante sembra inseguire ogni richiesta invece di affermare una propria linea.

Il tema diventa ancora più rilevante sul piano economico e operativo. Ogni piatto inserito in carta comporta ingredienti da acquistare, scorte da controllare, preparazioni da organizzare, personale da formare, procedure da standardizzare. Un menù di quaranta voci può richiedere una quantità molto elevata di materie prime, con rischi di deterioramento, spreco, immobilizzo di magazzino e complessità gestionale.

A questo si aggiunge il tempo, spesso il costo più sottovalutato. Ogni ricetta richiede una mise en place, una sequenza di lavorazione, un controllo qualità, una capacità di esecuzione costante. Più il menù si allarga, più aumentano le possibilità di errore, i tempi di uscita e le discontinuità tra un servizio e l'altro.

La riduzione del menù non va però confusa con un taglio casuale. Qui entra in gioco il menù engineering, strumento nato negli anni Ottanta dagli studi di Kasavana e Smith alla Michigan State University. Il principio è semplice: ogni piatto deve essere valutato sulla base di due variabili, popolarità e margine di contribuzione. I piatti che vendono molto e marginalizzano bene sono i cavalli da battaglia. Quelli molto richiesti ma poco redditizi richiedono un intervento su costo, grammature o prezzo. Le proposte ad alto margine ma poco ordinate devono essere sostenute dalla sala o ripensate nella presentazione. I piatti che vendono poco e producono scarso margine, invece, vanno eliminati.

Molti ristoranti conservano alcune preparazioni solo perché "qualcuno ogni tanto le ordina". Ma una voce che esce poche volte al mese può generare un costo nascosto superiore al suo ricavo: occupa spazio in magazzino, richiede ingredienti dedicati, complica la mise en place e sottrae attenzione alla cucina. In questa prospettiva, ogni piatto deve meritare la propria presenza nel menù.

Il percorso più razionale parte dall'analisi dei dati di vendita degli ultimi mesi. Quasi sempre emerge una dinamica simile al principio di Pareto: una minoranza delle proposte genera la maggior parte delle uscite. Il passaggio successivo consiste nel calcolare il margine reale di ogni piatto, non quello puramente teorico della scheda tecnica. Sprechi, cali di resa e inefficienze operative possono modificare in modo significativo la redditività.

Solo dopo questa verifica è possibile intervenire con lucidità. L'obiettivo non è impoverire l'offerta, ma renderla più precisa. Un menù più snello permette di acquistare meno ingredienti e di farli ruotare meglio, riduce lo spreco, semplifica la formazione del personale, velocizza il servizio e aumenta la costanza qualitativa. Anche la sala ne trae beneficio: una carta più chiara è più facile da raccontare, più immediata da proporre, più coerente con il posizionamento del locale.

Il menù, in fondo, non è un semplice elenco di piatti. È una dichiarazione di identità. Racconta chi è un ristorante, che cosa sa fare meglio, quale promessa intende mantenere. Una carta troppo lunga può comunicare incertezza; una carta centrata, invece, restituisce visione, controllo e personalità. Tagliare richiede coraggio, perché significa scegliere. Ma proprio nella capacità di scegliere si misura, sempre più spesso, la maturità imprenditoriale di un ristorante.

IL TRATTAMENTO INTEGRATIVO SPECIALE NEL TURISMO

di Massimo Valeri

Nel 2026 il quadro delle agevolazioni legate al lavoro straordinario non si presenta unitario. Accanto al diverso tema del trattamento accessorio, resta infatti operativo il trattamento integrativo speciale riconosciuto ai lavoratori del turismo, della ricettività, del comparto termale e della somministrazione di alimenti e bevande. Si tratta di una somma aggiuntiva che non concorre alla formazione del reddito del lavoratore.

L'articolo 1, commi 18-21, della legge 30 dicembre 2025, n. 199 conferma anche per il 2026 questa misura a favore dei dipendenti del settore privato impiegati negli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 287/1991, e nel comparto turistico, inclusi gli stabilimenti termali. Il beneficio riguarda le retribuzioni lorde corrisposte per il lavoro notturno e per le prestazioni di lavoro straordinario effettuate nei giorni festivi, purché svolte nel periodo compreso tra il 1° gennaio e il 30 settembre 2026. L'importo riconosciuto è pari al 15% delle retribuzioni lorde agevolabili ed è subordinato a un requisito reddituale preciso: nel periodo d'imposta 2025 il lavoratore deve avere percepito un reddito di lavoro dipendente non superiore a 40.000 euro.

Ai fini di questa soglia vanno considerati tutti i redditi di lavoro dipendente percepiti nel 2025, anche se corrisposti da più datori di lavoro e anche se riferiti ad attività diverse da quelle svolte nel turismo, nella ricettività, nel termale o nella somministrazione di alimenti e bevande. La ricostruzione del reddito 2025 rappresenta quindi, in molti casi, il primo vero filtro applicativo della misura e impedisce di limitare la verifica al solo datore di lavoro che eroga il beneficio nel 2026.

La continuità della disciplina rispetto agli anni precedenti consente inoltre di valorizzare, anche per il 2026, i chiarimenti già forniti dall'Agenzia delle Entrate, da ultimo con la circolare n. 4/2025 e, per i profili già affrontati, con le circolari n. 5/2024 e n. 26/2023. Restano centrali, in particolare, la richiesta del lavoratore, il principio di cassa allargata, l'esposizione in certificazione e la gestione del recupero da parte del sostituto d'imposta.

Sul piano operativo, il trattamento integrativo speciale viene riconosciuto dal sostituto d'imposta su richiesta scritta del lavoratore. Tale richiesta costituisce il presidio documentale che consente al datore di lavoro di applicare il beneficio e di sostenerne la spettanza in caso di controllo.

Le prestazioni agevolabili devono essere effettuate entro il 30 settembre 2026, ma l'erogazione può avvenire anche successivamente, purché entro il conguaglio di fine anno. Trova inoltre applicazione il principio di cassa allargata, con rilevanza delle somme corrisposte entro il 12 gennaio dell'anno successivo, se riferite al periodo agevolato.

Il tratto distintivo della misura resta il suo effetto fiscale: l'importo riconosciuto al lavoratore non concorre alla formazione del reddito. Non si tratta quindi di una tassazione ridotta su una componente imponibile, ma di una somma aggiuntiva che resta fuori dal reddito del dipendente.

Dal lato del datore di lavoro, l'importo viene recuperato in compensazione, secondo le modalità già chiarite dalla prassi, anche mediante l'utilizzo del codice tributo 1702. Sul piano dichiarativo, infine, le somme erogate nel 2026 dovranno essere indicate nella Certificazione Unica relativa al periodo d'imposta 2026, secondo le istruzioni applicabili.

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

LA NOTTE CONTESA

di Alessandro Sorci

Tra tavolini all'aperto, socialità e desiderio di vivere la città, il confine tra libertà individuale e tutela della quiete pubblica resta uno dei temi più delicati dell'estate italiana. E la responsabilità non ricade soltanto sui gestori dei locali.

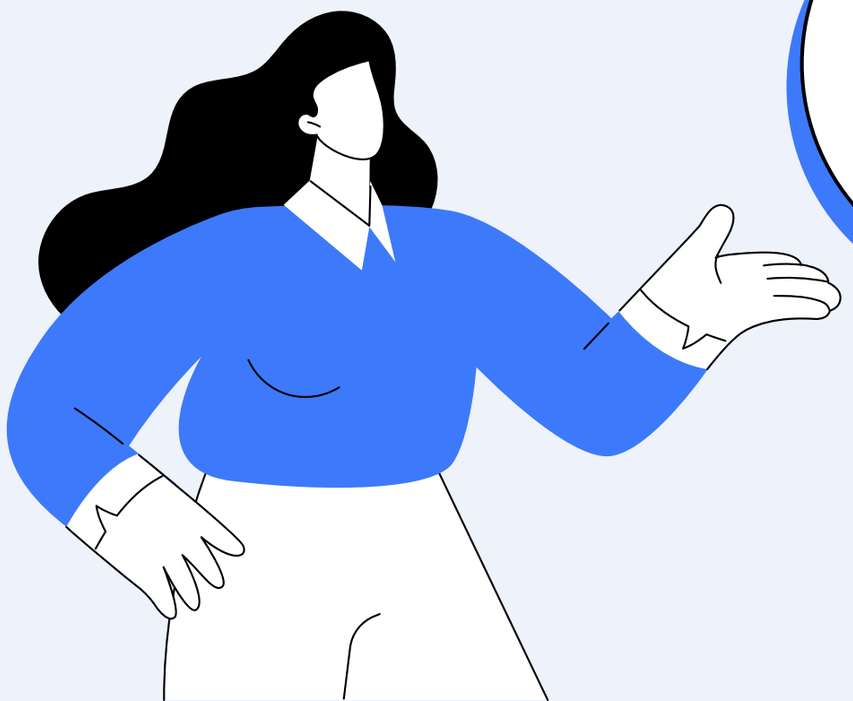
Con l'arrivo dell'estate le città italiane tornano a riempirsi. Le piazze si animano, i dehors si allungano sui marciapiedi, i tavolini occupano gli spazi all'aperto e la vita sociale si prolunga ben oltre il tramonto. È il volto più piacevole della bella stagione, quello che rende vivi i centri storici e alimenta economie spesso legate proprio alla ristorazione, all'intrattenimento e al turismo.

Accanto a questa immagine, però, ne esiste un'altra. È quella dei residenti che, soprattutto nelle aree più frequentate, devono convivere con schiamazzi, musica, vociare e rumori che si protraggono fino a tarda notte. Un equilibrio fragile che ogni anno riapre il dibattito sul confine tra diritto al divertimento e diritto al riposo.

Quando si affronta questo tema, l'attenzione si concentra quasi sempre sui gestori dei locali. Eppure la giurisprudenza degli ultimi anni ha chiarito come la questione sia più complessa. Diverse pronunce hanno infatti riconosciuto che, in presenza di fenomeni di movida particolarmente invasivi, anche il Comune può essere chiamato a rispondere delle conseguenze derivanti dalla propria inerzia.

Il principio è semplice: l'amministrazione pubblica non si limita a concedere autorizzazioni o occupazioni di suolo pubblico, ma ha anche il compito di garantire che tali attività si svolgano nel rispetto della sicurezza, della salute e della qualità della vita dei cittadini. Quando il rumore supera la soglia della normale tollerabilità e le segnalazioni dei residenti restano senza risposta, il problema non riguarda più soltanto chi genera il disturbo, ma anche chi avrebbe dovuto prevenirlo o contenerlo.

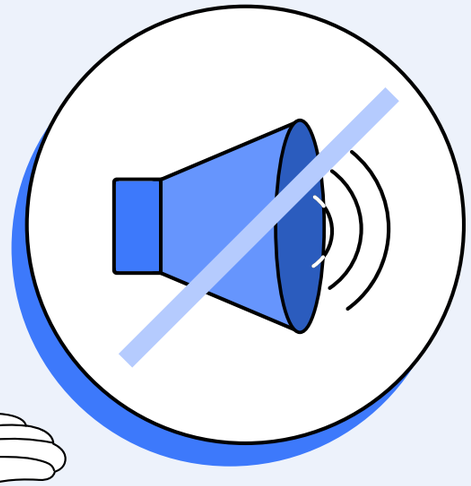
La Corte di Cassazione ha più volte ribadito che il diritto alla salute e al riposo rappresenta un bene costituzionalmente protetto. Per questo motivo i sindaci dispongono di strumenti specifici: limitazioni degli orari, ordinanze temporanee, controlli rafforzati, sanzioni e, nei casi più gravi, provvedimenti capaci di incidere direttamente sull'attività delle strutture coinvolte.



Non si tratta di una battaglia contro la movida, né di una contrapposizione tra residenti e operatori economici. Le città moderne vivono proprio grazie alla capacità di attrarre persone, creare occasioni di incontro e generare vitalità urbana. Il punto è comprendere che la libertà di alcuni non può tradursi nella compressione permanente dei diritti di altri.

Per questo motivo chi subisce situazioni particolarmente gravose è chiamato a documentarle con precisione, attraverso segnalazioni formali, rilevazioni tecniche e certificazioni che possano dimostrare l'effettiva esistenza del disagio. Solo così il problema smette di essere una lamentela individuale e diventa una questione oggettiva sulla quale le istituzioni sono tenute a intervenire.

La sfida, in fondo, è quella che accompagna ogni grande città contemporanea: trovare un punto di equilibrio tra vitalità e vivibilità. Perché una città che non dorme mai può sembrare affascinante, ma una città che non lascia dormire i suoi cittadini rischia di perdere il senso stesso della convivenza civile.



INSERZIONISTI

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

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

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

Battisti Meat Passion srl,
Circonvallazione Orvietana Ovest 12, 06059 Todi (PG),
Tel. 075 6916050
www.battistimeatpassion.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

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

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

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

Formec Biffi SpA,
Via Piacenza 20, 26865
San Rocco al Porto (LO),
tel. 037745401, www.formec.it

Fiorital Spa, Loc.
Marittima, Fabbricato 114,
30135 Venezia (VE),
tel. 0412 409200,
www.fiorital.com

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

Mancin Nadia S.r.l.,
Via Romea Nuova, 53, 45012
Rivà di Ariano nel Polesine (RO),
Tel. 0426 79311,
www.mancinnadia.com

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

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

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

Salumificio Sosio srl,
Via Casacce, 66, 23030 Chiuro (SO), tel. 0342 489005,
https://labresaoladebaita.it/

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

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

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

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

L'ECCELLENZA CHE ISPIRA

CIRIO 1856

Alta Cucina

170°

170 ANNI DI POMODORO ITALIANO

DA 170 ANNI AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO



Federazione Italiana Cuochi 1968 APPROVATO DALLA FIC

Dal 1856 Cirio seleziona il miglior pomodoro italiano, con Cirio Alta Cucina porta questa esperienza nelle cucine professionali con prodotti dal sapore autentico e ad alta resa, approvati dalla Federazione Italiana Cuochi.

EDIZIONE CELEBRATIVA

www.cirioaltacucina.it