

N. 5

UNO SGUARDO SUL PRESENTE E IL FUTURO DELL'HO.RE.CA.

A. XXI
SET-OTT 2026

ORIZZONTE



IL PRO — SCIUTTO

STORIE

**PROSCIUTTO,
OLTRE UN SEMPLICE
"SALUME"**

....

Andrea Matteucci

STORIE

**PROSCIUTTO
& VINO: NATI PER
STARE INSIEME**

....

Giovanna Romeo

FOCUS

**QUANDO
IL PROSCIUTTO
ENTRA IN CUCINA**

....

Alessandra Meldolesi



Bonduelle®
FOOD SERVICE



Patate arrosto
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 1/3 DEL TEMPO*

*Rispetto al prodotto fresco

GIÀ LAVATE, TAGLIATE E ARROSTITE

**TAGLIO IRREGOLARE,
ASPETTO AUTENTICO**

SEMPLICI DA RIGENERARE

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

TASTE STARTS WITH YOU.

Quando vuoi superare i tuoi limiti.
Quando lavori su idee creative.
Quando dai vita a un nuovo classico.
Quando il risultato non può fallire.
Quando l'innovazione diventa ricetta.

In quei momenti, non può che essere Callebaut.

Il nostro cioccolato belga ti aiuta
a dare vita ai tuoi capolavori.
Dosaggio semplice, fusione perfetta,
temperaggio costante: una lavorabilità
collaudata, che non delude mai.

Callebaut Belgium 1911.



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



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.



FRIENN
frittura italiana

LA COSTANTE DEL TUO TALENTO



PIZZAILO
per il
CAMBIAMENTO

5
PIZZA
Stories

le5stagioni.com

olitalia.com   

SOM MARIO

STORIE

Prosciutto,
oltre un semplice “salume” 14
Andrea Matteucci

STORIE

Prosciutto e vino:
nati per stare insieme 24
Giovanna Romeo

FOCUS

Quando il prosciutto
entra in cucina 32
Alessandra Meldolesi

LE RICETTE

Cagliata di Prosciutto di Norcia
e pane al pomodoro 36

Spaghettoni in brodo
di prosciutto crudo, finocchietto
selvatico e limone 38

Cappelletti della tradizione
ripieni di prosciutto di Norcia,
fonduta di Parmigiano Reggiano
e tartufo nero estivo 40

STORIE

Borghi di sale e pazienza 48
Giorgio Perozzi



IN VETRINA

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

ARTE

Il Prosciutto 66
Progetto fotografico di Federico Minelli

DESIGN

La prosciutteria contemporanea:
quando l'interior design valorizza
la cultura del gusto 68
Andrea Rocchi

IMPRESA

Controllare i numeri per salvare i
ristoranti 70
Redazione Orizzonte

IMPRESA

Stock option, quando il talento
diventa capitale 72
Alessandro Sorci

NORME

Bonus decreto Coesione,
ultima chiamata 74
Massimo Valeri



Anno XXI
N. 5
Set-Ott 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
7 Agosto 2026

www.rivistaorizzonte.com



Ogni piatto ha la sua luce!
Sceglila con noi



L'EDITORIALE

di Bruno Petronilli

Il lusso DI PANE & PROSCIUTTO

Da sempre, dopo infiniti ristoranti e centinaia di cuochi conosciuti, alla domanda "Ma tu, che cosa ami davvero mangiare?" rispondo con la stessa risposta: pane e prosciutto. Non il caviale. Non il tartufo. Non il foie gras. Non l'ultima fermentazione arrivata dalla Scandinavia. Semplicemente pane e prosciutto. Certo, dipende dalla qualità del pane e del prosciutto. Ma è nelle cose più semplici che ritrovo la completezza assoluta e, di conseguenza, la felicità gastronomica.

Sarà perché sono cresciuto in Umbria? Probabilmente sì. Qui il Prosciutto (o meglio Pregiutto nella madre lingua del Donca) è la colonna portante della nostra alimentazione. Ci piace ben stagionato, salato, intenso. Ma amo tutte le tipologie del mondo, benché la mia terra sia il punto di partenza di ogni ragionamento: per questo ho chiesto a tre chef umbri di interpretare questa meraviglia in cucina. La norcineria è nata qui e non rappresenta soltanto una produzione gastronomica: è un modo di vivere, una memoria collettiva, una cultura che attraversa famiglie, campagne e paesi.

Tra i miei ricordi ce n'è uno indelebile: ero in Spagna, a conversare con José Gomez, il più grande produttore di prosciutto del mondo, Joselito. Arrivato a circa novanta fette (per carità, i cortador le fanno piccole, non come da noi che sembrano lenzuoli) avevo ancora un desiderio irresistibile a continuare, ma fui assalito da un leggero senso di vergogna. Guardai negli occhi José, quasi a supplicare clemenza. Lui sorrise, mi fece l'occhiolino, ripresi a divorarle. Mi spiegò anche le qualità salutistiche di quel prodotto paradisiaco, concentrate in quel grasso rosato, profumato, inimitabile.

Ecco, chi – e so che ce ne sono molti – scarta il grasso di un grande prosciutto, andrebbe portato in tribunale. E ho detto tutto.



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



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

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



Mezzi Rigatoni Integrali con crema di cipolla rossa e lenticchie

Per 2 persone **Preparazione** 20 minuti

Procedimento

Ingredienti

160 g di Mezzi Rigatoni Integrali 32
120 g di lenticchie cotte
1 cipolla rossa media
½ carota
½ costa di sedano
1 cucchiaino di aceto balsamico
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di olio EVO
Rosmarino fresco q.b.
Pepe nero q.b.
Sale q.b.

Affettare finemente la cipolla rossa e cuocerla lentamente in padella con olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale, a fuoco basso, fino a completa caramellizzazione. Se necessario aggiungere pochissima acqua per favorire una trasformazione dolce e graduale. Una volta morbida e quasi cremosa, **frullare** parte della cipolla per ottenere una base vellutata, aggiungendo un filo di acqua di cottura della pasta. In una padella separata, **far appassire** un trito fine di carota e sedano, aggiungere le lenticchie già cotte e il rosmarino, lasciandole insaporire. **Profumare** brevemente con una foglia di alloro, poi rimuovere. **Cuocere** la pasta al dente e unirli al condimento di lenticchie e parte della crema di cipolla, aggiungendo poca acqua di cottura per creare una consistenza morbida e legata. **Impiattare** aggiungendo in cima un filo di crema di cipolle e le cipolle caramellate tenute da parte. Completare con aceto balsamico e un'ulteriore nota di rosmarino fresco.

La ricetta della prevenzione

Le lenticchie garantiscono sazietà prolungata e stabilità della glicemia grazie a fibre e proteine vegetali. La cipolla rossa aggiunge composti solforati utili al benessere metabolico e intestinale. Aromi come rosmarino e alloro migliorano la digeribilità e rendono il piatto più completo dal punto di vista antiossidante.

il Pesto di Pra'
BRUZZONE & FERRARI

LASCIA SPAZIO ALLA CREATIVITÀ

NOI PENSIAMO ALLA SICUREZZA

IDEALE PER LA RISTORAZIONE

DYP

DAL FREDDO ESTREMO,
L'ESTREMA FRESCHEZZA



PRODOTTO PREMIUM
Accurata selezione e
analisi delle materie prime



100% NATURALE
Senza additivi



CRUDO DI QUALITÀ
Abbattimento e filiera -60°C



ANALISI COSTANTI
Controlli restrittivi
rispetto ai limiti
di legge per istamina



Il Pesto di Pra'.
La tradizione genovese,
pronta da servire.



Pesto Verde
1000 g



Pesto Senza Aglio
500 g



Salsa di Noci
1000 g



Visita il nostro SHOP ONLINE

ilpestodipra.com



FIORITAL

Per ulteriori informazioni:

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



Scansiona il Qr
e scopri di più
sul protocollo DYP!

di Andrea Matteucci

Dall'età del bronzo ai grandi protagonisti della cultura, della gastronomia e dell'arte: un viaggio tra curiosità, tradizioni e aneddoti che svela il valore di uno dei simboli della salumeria italiana.

PRO-SCIUTTO

OLTRE UN SEMPLICE "SALUME"

Perexsuctum (o perex suctum): è questo, derivante dal latino, l'etimo del nome "prosciutto". Il significato? Asciugato, facendo riferimento alla perdita di umidità durante la stagionatura. Le prime tracce della sua lavorazione nel nostro paese possono ricondursi alla civiltà del V secolo avanti Cristo; il politico, generale e scrittore romano Marco Porcio Catone descrive il procedimento di salatura della coscia di maiale nel, intorno al 160 avanti Cristo, ma anche il letterato, grammatico, militare e agronomo romano Marco Terenzio Varrone ne scrive nel suo *De re rustico*, in più il prosciutto viene menzionato anche in scritti più recenti, per esempio nel menù di nozze della famiglia Colonna nel 1589 e nel *Trattato de' cibi et del bere* del medico bolognese Baldassar Pisanelli, esperto del mangiar sano vissuto nel XVI secolo. Ma è quasi certo che la tecnica, arcaica, della lavorazione di questo salume (non è un insaccato, come alcuni lo definiscono!) prese avvio, in realtà, nell'età del bronzo. Infatti, nel parmense gli archeologi, studiando i resti dei primi nuclei abitati terramaricoli, trovarono vari cumuli di ossa di maiale nei quali mancavano le ossa delle zampe posteriori, il che significa che già al tempo gli uomini avevano capito come lavorare e conservare la carne degli arti posteriori dei suini sotto forma di prosciutto. Se è vero che ne esistono davvero tanti tipi diversi (nella sola Italia se ne contano, per quello crudo, più di 30 varianti diverse) ha un alto valore nutrizionale, pochi grassi, molti sali minerali e vitamine del gruppo B, che aiutano a mantenere la salute della pelle e del sistema nervoso, oltre a essere ideale per il recupero muscolare e per prevenire l'anemia. La sua lavorazione è metodo e arte, al punto che nel XIII secolo lo scultore Benedetto Antelami raffigurò persino l'asciugatura dei salumi nel Battistero di Parma. Ma il prosciutto, così diffuso da essere consumato in tutto il mondo, con variazioni nei metodi di produzione e nei tagli e per mercati importanti quali Europa e Nord America, con l'Asia in crescita, si presta anche a una leggenda, quella che lo associa, per il consumo, al melone (una combo tanto amata da noi). Una leggenda che ha radici mediche: nell'antichi-

tà (ma anche nei secoli successivi) questo frutto era ritenuto freddo e potenzialmente letale. Per bilanciarlo, i medici consigliavano di associarlo al prosciutto, un alimento considerato caldo e secco. Un record? Risale ad alcuni anni fa, ed è stato ottenuto nel nostro paese: una sola fetta, tagliata a mano dalla ragguardevole lunghezza di 20 metri e un centimetro... Poi, alcune curiosità: esiste ancor oggi una via denominata Panisperna (panis=pane e perna=coscia di maiale). Ancor più singolare notare che è una strada famosa per aver "dato i natali" (se così si può dire) ai "ragazzi di via Panisperna", leggendario gruppo di giovani fisici italiani guidati da Enrico Fermi. Negli anni '30, nei laboratori dell'Istituto di Fisica dell'Università di Roma condussero studi fondamentali sulla fisica nucleare, tra cui la scoperta dei neutroni lenti, che aprì la strada all'energia nucleare. E ancora, il vento marino pare sia uno degli ingredienti invisibili del nostro salume. Nelle colline dove nasce quello di Parma (tanto amato dal musicista Gioachino Rossini che lo adoperava come ingrediente nelle sue ricette, ma ne vanno ghiotti anche personaggi quali Antonio Banderas, Johnny Depp, Woody Allen, Tom Cruise e Brad Pitt, Miguel Bosé e Michael Jordan) le correnti d'aria che arrivano dal mare entrano nelle cantine di stagionatura e lo asciugano lentamente. Tutto ciò aiuta la maturazione lenta e sviluppa profumi delicati, rendendo il prosciutto più dolce e aromatico. Poi, davvero curioso, c'è quello di Portici, uno degli oggetti più strani giunti fino a noi dall'antichità e antico esempio di meridia-na portatile, realizzata proprio a forma di questo salume.

Il prosciutto, un alimento che attraversa la storia, la cultura e l'immaginario collettivo.



Fu estratto dalle ceneri della celebre Villa dei Papiri di Ercolano, una delle città romane distrutte dall'eruzione del Vesuvio del 79 dopo Cristo e portato alla luce nel 1755 (e oggi conservato al Museo Archeologico Nazionale di Napoli). Già all'epoca gli archeologi si resero conto che si trattava di un orologio solare così piccolo da poter stare nel palmo di una mano (il corrispettivo di un nostro orologio da taschino). E ancora, ancora oggi è custodito nel museo della contea di Isle of Wight, nello stato americano della Virginia, il prosciutto più antico del mondo: vanta la veneranda età di 115 anni e i microbiologi sostengono che sia ancora buono da mangiare, anche se nessuno ancora lo ha mai assaggiato. Anche la moda femminile se ne occupa: la manica a prosciutto, rigonfia alla spalla, si restringe verso il polso. "Le signore portavano i prosciutti, quelle maniche enormi all'omero, e che andavano via via affinando verso il polso"; le parole si devono alla penna dello scrittore Aldo Palazzeschi. Un siparietto? Il celebre cantante Bruno Mars ha recentemente interrotto un suo concerto madrileno portando sul palco un'intera coscia di jamon iberico, poi ha affettato il costosissimo salume spagnolo (che può superare i 300 euro al chilo per quelli più pregiati) per assaggiarlo in diretta davanti a 60mila persone... Dalle curiosità alle gaffe (una, in verità), e alle citazioni: la prima riguarda il vulcanico e folkloristico imprenditore ed ex presidente del Catania calcio Angelo Massimi-

no che affermò "buono questo prosciutto. Peccato sappia di pesce" (era in realtà salmone...). Al famoso tennista serbo Novak Đoković si deve invece la tagliente opinione sul collega iberico Rafael Nadal: "mi sembra la replica di una statua greca fatta di prosciutto spagnolo". Si arriva quindi a detti e proverbi, di cui è piena l'Italia; a citarne solo alcuni, *avere il prosciutto sugli occhi* è il più noto. Deriva da un'espressione toscana citata anche da Giacomo Leopardi e indica l'incapacità o la testardaggine di non voler vedere l'evidenza, mentre *togliersi la sete col prosciutto* è un celebre modo di dire romanesco che indica l'aggravare una situazione. Il salume, essendo salato, aumenta l'arsura anziché dissetare. Poi, *preparare vino e prosciutto crudo, e vedrai chi è ciascuno* è un antico proverbio che celebra l'ospitalità e suggerisce come a tavola, davanti a del buon cibo, le persone si rivelino per quello che sono e *chi si mangia l'osso, si mangi pure il prosciutto* è un'esortazione toscana e popolare che invita a portare fino in fondo un'impresa e a prendersi le conseguenze (o i vantaggi) di una scelta presa. Si arriva quindi alle arti: il cinema lo celebra con *Prosciutto prosciutto* del regista Bigas Luna, commedia spagnola del 1992 cui l'artista Miss Keta ha reso omaggio in una sua canzone, ma c'è anche la pellicola italiana *Il silenzio dei prosciutti*, film del 1994 scritto, diretto e interpretato da Ezio Greggio, oltre a una miniserie dedicata al salume di prossima uscita e a personaggi famosi come Ugo Tognazzi e Mike Bongiorno, che ne furono testimonial in televisione. E, sempre a proposito di pubblicità, il celebre creativo Armando Testa creò l'iconica poltrona di prosciutto nel 1978

come parte della sua ribellione artistica. Poi le citazioni, dallo sketch in *Chiedimi se sono felice* del trio comico Aldo, Giovanni e Giacomo a quello, famoso ed esilarante, contenuto in *Bianco, Rosso e Verdone* di Carlo Verdone ("A proposito, il prosciutto dove l'hai preso? Da Luciano o da Gino?"). Letteratura? Aprendo le pagine dell'enciclopedia Treccani si scoprono le mille varianti del nome (preciutto, presciuto, presciutto, presutto, prezutto, prisutto, prosutto, pruscittu, prociutto), nel Decameron di Boccaccio e nelle commedie rinascimentali è spesso il cibo ideale per i banchetti rustici o per i viandanti, simbolo di convivialità e abbondanza, così come nella poesia italiana del Novecento, come nei versi di Guido Gozzano, compare come evocazione sensoriale della tavola, celebrato per il suo aspetto "roseo umido appena" e come "buona gioia sana". Altri scrittori se ne occupano a vario titolo nel corso del tempo, da Sir Francis Osbert Sacheverell Sitwell a Francisco de Rojas Zorrilla, da Baltasar de Alcázar a Cervantes, da Lope de Vega a Rafael Alberti, da Nicolás Guillén al nostro Michele Serra. E, di certo, non va dimenticato *Panino al prosciutto*, romanzo semi-autobiografico del poeta e scrittore statunitense Charles Bukowski. Ed è protagonista anche nella pittura, con opere, tra gli altri, di Giovanni Segantini, Cristoforo Munari, Willem Claesz Heda, Nicolas Lancret e Paul Gauguin, e nella scultura, per mano dell'artista Marcello Rigucci. In ultimo la musica: a parte le sponsorizzazioni di Piano City Lecce e Umbria Jazz esistono studi e pratiche, come la "sonochimica", che sperimenta l'effetto delle onde sonore e delle risonanze acustiche non solo sul vino o sul formaggio, ma anche sulla maturazione dei salumi, senza dimenticarsi che c'è chi sostiene che sognare il prosciutto significa esprimere la ricchezza delle proprie energie vitali.

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



Qualità
sempre più in alto



EVO per sempre
www.morettini.com

FATTO COME VA FATTO

*Dal 1962, una storia italiana
di passione e qualità*



Nel 1962 un gruppo di agricoltori e allevatori decise di unirsi con un sogno condiviso: creare un salame eccellente. Oggi, tre generazioni dopo, le donne e gli uomini di CLAI portano avanti quella visione con passione e innovazione, curando ogni fase di una filiera 100% italiana. Ogni giorno mettono esperienza, attenzione e ricerca al servizio di un sapore autentico. Per offrirti il meglio della tradizione italiana.



CLAI S.c.a - Via Gambellara, 62A - Sasso Morelli di Imola (BO) - ITALIA
Tel: +39 0542 55711 - Fax: +39 0542 55777 - Email: segreteria@clai.it - CLAI.IT



DA 170 ANNI AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO



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

di Giovanna Romeo

PRO- SCIUT- TO & VINO NATI PER STARE INSIEME

Vino e prosciutto sono tra i piaceri più ghiotti della tradizione gastronomica italiana. In generale, l'abbinamento ideale nasce dall'equilibrio tra sapidità e freschezza, grassezza e acidità, aromi e delicatezza. Ogni prosciutto ha una sua personalità, e il vino giusto può esaltarla come sovrastarla. In realtà basta qualche regola di base per creare molti abbinamenti virtuosi. Il primo elemento da considerare è la stagionatura. Un prosciutto giovane, più morbido e dolce, richiede un vino fresco e agile, capace di pulire il palato senza dominare. Al contrario, un prosciutto molto stagionato, più sapido e complesso, ha bisogno di un vino con maggiore struttura e persistenza aromatica. Anche la tipologia del prosciutto – crudo, cotto, affumicato – orienta la scelta del calice. Prosciutti come il San Daniele o il Parma si distinguono per la loro dolcezza naturale e la consistenza setosa. Qui funzionano benissimo vini bianchi giovani e profumati: Collio Friulano, Colli Piacentini Malvasia secca, Verdicchio di Matelica, Trentino Nosiola, Cortese di Gavi, espressioni ricche di aromi fragranti e di frutta fresca. La loro acidità vivace sgrassa il palato e mette in risalto la morbidezza del prosciutto. Anche le bollicine, soprattutto quelle ottenute con metodo Charmat, sono perfette: un Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg regala senza ombra di dubbio un pairing immediato. Quando la stagionatura supera i 20–24 mesi, il prosciutto sviluppa note più intense e una sapidità marcata. In questo caso si può salire di corpo e struttura. Ottimi compagni sono il Soave Classico, il Vermentino di Sardegna, il Fiano di Avellino, il Lugana Superiore, il Greco di Tufo. Per chi ama le bollicine, un Metodo Classico come l'Alta Langa, un Franciacorta Satèn o un Trento Doc sono abbinamenti altrettanto perfetti. La finezza della bollicina e la spiccata

acidità contrastano la grassezza del prosciutto, mentre le note di crosta di pane e lievito si sposano con la dolcezza della carne. Il Satèn, in particolare, avendo una pressione minore, risulta più “cremoso” al palato, richiamando la morbidezza della fetta. Il prosciutto cotto, più umido e dolce, richiede vini altrettanto morbidi e non troppo acidi. Perfetti i rosati leggeri come un Chiaretto del Garda, un Costa d'Amalfi rosato, un Alto Adige Lagrein Rosé o bianchi morbidi, floreali e fruttati come un Contessa Entellina Chardonnay, un Pinot Bianco o un Gewürztraminer non troppo aromatico. Anche il Lambrusco, nelle sue molteplici sfumature, può creare un abbinamento sorprendente, grazie al suo equilibrio tra dolcezza e acidità. Il Lambrusco di Sorbara è sicuramente l'abbinamento ideale per un prosciutto cotto di alta qualità, dolce e poco speziato. Grazie al suo colore chiaro e alla decisa acidità quasi tagliente, il Sorbara rispetta la delicatezza del prosciutto,

esaltandone la fragranza. Più scuro, vinoso e con un tannino leggermente più marcato, il Lambrusco Grasparossa sposa perfettamente prosciutti cotti più sapidi, magari aromatizzati alle erbe o leggermente affumicati. Se il prosciutto è tagliato a mano, con una fetta più spessa, meglio un Lambrusco più secco e frizzante per contrastare la maggiore presenza di grasso al palato. L'affumicatura introduce note aromatiche più marcate, che richiedono vini capaci di reggere il confronto. Ottimi i bianchi strutturati e leggermente aromatici, come un Riesling dell'Alto Adige o un Kerner. Se si preferisce il rosso di buona alcolicità e limitata astringenza, è bene preferire vini giovani e poco tannici, come Contea di Sclafani Pinot Nero, Gutturnio dei Colli Piacentini, la Schiava del Lago di Caldaro o il Roero Rosso ricco di profumi di marasche, spezie, viole appassite. La regola d'oro però è solo una: quando rimane il dubbio, una buona bollicina è quasi sempre la scelta più versatile.



Authentic
food
COLLECTION

DEMETRA



FUNGHI TRIFOLATI

Prestigiosa e ricca "collezione" di funghi di prima scelta lavorati con cura e attenzione, tagliati e trifolati delicatamente secondo tradizionale ricetta.

Indicati come accompagnamento per primi o secondi piatti, contorni e per la farcitura di pizze.

DEMETRA FOOD COLLECTION
i prodotti che fanno tendenza.



demetrafood.it



WIBERG OFFICIAL
DEALER
ITALY.FRANCE.SPAIN

AUTHENTIC
food passion

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 verdure in carpione o a cipolline sfumate in padella.

Con un pizzico di fantasia, si presta perfettamente alla creazione delle più sfiziose ricette.



Quality is the key

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

darta
Cuisin' easy

PICO DE GALLO



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

WWW.DARTA.COM

SEGUICI SU INSTAGRAM



@DARTA_CUISINEASY



PORTA IN TAVOLA
IL MEGLIO DELLA NATURA

SCELTA  **ORO**

LA MIGLIORE
SELEZIONE DI OLIVE



FRUTTA  **ORO**

FRUTTA CONSERVATA
IN SCIROPPO LEGGERO



“Prosciutto prosciutto”, recita il titolo di un famoso film, dove il re dei salumi assurge ad ossessione erotica, e non solo gastronomica. Occupa da sempre un posto nelle cucine classiche e popolari, sebbene a detta di Gualtiero Marchesi, fondatore della cucina italiana, non andasse mai cotto. A partire da prosciutto e melone, ispirato alla teoria degli umori della medicina galenica con il suo equilibrio fra freddo/umido e caldo/secco. Un contrasto moderno reinterpretato perfino da Ferran Adrià, che ha fatto del celebre iberico l'icona di numerose prestidigitazioni.

di Alessandra Meldolesi

Tre cuochi umbri raccontano un ingrediente che supera il ruolo di salume: memoria, tecnica e ricerca si incontrano in piatti capaci di valorizzarne ogni parte, dall'osso al grasso.

QUANDO IL PROSCIUTTO ENTRA IN CUCINA

GIULIO GIGLI

L'avanguardia umbra si chiama Giulio Gigli, chef che ha aperto Une a Capodacqua nell'agosto del 2021, dopo essere stato responsabile di Ricerca e Sviluppo per il ristorante più importante del mondo, Disfrutar a Barcellona. Cosicché il nobile salume gli ispira al tempo stesso memorie ancestrali e fantasie visionarie, nel confronto impegnativo con l'iberico. *“La norcineria è un aspetto importante della quotidianità in Umbria. Ricordo che a casa il prosciutto non mancava mai, mio nonno lo teneva in cantina e lo offriva al coltello appena arrivavamo. Quindi è sempre stato pre-*

sente nella mia dieta. In Spagna poi è stata una sorpresa, perché ho trovato un prodotto diverso, che non aveva niente in comune con il nostro, sicuramente migliore da alcuni punti di vista. E ho scoperto passione, storia e tradizione dietro di esso. Da Disfrutar facevamo lavorazioni con il grasso rancido e varie infusioni. Uno dei signature erano le penne trasparenti alla carbonara, preparate con un consommé di ossa di prosciutto gelificato, nella scia di elBulli. Aprendo il mio ristorante, ho scelto di continuare a servire il prosciutto lavorato in vari modi, dalle ossa alla polpa, al grasso. L'aperitivo attuale per esempio è a base di prosciutto di Norcia. Facciamo un brodo di ossa leggermente gelificato, che coliamo su fette di ciabatta tostate, riempiendo gli alveoli per un morso di pane umbro, compatto e umido, più una spennellata finale di grasso di prosciutto. Poi prepariamo una specie di cagliata, ottenuta da un'infusione di latte e prosciutto, che insieme alla sapidità rilascia una parte di sangue dalle virtù addensanti, filtriamo e cuciniamo al vapore per una sensazione di panna cotta. Accanto adagiamo un crostino di pane al pomodoro bruciato, tipo pizetta romana, che finisce per citare il pane catalano con pomodoro e prosciutto. Uso il salume di Norcia, perché locale e perché lo considero uno dei migliori in Italia. Ha un sapore che riconosco, distintivo del territorio, un grasso molto saporito e una fetta carnosa, che resta umida, con un morso che mi piace. Essendo un cibo nato a fine di conservazione, è anche coerente con la parte delle conserve, che improntano il progetto e lo stile del ristorante”.

“La norcineria è un aspetto importante della quotidianità in Umbria.”

Giulio Gigli

SERENA SEBASTIANI

Chef romana autodidatta, con l'eccezione di un solo corso di cucina, dopo la laurea in filosofia Serena Sebastiani quasi per gioco si è ritrovata con il marito Giuseppe alla guida di Borgo Santa Cecilia, azienda faunistico venatoria di famiglia estesa su 320 ettari e predisposta all'ospitalità, situata in una frazione di Gubbio. Un'Umbria agricola, verde, di campagna, percorsa da allevamenti allo stato semibrado di maiali e pecore, dove è consentito l'abbattimento selettivo di cinghiali e caprioli, che finiscono in tavola. *"Mio marito è ossessionato dal prodotto e reputa il prosciutto la massima espressione del maiale, quindi si è ostinato a cercare l'incrocio perfetto per la nostra linea di salumi, una produzione di super nicchia, riservata al consumo interno con pochissime vendite", racconta. "La stagionatura delle cosce si protrae fino a sei anni, perché si tratta di suini pesanti, che si alimentano in larga parte nel bosco di ghiande, radici, noci, frutta e olive, tutto quello che trovano. Crescono molto lentamente e la carne matura; alla fine è ricchissima di omega tre, con un'ottima parte di grasso che preserva dall'ossidazione, favorendo la serbevolezza. Quindi lavoriamo innanzitutto sull'animale, in modo da ottenere un prodotto che possa arrivare a una certa espressività gustativa, con note di olive nere e noci, tostato e caffè: una ricerca che oltrepassa le considerazioni economiche. Quando apriamo i prosciutti in autunno, in contemporanea con l'arrivo del tartufo bianco, sarebbe un peccato non sfruttare anche le cotenne e l'osso, dove si concentra il sapore più profondo. Allora mi sono detta: Facciamoci un brodo! Ma la ricetta della pasta che vi cuocio è stagionale, c'è quando possiamo. Siccome il sapore è molto ricco e complesso, quasi monocorde, ho aggiunto il pesto di finocchietto che rinfresca e fa salivare, come il limone sotto sale, lavorando sull'amaro e sull'acidità. Si tratta di un agrume che in Umbria non c'è, ma nell'orto mio papà ne ha diverse piante e la conserva è un modo per preservare quel profumo. Entra in armonia con il grasso di prosciutto, che a sua volta sa di erbe e di pepe, note che andiamo a riprendere nel piatto.*

Poi c'è il prosciutto che viene servito in antipasto: porzioni contenute, perché il sapore intenso è già saziante. In questo momento si tratta di due stagionature, da 30 mesi e 6 anni, perché abbiamo dissossato due cosce, diverse per colore e grani di tirosina. Per molti ospiti è come aprire il cassetto della memoria, in una terra di norcini dove la lavorazione del maiale era tradizione di famiglia".

ANDREA IMPERO

Giunto a Borgobrufrufra nel 2019, il ciociaro Andrea Impero, lungamente all'opera in Russia, sta esprimendo una delle cucine più centrate e complete del centro Italia al ristorante Elementi. Ne fa parte a pieno titolo il prosciutto, che esplora anche negli altri outlet della lussuosa struttura. *"Il prosciutto è sempre stato il mio salume preferito, insieme al salame. Quando ero piccolo, i nonni avevano gli animali e hanno sempre preparato salumi per il nostro fabbisogno. Il prosciutto però, ricavato da un maiale l'anno, si apriva solo a Natale e già da piccolo ho imparato ad affettarlo a mano, con il coltello. Perché era sempre sul tavolo di casa: fino a fine gennaio era festa ogni giorno. Poi l'ho usato in tante maniere. I ritagli li utilizzo per i rancetti, in modo da insaporire il pomodoro del sugo con una nota leggermente rancida, che mi piace. Mentre l'osso va nel consommé; le cotenne possono essere stufate con i legumi o sbollentate e soffiate in frittura. Scarso zero. A Borgobrufrufra uso solo prosciutti umbri; poi negli altri locali ho una piccola selezione di norcini che ho visitato in giro per l'Italia, dei più*

disparati. A parte Parma, San Daniele e Norcia, l'apulo calabrese e la pelatella campana, per fare un paio di esempi. Il Norcia in particolare è molto saporito e si presta soprattutto per l'antipasto. Tra le altre cose, va nel Cappellaccio ripieno di prosciutto di Norcia con fonduta di Parmigiano biologico e tartufo nero, piatto nato al Maritozzo di Mosca per abbinare tre icone italiane. È piaciuto tantissimo, così l'ho riportato subito a Borgobrufrufra, sin dall'apertura dopo la ristrutturazione. E da allora non è mai mancato, attraverso tutte le stagioni del tartufo, piacendo a tutti. La farcia è composta solo di prosciutto macinato e carne mista cotta con odori, per smorzare la sapidità e ammorbidire la consistenza. Va in carta ai Quattro Sensi, ristorante del resort dall'impronta di cucina tradizionale e mediterranea, dove l'approvvigionamento è per il 90% regionale".



CAGLIATA DI PROSCIUTTO DI NORCIA E PANE AL POMODORO

INGREDIENTI

per 8 persone

250 g di prosciutto crudo di Norcia

600 g di latte intero

500 g di pane baguette

100 g di salsa di pomodoro

100 g di olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO

Tagliare il prosciutto a cubetti eliminando il grasso in eccesso. Inserire la dadolata e il latte in una busta per il sottovuoto, sigillare e cuocere a bagnomaria a 65 °C per 2 ore. Filtrare il composto e trasferirlo in ciotole di coccio adatte alla cottura. Coprire ermeticamente con pellicola e cuocere in forno a vapore a 100 °C per 18 minuti.

Tagliare la baguette a fette sottili e tostarle in padella con l'olio extravergine di oliva. Spennellare i crostini con la salsa di pomodoro e tostarli nuovamente fino a ottenere una colorazione intensa, prossima al bruciato. Servire la cagliata di prosciutto di Norcia accompagnata dai crostini di pane al pomodoro.



**LO
CHEF**
GIULIO GIGLI

**IL RISTO-
RANTE**
UNE

Via Fiorenzuola, 37,
Capodacqua (PG)
Tel. 334 885 1903
ristoranteune.com

LA RICETTA



SPAGHETTONE IN BRODO
*di prosciutto crudo, finocchietto
selvatico e limone*

INGREDIENTI

per 4 persone

- 280 g di spaghetti “Il Cappelli”
Monograno Felicetti
- 70 g di burro
- 4 rametti di finocchietto
selvatico fresco
- 2 rametti di dragoncello

PER IL PESTO DI FINOCCHIETTO
SELVATICO:

- 60 g di finocchietto
selvatico fresco
- 5 g di peperoncino rosso
fresco senza semi
- 40 g di cipollotto fresco
- 2 rametti di origano fresco
- 2 rametti di dragoncello
- 1 spicchio di aglio rosso

- 40 g di anacardi tostati non salati
- 110 g di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiari di aceto di mele
- sale e pepe nero

PER IL BRODO DI PROSCIUTTO
CRUDO STAGIONATO

- ossa di femore e tibia
da prosciutto crudo
stagionato 6 anni
- parature di cotenna
da prosciutto crudo
stagionato 6 anni
- 1 porro
- 3 scalogni
- 15 steli di erba cipollina
- 1 rametto di salvia

- 6 rametti di timo
- 1 foglia di alloro
- 1 capo di aglio rosso
- 5 semi verdi di cardamomo
- pepe bianco in grani

PER IL LIMONE SOTTO SALE:

- 5 limoni non trattati biologici
- 3 spicchi di aglio rosso
- 1 chiodo di garofano
- 3 peperoncini rossi freschi
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo
- sale grosso non iodato
- pepe nero in grani

PROCEDIMENTO

Mettere da parte il verde del cipollotto fresco per la cottura del brodo. Inserire cipollotto fresco, aglio rosso privato dell'anima, foglie di origano e dragoncello col peperoncino rosso nel thermomix e frullare finemente. Aggiungere l'aceto di mele e le parti tenere delle foglie del finocchietto selvatico fresco. Azionare il mixer, inserendo a filo l'olio e aumentando gradualmente la velocità per ottenere una salsa liscia. Regolare di sale e di pepe. Tritare gli anacardi al coltello ed aggiungere per ultimi al composto con una marisa. Trasferire subito e conservare in frigorifero con pellicola a contatto.

PER IL BRODO DI PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Sbianchire in acqua bollente per almeno 4/5 minuti le cotenne. Una volta scolate, sgrassare e pulire spazzolando con attenzione le parti esterne. Freddare in acqua corrente. Preparare un piccolo bouquet garni utilizzando una foglia esterna del porro: inserire tutte le erbe, chiudere con attenzione e legare. In una pentola capiente versare 5 litri di acqua fredda e inserire le parature di cotenna, le ossa del prosciutto, aglio, cardamomo, pepe bianco, scalogni, porro tagliato in pezzi grossolani e verde dei cipollotti freschi. Portare a ebollizione a fiamma dolce, lasciare cuocere per almeno 3/4 ore, schiumare con frequenza rimuovendo le impurità che potranno affiorare in superficie.



Filtrare al colino cinese e raffreddare almeno una notte. Sgrassare con l'aiuto di un cucchiaino. Riportare sul fuoco e ridurre almeno della metà, per concentrare i sapori ed esaltare l'aromaticità. Filtrare ancora una volta con una stammina. Dovremmo ottenere circa 2 litri di liquido.

PER IL LIMONE SOTTO SALE

Lavare i limoni sotto l'acqua corrente, strofinandoli bene. Sterilizzare il vaso e il coperchio lavandolo con acqua calda e sapone, poi bollendo in pentola con un canovaccio per almeno 12 minuti prima dell'uso, partendo da acqua fredda e rivolgendo l'apertura verso l'alto. Oppure con un passaggio in forno a vapore per 10 minuti. Incidere profondamente a croce i limoni nel lato inferiore, lasciando i quattro spicchi congiunti all'estremità del picciolo. In una ciotola capiente iniziare a riempire l'interno dei frutti con un cucchiaino abbondante di sale grosso, stringendo bene per far sì che ne trattengano una buona parte. Cominciare a disporre in maniera ordinata, pressando i limoni nel vaso e cercando di non lasciare spazi vuoti. Colmare con altro sale grosso, mescolato con aglio rosso e peperoncino tagliato a pezzetti, chiodi di garofano, semi di coriandolo e pepe nero in grani. Inserire un pressino da conserva per mantenere il prodotto immerso nel liquido. Dopo 3-4 giorni il sale si sarà sciolto, quindi se necessario è bene aggiungerne ancora; bisognerà attendere almeno un mese per ottenere un risultato impiegabile nella ricetta. Si può utilizzare anche oltre i 6 mesi dalla preparazione. Lessare la pasta in acqua poco salata per metà del tempo di cottura, circa cinque minuti. Scolare bene e risottare in padella con il brodo di prosciutto caldo fino al termine della cottura, di solito altri sei minuti. Utilizzare il burro freddo per mantecare lontano dal fuoco. Disporre con garbo gli spaghetti in un piatto con il fondo largo. Comporre con la brunoise finissima di limoni sotto sale e il pesto di finocchietto delle piccole macchie sopra gli spaghetti, per distribuirne il sapore a ogni boccone. Aggiungere qualche foglia di finocchietto selvatico e dragoncello.

LO CHEF
**SERENA
SEBASTIANI**
IL RISTO-
RANTE
**BORGHINI
CECILIA**

Frazione Montelovesco Strada Provinciale 206
Gubbio (PG)
Tel. 335 128 9326
borgosantacecilia.com

LA RICETTA



CAPPELLETTI DELLA TRADIZIONE

ripieni di prosciutto di Norcia, fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo nero estivo

INGREDIENTI

per 4 persone

PER LA PASTA ALL'UOVO

2 tuorli d'uovo

2 uova intere

150 gr farina 0' di grani antichi

60 gr semola di grano duro rimacinata
Senatore Cappelli

PER LA FARCIA

150 gr prosciutto crudo stagionato di Norcia

30 gr petto di pollo fresco

30 gr capocollo di maiale fresco

30 gr fesa di manzo fresca

1 uovo intero

50 gr olio evo

20 gr Parmigiano Reggiano grattugiato

1 gr noce moscata

Sale e pepe q.b

20 gr sedano tritato

20 gr carota tritata

20 gr cipolla tritata

100 gr vino bianco

1 bouquet aromatico

PER LA FONDUTA

150 gr latte fresco intero

150 gr Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato.

PER LA GUARNITURA

60 gr tartufo nero estivo

30 gr olio evo

PROCEDIMENTO

PER LA FARCIA

Preparare in una pentola d'acciaio l'olio evo e lasciarlo scaldare per bene. Quando sarà ben caldo, aggiungere la carne fresca (pezzi interi) e rosolare a fiamma viva da ambo i lati. Successivamente, a fiamma moderata, far rosolare la carota con il sedano e la cipolla, aggiungendo anche il bouquet aromatico. Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Con l'ausilio di un tritacarne, preparare la farcia fine con tutto il composto di carni fresche e il prosciutto crudo stagionato, insaporire con il resto degli ingredienti e amalgamare a mano il tutto. Riporre in una sacca da pasticciere e lasciare riposare in frigorifero per un paio d'ore.

PER LA PASTA

Impastare tutti gli ingredienti a mano fino a formare una pallina omogenea da riporre in frigorifero avvolta dalla pellicola trasparente per almeno un paio d'ore. Una volta pronta, stenderla con la macchina allo spessore di 1 mm, formare con una rotella dei quadratini di 3x3 cm e spennellare ai lati con acqua. Inserire al centro di ogni quadratino la giusta quantità di farcia che consenta di chiuderli perfettamente: sovrapporre i lembi di pasta formando un triangolo e girarli fino alla completa chiusura formando il classico cappelletto.

PER LA FONDUTA

Riscaldare il latte in un pentolino piccolo fino alla temperatura di 80 gradi e spolverare il parmigiano all'interno facendo attenzione a non farlo raggrumare. Continuare la cottura a fiamma bassissima per circa 10 minuti aiutandoci con una frusta. Con Bimby 75 gradi, velocità 5 per 15 minuti.

GUARNITURA E SERVIZIO

Riscaldare in una padella l'olio evo con 20 gr di tartufo nero tritato, cuocere i cappelletti in abbondante acqua salata per 3 minuti, ripassarli in padella aggiungendo anche la fonduta di Parmigiano. Servire ben caldi con lamelle di tartufo estivo fresco sopra (10 gr a porzione).



LO
CHEF
**ANDREA
IMPERO**

IL RISTO-
RANTE
ELEMENTI FINE DINING

Via del Colle, 38,
Brufa (PG)
Tel. 075 988 3500
elementifinedining.it

Sapori Autentici, Qualità Garantita.

dal 1969



Sterilgarda Alimenti, ambasciatore dei sapori italiani

Da oltre mezzo secolo, **Sterilgarda S.p.A.** si dedica a offrire prodotti genuini che esaltano la freschezza e il gusto originario. La scelta accurata di materie prime testimonia l'impegno costante nel portare il sapore autentico della tradizione italiana nel mondo.



STERILGARDA ALIMENTI S.P.A.
via Medole 52 - 46043 Castiglione delle Stiviere MN - Italy
tel. +39 0376 6741 - www.sterilgarda.it

Basso[®]
OLIO DAL 1904

fritto

Più croccante non si può!

La scelta ideale per la frittura professionale.

Fritto è una miscela di oli di semi di girasole altoleico e olio di vinaccioli che mantiene una consistenza fluida anche dopo 50 ore di frittura e offre una performance più lunga rispetto agli oli tradizionali. Leggero, asciutto e stabile, lascia inalterato il sapore degli alimenti. Per cotture in padella, alla griglia, in friggitrice, in forno, regala una doratura perfetta.

Punto di fumo: **230°C**

Aggiunta di tocoferoli come **antiossidanti naturali**

+25% di utilizzo nei cicli di frittura grazie all'elevato contenuto di **Acido Oleico (>81%)**

Disponibile nei formati

200 ml spray, 1 L e 5 L



visita il sito oliobasso.com

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

Pizzoli
DAL 1926
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**.

Novità



Croccantezza
più a lungo



Ottima tenuta
del calore



Velocità
di preparazione



Minor assorbimento
di olio

www.pizzoli.it/professional

NON È
SOLO UN
POLLO

LO SENTI
AL PRIMO
ASSAGGIO

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



Le cose più semplici sono le più straordinarie.

BORGHI

*di sale
e pazienza*

di Giorgio Perozzi

Dall'Emilia alla Castiglia, passando per l'Istria, la Foresta Nera e l'entroterra francese: viaggio nei paesi dove il prosciutto è diventato identità, economia e patrimonio gastronomico.

Ci sono alimenti che appartengono a un territorio e altri che finiscono per raccontarlo. Il prosciutto appartiene alla seconda categoria. Non è soltanto il risultato della lavorazione di una coscia di maiale: è il frutto di un paesaggio, di un clima, di venti favorevoli, di mani esperte e di una pazienza che si misura in mesi e anni. Per questo motivo alcuni piccoli centri europei hanno costruito la propria identità proprio intorno a questo salume, trasformandolo in cultura, economia e richiamo turistico.



Langhirano, sulle colline parmensi, è probabilmente il luogo simbolo del Prosciutto di Parma. Qui le correnti provenienti dal Mar Ligure attraversano l'Appennino e regalano una ventilazione naturale che favorisce una stagionatura lenta e costante. Poco distante, Parma custodisce secoli di cultura gastronomica che hanno reso il prosciutto uno dei simboli del Made in Italy.

Più a nord, San Daniele del Friuli sorge dove si incontrano i venti delle Alpi e quelli dell'Adriatico. Il particolare microclima permette al Prosciutto di San Daniele di sviluppare profumi delicati e una caratteristica dolcezza che lo hanno reso celebre nel mondo.

L'Italia offre altri piccoli gioielli. Norcia continua a rappresentare la patria della norcineria, tanto che il termine deriva proprio dagli artigiani di questo borgo umbro. A Carpegna, nelle Marche, nasce un prosciutto Dop dal gusto elegante, mentre Sauris, incastonato tra le montagne friulane, conserva la tradizione dell'affumicatura naturale. Anche Montagnana, nel Veneto, è da secoli legata alla produzione di grandi prosciutti. Fuori dai confini italiani il viaggio prosegue a Bayonne, nei Paesi Baschi francesi, dove il Jam-bon de Bayonne viene stagionato sfruttando i venti atlantici e il sale delle saline dell'Adour. In Spagna, Jabugo e Guijuelo sono invece i due grandi templi del jamón ibérico: il primo immerso nelle dehesas dell'Andalusia, il secondo sugli altipiani della Castiglia e León. Qui i maiali iberici allevati allo stato brado e alimentati con ghiande danno origine a uno dei salumi più prestigiosi del mondo.

L'Istria croata custodisce il Pršut istriano, privo di affumicatura e caratterizzato dall'influenza della bora, mentre la Dalmazia propone una versione leggermente affumicata che racconta il legame con il Mediterraneo. In Germania, infine, la Foresta Nera ha reso celebre lo Schwarzwälder Schinken, riconoscibile per la delicata affumicatura con legni di conifera.

Ogni borgo custodisce un metodo diverso, ma il principio resta identico: lasciare che il tempo completi ciò che l'uomo ha iniziato. In un'epoca dominata dalla velocità, questi paesi ricordano che la qualità nasce spesso dall'attesa. Ed è forse proprio questo il segreto che rende il prosciutto uno degli alimenti più universali e, allo stesso tempo, più profondamente legati alla propria terra.



lavorazione carni fresche e salumificio umbro

una storia di passione

La passione per il lavoro e per le proprie tradizioni è il fattore determinante che ha fatto crescere e conoscere l'attività della famiglia Battisti nell'arco di questi 40 anni nel campo della salumeria e della lavorazione della carne fresca.

Il gruppo guidato da Mariano e dal figlio Raffaele, medico veterinario e dottore in igiene e qualità delle produzioni animali, è riconosciuto per l'alta qualità dei prodotti derivante da un'attenta selezione delle materie prime provenienti da allevamenti prevalentemente italiani. La tradizione che si manifesta nella cura e attenzione della lavorazione è accompagnata dalla scelta di sicurezza basata nell'impiego dei più avanzati impianti e sistemi tecnologici.

Tutte le fasi di produzione avvengono nel cuore della regione Umbria il cui valore identitario è costituito dalla qualità della gastronomia che si coniuga ai valori umani e sociali del lavoro. La società leader Battisti srl si occupa di macellazione, sezionamento e commercializzazione di carni fresche suine; la sede operativa è ad Orvieto presso il mattatoio di proprietà, e la flotta di mezzi di trasporto a temperatura controllata che possiede è in grado di coprire la distribuzione in tutta Italia. Le fasi di lavorazione, trasformazione e stagionatura delle carni avvengono presso il salumificio Battisti Meat Passion srl a marchio "Battisti Mariano". Il gruppo Battisti controlla interamente la filiera produttiva e distributiva mediante anche la proprietà e la gestione di cinque supermercati.

Dal 2025 è operativo anche il nuovo prosciuttificio in loc. Agriano di Norcia (PG).

salumificio

BATTISTI MEAT PASSION srl

Sede legale: circoscrizione Orvietana Ovest 12 - 06059 Todi (PG)

Sede operativa: via del Ferro 4 - 06134 Ponte Felcino (PG)

Tel./Fax 075.6919050 email info@battistimeatpassion.it

mattatoio e lavorazione carni suine

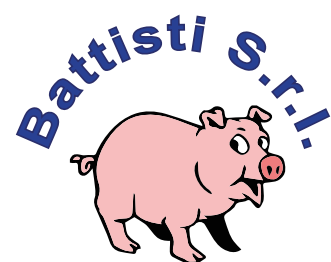
BATTISTI srl

Sede legale: via Paolo Rolli 3 - 06059 Todi (PG)

Sede operativa macellazione: via dei Tessitori - 05018 Orvieto (TR)

Sede operativa prosciuttificio: fraz. Agriano snc - 06046 Norcia (PG)

Tel./Fax 0763.316386 email battistilavorazione@gmail.com



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 IT e del software ERP permettono di rispondere alle esigenze delle PMI e degli Studi Professionali.

Pucciufficiosrl - Via A. Barteri, 8 - 06128 PERUGIA - tel 075 50592.1 - fax 075 50592.50 - P.IVA 01813500541

www.pucciufficio.com



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

BERNARDINI
GASTONE

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



Délifrance

Mix Fashion Donut

Il glamour ha un nuovo sapore: scopri il Mix Fashion Donuts Délifrance.

**Generosa
farcitura**

**Visual
accattivante**

**Con olio di palma
sostenibile e senza
coloranti artificiali**

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

LOCANDA DEL DUCA

Nel cuore della Gubbio medievale, la Locanda del Duca custodisce la tradizione della prima locanda del centro storico, dove ospitalità e cucina condividono la stessa storia. Ricette locali, tartufo, funghi porcini e prodotti di stagione raccontano il territorio attraverso una proposta che unisce memoria gastronomica e sensibilità contemporanea.



POSTI
ESTERNI



COSTO
MEDIO
25/30€



CANTINA
3/4 etichette

Via Piccardi 1
Gubbio (PG)
Tel. 0759277753
locandadelduca.it



CUCINA

Territoriale

CHEF

Roberta Picchi

RESPONSABILE DI SALA

Riccardo Pierini

RESPONSABILE VINI

Riccardo Pierini

PIATTO FORTE

ANTIPASTO

La panzanella di Roberta

PRIMO

Pappardelle con funghi porcini
e guancialetti croccanti

SECONDO

Friccò di pollo
Con crescione di Gubbio

DOLCE

Tozzetti con vino alle visciole



CUCINA

Territoriale, pesce di acqua dolce

CHEF

Elza Donnola

RESPONSABILE DI SALA

Alessandra Pelli

RESPONSABILE VINI

Gabriele Argilli

PIATTO FORTE

ANTIPASTO

Antipasto di acqua dolce (mix di trota)

PRIMO

La tagliatella del Clitunno
(con trota e gamberi di fiume)

SECONDO

Anguilla alla brace
e Gamberi di fiume

DOLCE

La crescione spoletina



POSTI
ESTERNI



COSTO
MEDIO
45€



CANTINA
150 etichette



Viale fonti del Clitunno snc
Campello sul Clitunno (PG)
Tel. 0743521052

GUSTRÒ

Gustrò nasce dall'incontro tra una lunga esperienza nella ristorazione e nuove competenze dedicate al mondo del ready-to-eat. A Pesaro produce piatti pronti freschi per Ho.Re.Ca. e GDO, sviluppando anche ricette personalizzate, incluse proposte senza glutine e senza lattosio, coniugando cultura gastronomica, praticità, qualità e sicurezza alimentare.



SENZA GLUTINE
E LATTOSIO



SENZA
CONSERVANTI
E ADDITIVI



INGREDIENTI
FRESCHI E
STAGIONE

Via Antonio Casali 54 Borgo santa Maria PU
+39 0721 1850449
Info@gustro.it
www.gustro.it



AMMINISTRATORE UNICO

Sabrina Benedetti

RESPONSABILE RICERCA E SVILUPPO

Giuditta Frulla

PIATTO FORTE

ANTIPASTO

Baccalà mantecato con polenta
senza glutine e lattosio

PRIMO

Lasagna al ragù
linea tradizionale

SECONDO

Seppioline gratinate
senza glutine e lattosio

DOLCE

Tiramisù
senza glutine e lattosio



CUCINA

Territoriale

CHEF

Andrea Sagrati

RESPONSABILE DI SALA

Giovanna Manzotti

RESPONSABILE VINI

Daniele Zoppini

PIATTO FORTE

ANTIPASTO

Misto mare Mascalzone

PRIMO

Tagliatelline alla marinara

SECONDO

Arrosto alla marchigiana

DOLCE

Brownie, gelato alla vaniglia
e cioccolato fuso

MASCALZONE CHALET

Mascalzone Chalet, affacciato sul mare di Senigallia, interpreta la cucina adriatica con una proposta che valorizza il pescato e i sapori della costa. Tra piatti di mare, pizza e specialità di terra, l'esperienza si sviluppa in un ambiente curato e informale, dove atmosfera balneare e convivialità accompagnano ogni momento della giornata.



POSTI
ESTERNI



CANTINA
50 etichette



COSTO
MEDIO
30/50€

Lungomare Dante Alighieri 52 bis
Senigallia (AN)
Tel. 0717930789
mascalzonesenigallia.it

CODE BEACH VERSILIA

Code Beach Versilia porta la cucina direttamente sulla spiaggia di Marina di Pietrasanta, in un ambiente che accompagna il ritmo della giornata dal pranzo all'aperitivo. Pesce fresco, carni selezionate e ingredienti stagionali compongono una proposta pensata per la condivisione, tra vista mare, beach bar e atmosfere rilassate.



POSTI
ESTERNI



COSTO
MEDIO
60€



CANTINA
90 etichette



Lungomare Roma 107 ,
Stabilimento Balneare Code Beach
Marina di Pietrasanta (LU)
Tel. 3663851480
codebeachversilia.com



CUCINA

Territoriale, moderna

CHEF

Jessica Raffaelli

RESPONSABILE DI SALA

Greta Botos

RESPONSABILE VINI

Alessandro Del Zotto

PIATTO FORTE

ANTIPASTO

Alici marinate

PRIMO

Spaghetti alle arselle

SECONDO

Isolana

DOLCE

Tiramisù



CUCINA

Moderna, fusion, territoriale

CHEF

Paolo Genovese

RESPONSABILE DI SALA

Luca Decina

RESPONSABILE VINI

Luca Decina

PIATTO FORTE

ANTIPASTO

Il vitello è tonnato a Rifredi

PRIMO

Aglione, olio e Terranova di Pollino

SECONDO

Fish & chips alla livornese

DOLCE

Pop caramel



BEERSTRO7

Beerstro7 interpreta la cucina contemporanea attraverso un progetto che mette al centro autoproduzione, sostenibilità e valorizzazione della materia prima. La filosofia del no waste accompagna una proposta che rilegge la tradizione toscana con creatività, affiancando ingredienti selezionati e lavorazioni attente in un equilibrio originale e riconoscibile.



POSTI
ESTERNI



COSTO
MEDIO
55€



CANTINA
60/70 etichette



Piazza Dalmazia, 7 rosso
Firenze (FI)
Tel. 0556143429
pinupbeerstro

IN VETRINA

LAZIO

RISTORANTE

LA SAGRETTA

La Sagretta lavora su una proposta immediata e conviviale, dove tavola calda, pinsa romana e cucina casareccia costruiscono un'offerta ampia e riconoscibile. Un indirizzo informale, pensato per diversi momenti della giornata, in cui piatti semplici, impasti e sapori familiari diventano il centro dell'esperienza.



POSTI
ESTERNI



COSTO
MEDIO
15€



CANTINA
6 etichette



Via Vulsinia
Montalto Marina (VT)
Tel. 391 301 5482



CUCINA

Tradizionale moderna

CHEF

Yuri Pulicari

RESPONSABILE DI SALA

Filippo Angeli

RESPONSABILE VINI

Leonardo Mencarelli

PIATTO FORTE

ANTIPASTO

Tagliere La Sagretta

PRIMO

Fettuccine La Sagretta ragù bianco

SECONDO

Frittura calamari e gamberi

DOLCE

Tiramisù



CUCINA

Tradizionale rivisitata

CHEF

Palmira Matteo

RESPONSABILE DI SALA

Maikol Lombardi

RESPONSABILE VINI

Valeria Franceschetti

PIATTO FORTE

ANTIPASTO

Fiori di zucca ripieni di baccalà con salsa burro e alici

PRIMO

Paccheri allo scoglio

SECONDO

Frittura di calamari

DOLCE

Mousse di ricotta con miele della Tuscia



POSTI
ESTERNI



COSTO
MEDIO
55€



CANTINA
30 etichette



Strada delle Murelle loc.Torre di Maremma
Montalto di Castro (VT)
Tel. 328 385 7567
lapiazzetaristorantemontalto

IN VETRINA

LAZIO

RISTORANTE

LA PIAZZETTA BAR&BISTROT

La Piazzetta Torre di Maremma affida la propria identità a una cucina che valorizza il lavoro artigianale e la qualità delle materie prime. Pasta fresca, pane e dolci sono realizzati quotidianamente in casa, mentre la selezione di ingredienti provenienti dal territorio accompagna una proposta che unisce mare, tradizione e stagionalità.



La direzione per investire.

FONDI E GESTIONI PATRIMONIALI | SERVIZI ASSICURATIVI
FONDI PENSIONE | SERVIZI BANCARI
SERVIZI FIDUCIARI | PREVIDENZA INTEGRATIVA



Scegliere l'eccellenza
è un'attitudine culturale.

per informazioni visita il sito www.azimut.it oppure contatta il numero 320.4550542

Ergon 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

FRIGO AER TERMICA s.n.c.

di Castelletti Marco e C.

REFRIGERAZIONE - CONDIZIONAMENTO

VENDITA E ASSISTENZA



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



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

IL PROSCIUTTO

di Federico Minelli



LA PROSCIUTTERIA CONTEMPORANEA

quando l'interior design valorizza la cultura del gusto

di **Andrea Rocchi**

Progettare una prosciutteria contemporanea significa dare forma a un luogo capace di raccontare una storia, quella della tradizione gastronomica italiana, attraverso un linguaggio progettuale attuale. Non si tratta semplicemente di arredare un locale destinato alla vendita e alla degustazione di salumi, ma di costruire un'esperienza in cui architettura, materiali, luce e organizzazione degli spazi contribuiscono a valorizzare il prodotto e a rafforzare l'identità del marchio.

Ogni progetto nasce da un concetto preciso. La prosciutteria moderna deve trasmettere autenticità senza cadere negli stereotipi del rustico. Travi finte, oggetti folkloristici e ambientazioni eccessivamente scenografiche appartengono ormai a un linguaggio superato. Il cliente contemporaneo ricerca ambienti eleganti, essenziali e sinceri, nei quali percepire immediatamente la qualità dell'offerta attraverso il progetto stesso.

L'organizzazione funzionale rappresenta il primo elemento da sviluppare. Il percorso del cliente deve essere intuitivo e naturale, accompagnandolo dall'ingresso fino all'area di degustazione senza interruzioni. Il banco di vendita rappresenta il fulcro visivo del locale: deve essere perfettamente illuminato, facilmente accessibile e progettato per mettere in risalto la qualità dei prodotti esposti. Al tempo stesso, il percorso operativo del personale deve garantire velocità, ergonomia e continuità di servizio, evitando interferenze con il flusso della clientela.

La scelta dei materiali assume un valore determinante nella costruzione dell'identità dello spazio. Legni naturali, pietra, metalli bruniti, superfici materiche e finiture artigianali dialogano con elementi contemporanei come vetro, acciaio e grandi superfici continue. Il contrasto tra tradizione e innovazione genera ambienti raffinati, nei quali il prodotto rimane sempre il protagonista assoluto.

Un ruolo fondamentale è affidato all'illuminazione. La luce non serve soltanto a vedere, ma diventa uno strumento progettuale capace di creare atmosfera e valorizzare ogni dettaglio. Temperature di colore calde, comprese tra 2700 e 3000 Kelvin, restituiscono naturalezza ai salumi, ai formaggi e ai materiali, mentre un'attenta illuminazione d'accento concentra lo sguardo sulle aree espositive. La luce diffusa nelle zone dedicate alla degustazione contribuisce invece a creare comfort e invitare alla permanenza, trasformando il tempo trascorso nel locale in un'esperienza piacevole.

Anche il colore partecipa alla costruzione dell'identità. Toni neutri, sfumature della terra, verde oliva, cuoio e bordeaux richiamano il mondo dell'enogastronomia senza risultare invasivi. L'equilibrio cromatico permette di esaltare la ricchezza visiva dei prodotti, evitando inutili competizioni tra architettura e prodotto.

Infine, ogni prosciutteria dovrebbe possedere un elemento iconico che la renda immediatamente riconoscibile: una parete dedicata alla stagionatura dei prosciutti, una cantina vini a vista, un banco di affettatura scenografico o una cucina aperta. Sono questi dettagli a trasformare un locale in un luogo memorabile, capace di distinguersi in un mercato sempre più competitivo.

La progettazione di una prosciutteria contemporanea richiede quindi una sintesi tra funzionalità, cultura gastronomica e qualità architettonica. Quando ogni scelta progettuale nasce da una visione coerente, il design smette di essere un semplice contenitore e diventa parte integrante dell'esperienza. È in questo equilibrio tra estetica, efficienza e identità che prende forma un ambiente capace di raccontare il valore del prodotto, fidelizzare il cliente e contribuire in modo concreto al successo dell'attività.



Sinfonia di Gusto

Prodotta con solo latte proveniente dalle zone incontaminate del territorio amatriciano e trasformato entro le 24 ore dalla mungitura. In questo latticino apprezziamo il gusto dolce e delicato del latte vaccino, a cui si accompagna una morbidezza e freschezza dovuta alla presenza del latte di pecora e di capra, ma ciò che lo rende davvero gustoso è quel sentore aromatico conferito dal latte di bufala, donandogli unicità nel suo genere.



CONTROLLARE I NUMERI PER SALVARE I RISTORANTI



La cucina italiana continua a essere uno dei motori dell'economia nazionale, ma dietro il fascino di un settore che vale circa 100 miliardi di euro si nasconde una fragilità strutturale che troppo spesso passa inosservata. Non è soltanto una questione di qualità delle materie prime, di servizio o di capacità imprenditoriale. Sempre più frequentemente il vero problema è la mancanza di strumenti in grado di misurare con precisione la salute economica di un ristorante.

È proprio da questa consapevolezza che nasce Restaurant Controller, il nuovo Gruppo di Ricerca promosso da Assocontroller, l'associazione italiana di riferimento per i professionisti del controllo di gestione riconosciuta dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy. L'iniziativa punta a

di Redazione Orizzonte

Assocontroller avvia il primo gruppo di ricerca dedicato al controllo di gestione nella ristorazione. L'obiettivo è definire uno standard nazionale capace di aiutare le imprese a leggere costi, margini e sostenibilità economica in un settore che continua a soffrire più per carenze manageriali che per mancanza di clienti.

sviluppare il primo standard nazionale dedicato al controllo di gestione nella ristorazione, un ambito nel quale, nonostante il peso economico del comparto, mancano ancora metodologie condivise e riferimenti professionali consolidati.

A guidare il progetto è Massimo Sacco, consulente strategico specializzato nel controllo di gestione e nel marketing per la ristorazione, fondatore di FIMAR e autore di numerose pubblicazioni dedicate al settore. Accanto a lui partecipa alla definizione della roadmap operativa anche il dottor Salvatore Caracuta.

L'iniziativa arriva in un momento particolarmente delicato. Secondo il Rapporto FIPE-Concommercio 2026, i consumi fuori casa hanno raggiunto nel 2025 i 100 miliardi di euro, ma restano ancora inferiori ai livelli precedenti alla pandemia. Parallelamente diminuisce il numero delle imprese attive, si riduce l'occupazione e il ricambio imprenditoriale continua a essere fortemente negativo: ogni anno aprono circa 10.000 nuove attività, mentre oltre 25.000 sono costrette a chiudere.

Secondo i promotori del progetto, il nodo principale non risiede nella qualità della ristorazione italiana, universalmente riconosciuta, ma nell'insufficiente cultura del controllo economi-

co. Molte aziende continuano infatti a prendere decisioni senza strumenti capaci di monitorare in maniera puntuale costi, marginalità, flussi finanziari e sostenibilità del modello di business. Il Gruppo di Ricerca nasce proprio con l'obiettivo di colmare questo vuoto. Il programma di lavoro prevede la definizione di un glossario tecnico condiviso, l'individuazione di indicatori di performance specifici per la ristorazione (KPI), la realizzazione di linee guida operative e, in una fase successiva, lo sviluppo di percorsi formativi e di una certificazione professionale dedicata alla figura del Restaurant Controller.

L'ambizione è quella di fornire al settore un linguaggio comune e strumenti concreti, capaci di aiutare imprenditori e consulenti a interpretare con maggiore precisione i dati economici delle proprie aziende. In un comparto caratterizzato da costi variabili elevati, marginalità spesso contenute e continui cambiamenti nella domanda, il controllo di gestione non rappresenta più un'opzione riservata alle grandi imprese, ma una leva strategica anche per le realtà di dimensioni medio-piccole.

“La ristorazione italiana genera ricchezza ma manca di strumenti per misurarla. Il problema non è la crisi dei consumi: è che la maggior parte delle imprese lavora senza un sistema di controllo che permetta di leggere costi, margini e sostenibilità economica in tempo reale. Restaurant Controller nasce per cambiare questo”, afferma Massimo Sacco.

L'iniziativa rappresenta così un tentativo concreto di introdurre una cultura manageriale più evoluta in uno dei comparti simbolo del Made in Italy. Perché se la qualità continua a essere il primo requisito per conquistare il cliente, oggi la capacità di leggere i numeri è sempre più spesso ciò che determina la sopravvivenza di un'impresa.

STOCK OPTION, QUANDO IL TALENTO DIVENTA CAPITALE

di Alessandro Sorci

Dalla fidelizzazione dei dirigenti al trattamento fiscale: come funzionano i piani di stock option e perché rappresentano uno degli strumenti più efficaci per allineare gli interessi di management e impresa.

Le stock option sono tra gli strumenti più utilizzati dalle imprese per attrarre, motivare e trattenere manager e figure chiave. Il loro principio è semplice: attribuire al beneficiario il diritto, ma non l'obbligo, di acquistare in futuro azioni della società a un prezzo stabilito in anticipo. Se nel tempo il valore dell'azienda cresce, il vantaggio economico diventa evidente e il successo dell'impresa coincide con quello del dirigente.

Questa logica ha reso i piani di incentivazione azionaria uno strumento sempre più diffuso, soprattutto nelle società che intendono costruire rapporti di lungo periodo con il management. L'obiettivo non è soltanto premiare le performance, ma creare una convergenza di interessi tra chi amministra l'azienda e chi ne detiene il capitale.

Dal punto di vista fiscale, tuttavia, il meccanismo è articolato. L'esercizio della stock option genera normalmente un reddito di lavoro dipendente qualificato come fringe benefit, determinato sulla differenza tra il valore normale dell'azione e il prezzo di acquisto. Se invece il prezzo pagato coincide con il valore di mercato, non si genera alcun beneficio imponibile.

La normativa prevede inoltre un'esenzione limitata per i piani rivolti alla generalità dei dipendenti, entro specifici limiti economici e a condizione che le azioni non vengano cedute prima di tre anni. Diversa è invece la situazione dei piani destinati al top management, nei quali il differenziale tra valore normale e prezzo di esercizio concorre integralmente alla formazione del reddito imponibile.

Particolare attenzione meritano anche le start-up innovative e le PMI innovative, per le quali il legislatore ha introdotto un regime fiscale agevolato, applicabile però esclusivamente ai lavoratori che intrattengono un rapporto diretto con tali società.

Una volta esercitata l'opzione, il beneficiario diventa azionista a tutti gli effetti. Da quel momento dividendi, eventuali plusvalenze e obblighi dichiarativi seguono la disciplina prevista per gli investimenti finanziari. Le plusvalenze sono oggi assoggettate all'imposta sostitutiva del 26%, mentre le partecipazioni e le stock option detenute all'estero possono comportare gli obblighi di monitoraggio fiscale attraverso il quadro RW. Le stock option rappresentano quindi uno strumento sofisticato che richiede un'attenta pianificazione sia societaria sia fiscale. Se correttamente progettate, consentono alle imprese di rafforzare il legame con il management e ai dirigenti di partecipare direttamente alla crescita del valore aziendale, trasformando una componente della retribuzione in un investimento sul futuro.



Denny Méndez per Guglielmo Caffè

Fatti trasportare dal gusto unico di un grande caffè



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

BONUS DECRETO COESIONE, ULTIMA CHIAMATA

di Massimo Valeri

C'è tempo fino al 30 settembre 2026 per richiedere gli esoneri contributivi previsti dal decreto Coesione. La scadenza, fissata dall'INPS, riguarda tutte le principali agevolazioni per le assunzioni e rappresenta l'ultimo termine utile per accedere agli incentivi.

Con il Messaggio n. 2451 del 23 luglio 2026, l'INPS ha fissato al 30 settembre 2026 il termine ultimo per presentare le domande di accesso agli esoneri contributivi previsti dagli articoli 22, 23 e 24 del decreto-legge 7 maggio 2024, n. 60, il cosiddetto decreto Coesione, convertito dalla legge 4 luglio 2024, n. 95.

Si tratta di una scadenza particolarmente rilevante per tutti i datori di lavoro che hanno effettuato assunzioni nel periodo agevolato e intendono beneficiare degli incentivi previsti dalla normativa. Dopo il 30 settembre 2026 il sistema informatico dell'INPS non consentirà più la trasmissione di nuove istanze.

L'Istituto spiega che la fissazione di un termine definitivo risponde all'esigenza, espressa dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, di consolidare in via definitiva le risorse destinate al finanziamento delle misure introdotte dal decreto Coesione.

Le agevolazioni interessate sono tre. La prima riguarda il Bonus Giovani, che riconosce ai datori di lavoro un esonero del 100% dei contributi previdenziali per le assunzioni e le trasformazioni a tempo indeterminato di lavoratori under 35 effettuate tra il 1° settembre 2024 e il 31 dicembre 2025. L'incentivo è riconosciuto fino a 500 euro mensili per ciascun lavoratore e sale a 650 euro per le assunzioni effettuate nelle regioni della ZES unica.

Il Bonus Donne prevede invece un esonero del 100% della contribuzione datoriale, per un massimo di ventiquattro mesi, in caso di assunzione a tempo indeterminato di donne lavoratrici svan-

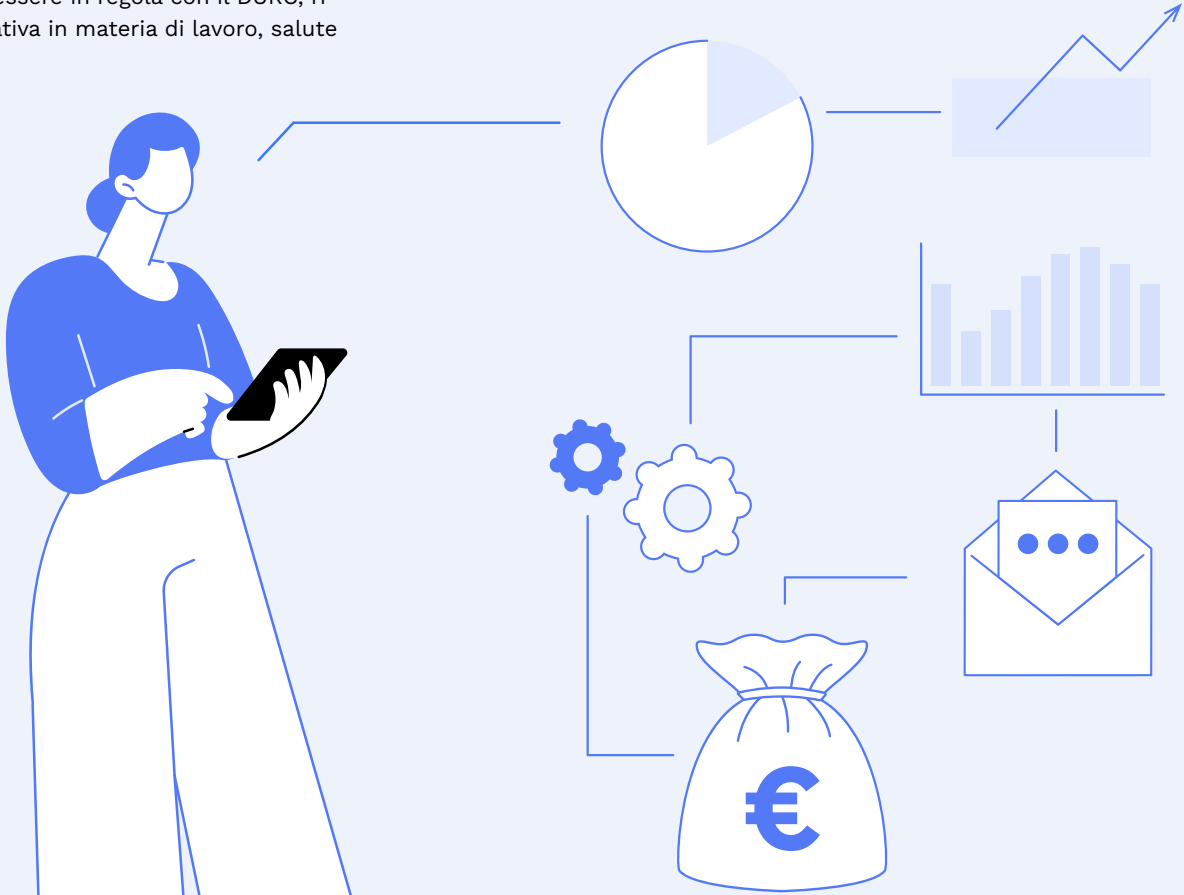
taggiate effettuata nello stesso periodo agevolato, con un limite massimo di 650 euro mensili. La terza misura è rappresentata dal Bonus ZES, destinato alle imprese che operano nella Zona Economica Speciale unica e assumono personale non dirigenziale a tempo indeterminato. Anche in questo caso l'agevolazione consiste nell'esonero totale dei contributi previdenziali dovuti dal datore di lavoro, fino a un massimo di 650 euro mensili per ciascun lavoratore.

Per ottenere i benefici non è sufficiente presentare la domanda entro i termini. Il datore di lavoro deve infatti essere in regola con il DURC, rispettare la normativa in materia di lavoro, salute

e sicurezza e applicare i contratti collettivi sottoscritti dalle organizzazioni comparativamente più rappresentative.

La normativa richiede inoltre che nei sei mesi precedenti l'assunzione non siano stati effettuati licenziamenti individuali per giustificato motivo oggettivo o licenziamenti collettivi. Nei sei mesi successivi all'assunzione non è invece possibile licenziare il lavoratore assunto con l'incentivo, oppure un altro lavoratore con la stessa qualifica nella medesima unità produttiva. Resta infine necessario che l'assunzione determini un incremento occupazionale netto rispetto alla media dei dodici mesi precedenti e che venga garantito un trattamento economico almeno pari a quello previsto dal contratto collettivo applicato.

Per le aziende interessate il consiglio è di verificare tempestivamente il possesso di tutti i requisiti e procedere all'invio delle istanze entro il 30 settembre 2026, termine oltre il quale non sarà più possibile accedere agli incentivi.



INSERZIONISTI

- Agugiario & Figna Molino Spa**
Strada dei Notari, 25/27
43044 Collecchio (PR)
Tel. 0521 301701
www.agugiarioefigna.com

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

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

Barry Callebaut Belgium NV
Italian Branch
via Morimondo 23,
Milano (MI)
www.callbaut.com

Basso Fedele & Figli Srl
Via Nocelleto 46 Z.I.
83020 San Michele di Serino (AV)
www.oliobasso.com

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

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

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

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

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

Flli Petrucci srl
Via Angelo Maria Ricci 111
02100 Rieti
www.caseificiostoricoamatrice.com/

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

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 191063
www.caffeguglielmo.it

Il Pesto di Pra Srl
Salita Rolando Ascherio 3/A
16157 Genova Pra (GE)
www.ilpestodipra.com

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

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

MUTTI SPA - Industria Conserve Alimentari
via Traversetolo, 26
Loc. Piazza Montechiarugolo (PR)
https://mutti-parma.com/it/

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

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

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

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

SAMA S.P.A.
via Vittorio 86,
35040 Pondo (PD)
www.samafood.it

Sterilgarda Alimenti SPA
via Medole 52,
46043 Castiglione delle Stiviere
(MN)
www.sterilgarda.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



Da un ingrediente. *Infinite creazioni.*

SOLUZIONI PROFESSIONALI ALL'UOVO
PER CHI TRASFORMA LA TECNICA IN ECCELLENZA.



PRATICITÀ

Massima resa,
minimo tempo



SICUREZZA

Qualità e
tracciabilità
garantite



SOSTENIBILITÀ

Addio sprechi,
100% valore



Soluzioni professionali.
Risultati **straordinari.**

