N. 6 UNO SGUARDO SUL PRESENTE E IL FUTURO DELL'HO.RE.CA. A. XXI NOV-DIC 2026

ORIZZONTE

VENTI ANNI · ORIZZONTE · 2006 2026

il CIOCCOLATO



STORIE

CIOCCOLATO, IRRESISTIBILE TENTAZIONE

Andrea Matteucci

FOCUS

CIOCCOLATO E VINO, ANATOMIA DEL PIACERE

Giovanna Romeo

FOCUS

IL LATO SALATO DEL CIOCCOLATO

Alessandra Meldolesi

BP food 1950

OTTO TERRE.
UN SOLO STANDARD:
L'ECCELLENZA.

IL MEGLIO DAL MONDO
PREMIUM QUALITY
dal 1950

bpfood1950.com



Patate Pezzettoni
Pronto Forno

OROGEL
Food Service

Buono, pronto, fresco.
Sempre.

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



Riso Basmati
Precotto



Zucchine
Rondelle Panate

Scopri le
NOVITÀ!

Orogel su misura per te!

Ecco tutti i vantaggi:

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

**Scopri tutte
le nostre proposte!**

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

lamolisana.it



FARFALLE RIGATE INTEGRALI N°66

OLTRE IL 14% DI PROTEINE
PER UNA PASTA PIÙ TENACE E CONSISTENTE

8% DI FIBRE
PER UN MAGGIORE SENSO DI SAZIETÀ

TRAFILATA AL BRONZO
PER UNA SUPERFICIE RUVIDA E POROSA



Una pasta ricca di fibre, nata da anni di ricerca sulla migliore semola integrale

La **Pasta Integrale La Molisana** nasce da un lungo lavoro di ricerca sulla semola, sviluppato per trovare un equilibrio preciso tra caratteristiche nutrizionali e piacere della tavola. L'obiettivo è stato costruire una proposta integrale capace di mantenere la promessa di equilibrio tra gusto e ricchezza di fibre.

Debic®

In buone mani.



Perfetta, semplicemente. Dal 1972.

Le tue mani creano preparazioni deliziose, rendile semplicemente uniche con il fiocco perfetto di Debic Panna Spray. La tenuta e la consistenza senza paragoni della panna spray più amata dai professionisti è tutto quello che ti serve per impreziosire dessert al piatto, insalate di frutta e bevande calde. Senza rinunciare alla qualità. Debic, con te, è in buone mani e tu lo sei con noi.
Vuoi vincere un anno di Debic Panna Spray?
Partecipa al concorso su bargiornale.it inquadrando il qr code!

Debic. Per le mani dei professionisti.

SWEET & SHAKE CUP
Debic

VINCI UN ANNO DI PANNA SPRAY

SOMMARIO

STORIE
Cioccolato, irresistibile tentazione 14
Andrea Matteucci

FOCUS
Cioccolato e vino, anatomia del piacere 24
Giovanna Romeo

FOCUS
Il lato salato del cioccolato 32
Alessandra Meldolesi

LE RICETTE
Controfiletto di manzo, dolceforte mole, bieta e tartufo nero 36

Zuppa di lenticchie fredda con polpo e capesante 38

Tavola Azteca 40

STORIE
Borghi di cioccolato 48
Giorgio Perozzi

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

ARTE
Storia di un cioccolatino 66
Progetto fotografico di **Federico Minelli**

DESIGN
Il design si fa goloso 68
Andrea Rocchi

IMPRESA
Controllo di gestione: il punto in cui un ristorante smette di perdere 70
Massimo Sacco

IMPRESA
Rottamazione-quinquies, al via le domande 72
Massimo Valeri

NORME
Garanzie, nuove regole per i consumatori 74
Alessandro Sorci









Anno XXI
N. 6
Nov-Dic 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
28 Ottobre 2026

www.rivistaorizzonte.com

-DAL 1882-
Galbani
Professionale



STRUTTURA
eccellente cremosità e ottima tenuta della crema per risultati costanti nel servizio

GUSTO
sapore delicato e dolce di latte che valorizza le preparazioni dolci

FACILE DA LAVORARE
una consistenza liscia, cremosa e omogenea per una lavorazione semplice e uniforme

IDEALE PER:
tiramisù, dessert al cucchiaio, farciture e mousse

L'EDITORIALE
di Bruno Petronilli

OSSESSIONE DOLCEAMARA

Amo terribilmente il cioccolato. Eppure, a pensarci bene, non lo mangio quasi mai. Non so perché. Potrei averne in casa, potrei concedermene un pezzo dopo cena, potrei farne una di quelle piccole abitudini quotidiane che rendono la vita appena più piacevole. Niente. Passano giorni, settimane, a volte credo persino mesi. Poi, improvvisamente, ne ho bisogno. Non voglia: bisogno. Quasi fisico.
È una relazione complicata, la nostra. E anche piuttosto lunga.Da bambino adoravo il cioccolato al latte. Senza esitazioni, senza sovrastrutture, con quella meravigliosa capacità infantile di amare le cose semplicemente perché sono buone. Poi sono diventato un giovane gourmet e, come spesso accade ai giovani gourmet, ho cominciato a complicarmi la vita. Il cioccolato poteva essere soltanto amaro. Anzi, più era amaro, più mi sembrava serio. Percentuali di cacao sempre più alte, una corsa verso il 100% quasi fosse una prova iniziatica. Il latte? Troppo facile. Troppo dolce. Troppo infantile. Bisogna invecchiare per tornare bambini. Oggi, raggiunta quella condizione che con una certa indulgenza definirei di gourmet "maturo", sono tornato esattamente al punto di partenza: amo il cioccolato al latte. Quasi esclusivamente. Non so se sia saggezza, regressione o semplicemente la definitiva liberazione dall'obbligo di dover dimostrare qualcosa anche davanti a una tavoletta di cioccolato. So soltanto che mi piace.
E tanto basta.
Ma il mio vero rapporto con il cioccolato, forse, non passa neppure dalla tavoletta. Mi affascina ancora di più quando diventa ingrediente. Quando entra in un dolce, ne determina la consistenza, la temperatura, l'intensità, magari incontra una nota acida, amara, salata. In un ristorante gourmet, se tra i dessert ce n'è uno al cioccolato, per me gli altri partono con un handicap difficilmente recuperabile. Possono essere meravigliosi, tecnicamente perfetti, persino geniali. Ma quel richiamo scuro in fondo alla carta esercita una forza alla quale difficilmente riesco a sottrarmi.
Poi c'è l'éclair al cioccolato. Qui entriamo nel territorio della dipendenza. Ogni volta che metto piede in Francia, una delle prime cose che desidero è un éclair au chocolat. E, soprattutto, è una delle ultime prima di andarmene. Il rito è ormai consolidato: aeroporto di Parigi, viaggio di ritorno, poco prima di salire a bordo ne compro uno. Lo porto con me e me lo gusto in volo. È il mio modo di lasciare la Francia senza lasciarla completamente, almeno per qualche boccone. Negli anni ho assaggiato éclair magnifici nelle grandi pâtisserie dei maestri parigini, piccoli capolavori nei quali pâte à choux, crema e glassa raggiungono equilibri quasi millimetrici. Eppure c'è una cosa che continua a divertirmi: a Parigi riesco a trovarlo buonissimo praticamente ovunque. Nella boulangerie famosa e in quella incontrata per caso girando un angolo. Come se un Dio particolarmente goloso avesse deciso di disseminare la città di éclair al cioccolato per rendere impossibile qualsiasi proposito di moderazione. Magnifico.
Forse è proprio questa capacità di essere contemporaneamente elementare e sofisticato a rendere il cioccolato così irresistibile. È infanzia e alta pasticceria, tavoletta scartata distrattamente e dessert costruito con precisione assoluta. È dolce, amaro, perfino salato. È conforto e provocazione. Può essere popolare e lussuoso, quotidiano e rarissimo. Soprattutto, ciascuno sembra possedere un proprio cioccolato, legato a un ricordo, a un gusto, a un momento della vita. Negli anni Orizzonte ha attraversato ingredienti straordinari, prodotti capaci di raccontare territori, uomini, cultura e cucina. Ma mentre lavoravamo a questo numero mi sono reso conto che pochi, forse nessuno, possiedono la forza seduttiva del cioccolato. Basta pronunciarne il nome perché ciascuno abbia qualcosa da raccontare.
Io, evidentemente, avevo parecchio. E continuo a sostenere di mangiarne pochissimo. Purché nessuno mi metta davanti un éclair au chocolat.



Bonduelle Food Service

INSALATONA RUCOLA, MELE VERDI E CECI

Greenology
L'ARTE DELLA CUCINA A BASE VEGETALE



LEGUMI AMBIENT

VERSATILI IN OGNI RICETTA, PRATICI IN CUCINA

- GIÀ COTTI E PRONTI ALL'USO
- IDEALI IN OGNI PREPARAZIONE
- GUSTO NATURALE, CONSISTENZA INTATTA

Legumi al naturale, pronti all'uso, studiati per semplificare il lavoro delle cucine professionali. Selezionati e preparati con cura, preservando tutto il gusto autentico, la consistenza e le proprietà nutrizionali del prodotto.

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

FAGIOLI BORLOTTI | CECI | LENTICCHIE





Ogni piatto ha la sua luce!
Sceglila con noi.



- 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



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

www.trinitasalumi.it



IL MONDO DELLA FRITTURA
CAMBIA PER SEMPRE



Bag in Box 20L



Bag in Box 10L

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

OLITALIA PROFESSIONAL

FRIENN
frittura italiana

olitalia.com

CIOCCOLATO *irresistibile tentazione*

di Andrea Matteucci

Da papi e sovrani a scrittori, artisti e seduttori, passando per medicina, cinema e costume: un viaggio curioso attraverso i secoli sulle tracce dell'alimento che più di ogni altro ha saputo trasformarsi in rito, desiderio, piacere e immaginario.

Chi non ama il cioccolato? Certo, ad alcuni proprio non piace, ma sono, appunto, alcuni. Tra i nomi che contano, tra i ghiotti troviamo re, imperatori, scrittori e papi. Alcuni nomi? Papa Pio V che, benché inflessibile per certi versi, nel 1569 generò scalpore consentendo nei periodi di digiuno la consumazione di una tazza di cioccolata al giorno, adducendo come motivazione il fatto che fosse liquida... Poi Madame de Maintenon, sposa morganatica del Re Sole, le favorite di Luigi XV, Voltaire, che si dice ne bevesse parecchie ogni giorno per combattere la debolezza in tarda età, Carlo Goldoni, che nelle sue commedie lo elogia in vario modo... Ma è afrodisiaco? Per Giacomo Casanova sì, e perlomeno è oggetto di desiderio per Mozart (lo canta nel suo Così fan tutte), Stendhal, Goethe, la marchesa de Sèvigné, addirittura Fidel Castro, Čajkovskij, Leonardo Sciascia, Alessandro Manzoni, Gabriele D'Annunzio e Maria Antonietta, moglie di Luigi XVI; e l'elenco potrebbe continuare quasi in eterno. E, a proposito di Maria Antonietta, una curiosità: il suo maître chocolatier di fiducia, Sulpice Debauve, inventò un ingegnoso metodo per far assumere alla sovrana le medicine di cui aveva bisogno e che, a causa del sapore ben poco gradevole, detestava. Debauve decise infatti di addolcirle creando dei cioccolatini tondi, che battezzò con il nome di "pistoles". L'abitudine di Maria Antonietta diventò subito di moda nella classe nobiliare parigina dell'epoca e queste golosità a forma di moneta (ma senza farmaco) divennero una ricercatezza senza pari.

Debauve e suo nipote fondarono una cioccolateria di lusso che esiste ancora oggi. In sintesi, il cioccolato anche quale medicamento a effetto placebo? C'era chi pensava che fosse curativo: Antonio Colmenero de Ledesma, un medico

spagnolo del Seicento, ne teorizzò addirittura un uso terapeutico e mise così a punto una ricetta a base di uova, cacao, zucchero e acqua, che sosteneva essere efficace per contrastare infertilità, problemi di digestione e anche malattie come la tubercolosi. La storia del cioccolato affonda le sue radici nelle antiche civiltà mesoamericane; i Maya, circa 2000 anni fa, coltivavano le piante di cacao e ne facevano largo uso. Le prime bevande erano mescolate con cannella e pepe, avevano un sapore forte e amaro ed erano apprezzate perché stimolanti ed energizzanti, più che per il gusto. I Maya ritenevano che la pianta di cacao fosse un regalo degli dei agli uomini e, nei loro scritti, lo consideravano cibo delle divinità, incidendo immagini sacre delle bacche nei palazzi e nei templi. Era utilizzato dagli uomini dell'élite in occasioni sacre e rituali; i semi erano inoltre impiegati come valuta per pagare tasse, stipendi e merci. Al cacao era legato anche Ek Chuah, divinità associata ai mercanti. Se sulle origini esistono numerose testimonianze, non altrettanto si può dire per l'etimologia: la pianta Theobroma cacao (nome scientifico del cacao) fu classificata considerando l'uso che se ne faceva presso le civiltà che la utilizzavano all'epoca. Il termine cacao viene ricondotto al vocabolo kakawa, appartenente all'area linguistica mixe-zoqueana associata agli Olmechi. In epoche successive i Maya cominciarono a chiamare il Theobroma cacao con il termine kakaw. In quel tempo si iniziò a miscelare alla bevanda aromi di varia natura, per esempio il chili, ed essa assunse il nome di ik-al-kakaw. C'è però un'ulteriore teoria, ritenuta meno credibile, secondo cui la radice sarebbe choco, onomatopeico che indicherebbe il suono prodotto dal molinillo che agita la mistura durante la preparazione.

Ma il cioccolato fa bene? Al palato di certo sì. Quanto agli effetti sulla salute, il cacao contiene numerose sostanze bioattive e il rapporto tra consumo e benessere è da tempo oggetto di studio. Si è parlato persino, per analogia con l'alcolismo, di "cioccolismo", termine utilizzato per descrivere un desiderio particolarmente intenso di cioccolato. Difficile, in ogni caso, negare il piacere che sa regalare. A chi, invece, non fa bene? Ai cani, ai cavalli e ad altri piccoli animali che non possono metabolizzare la teobromina, alcaloide naturale presente nel cioccolato. E sempre, a proposito di cavalli, può essere considerato un potente stimolante se assunto in piccole quantità; non a caso è stato bandito dalle corse in quanto sostanza illegale. C'è poi una data simbolica, quella del 7 luglio, celebrata come World Chocolate Day. La ricorrenza viene tradizionalmente collegata alla diffusione del cioccolato in Europa; nel XIX secolo il cioccolatiere inglese Joseph Fry contribuì invece alla nascita della moderna tavoletta, poi onnipresente nelle razioni militari durante i conflitti bellici del XX secolo e, successivamente, inserita dalla NASA nella dieta degli astronauti. Cioccolato che, sotto forma di sciroppo, vanta una lunga carriera nel cinema, tanto da essere comparso perfino in una delle scene più celebri della storia cinematografica, quella della doccia del film di Alfred Hitchcock Psycho. All'epoca del bianco e nero, infatti, era utilizzato per simulare il sangue. Con il debutto del colore l'uso dello sciroppo per le scene più splatter si è molto ridotto, ma non azzerato: si usa ancora per preparare la miscela commestibile utilizzata in quelle particolari scene in cui un attore finge di tossire sangue.

> Per gli antichi Maya, il cacao era molto più di un alimento: un dono degli dei agli uomini, considerato il cibo delle divinità.

Sempre a proposito di cinematografia – e anche di libri – Roald Dahl ha pubblicato il romanzo per ragazzi La fabbrica di cioccolato, da cui è stato tratto il celebre film Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato; dal romanzo Chocolat di Joanne Harris è invece derivato l'omonimo film. Ma non vanno neppure dimenticate Come l'acqua per il cioccolato, Lezioni di cioccolato, Pane e cioccolato, Emotivi anonimi e Lezioni di cioccolato 2, tutte pellicole dal dolce sapore. Tantissimi gli scrittori che, in epoche diverse e in modi altrettanto differenti, lo celebrano: Giuseppe Parini, Carlo Goldoni (lo inserisce ne La bottega del caffè, commedia ambientata nel Settecento), Alessandro Manzoni, Charles Dickens e James Joyce, Jack Kerouac, Laura Esquivel, il già citato Giacomo Casanova che, nella sua autobiografia Storia della mia vita, ne scrive per più di 100 volte. Poi, le altre arti quali pittura e scultura: dipinti e pubblicità si devono, tra gli altri, ad artisti del calibro di Renoir, Picasso, Matisse, Duchamp e Leonardo Cappiello, uno dei padri fondatori della grafica pubblicitaria. Ma una leccornia così iconica e dolce porta anche inevitabilmente alle curiosità: l'artista Alessia Tunesi utilizza il cioccolato scaduto. La sua idea è di creare delle opere che facciano riflettere sulla materia prima e che tocchino i temi dello spreco e del riciclo di alimenti. E neppure si può dimenticare lo scultore Gianluigi Zeni, che ha scolpito due blocchi di 200 chili di cioccolato raffiguranti due hostess di una famosa compagnia aerea canadese. Il dessert più

costoso al mondo? 25.000 dollari per un gelato al cioccolato realizzato con alcune delle più rare varietà di cacao e 23 carati di oro commestibile. Ovetti Kinder? Vade retro negli Stati Uniti, all'interno è presente una sorpresa che non è commestibile, inaccettabile per le leggi del luogo. Dove se ne mangia di più? In Svizzera, 10 chili per persona ogni anno. Il più grande coniglietto di cioccolato? Nel 2017 in Brasile ne è stato realizzato uno alto più di 4 metri e lungo quasi 2 per un totale di oltre 4 tonnellate, così come a Torino è stata realizzata una tavoletta di 1500 chili ricoperta da 500 chili di nocciole, senza dimenticare che, sempre nella città sabauda, c'è chi ha prodotto un gianduiotto di 40 quintali. A Bologna, poi, è stata realizzata la tavoletta più grande del mondo, un mosaico di 11.664 tessere che compongono più di 54 metri quadrati per un peso complessivo di oltre 922 chili raffigurante la bandiera italiana. E in Inghilterra George Cadbury, che costruì la sua fortuna grazie al cacao, iniziò a lavorare il cioccolato per eliminare altre tentazioni; George era infatti un quacchero, e la sua religione prevedeva di abolire l'utilizzo di alcolici.
Sorvolando su musei e sagre dedicate, di cui il nostro paese, ma anche oltre frontiera, è pieno, tra i più importanti riconoscimenti internazionali per i produttori di cioccolato figurano gli International Chocolate Awards, mentre da noi c'è il premio Tavoletta d'oro, assegnato ogni anno dalla Compagnia del cioccolato. A chiudere, di proverbi, aforismi e detti ce ne sarebbero a chili, ma limitiamoci a uno dei più grandi autori del Novecento, Fernando Pessoa, che scrisse: *"Non c'è così tanta metafisica sulla terra come in un cioccolatino"*.

1810 ZUCCHI
OLEIFICIO STORICO
Professional

Fritturista.
Perfezione,
non aria fritta!





zucchiprofessional

SIGEP WORLD
RIMINI
23 - 27 GENNAIO
PAD B8 STAND 204
VI ASPETTIAMO!

McCain FOODSERVICE SOLUTIONS

CRISPERS

LE PATATINE 2.0
CHE IL TUO MENÙ SI MERITA



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

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

SCOPRI LE NOSTRE SOLUZIONI

Scopri i nostri valori, e i nostri sapori!

Guanciale umbro stagionato

Prodotto di punta del salumificio, è ottenuto dalla rifilatura delle gole intere.
Condito e stagionato secondo la tradizione umbra, guarnito al pepe o peperoncino.



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

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

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

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



THE PERFECT PARTNER FOR YOUR BUSINESS





cgm
natural frozen food

Cioccolato & vino

ANATOMIA DEL PIACERE

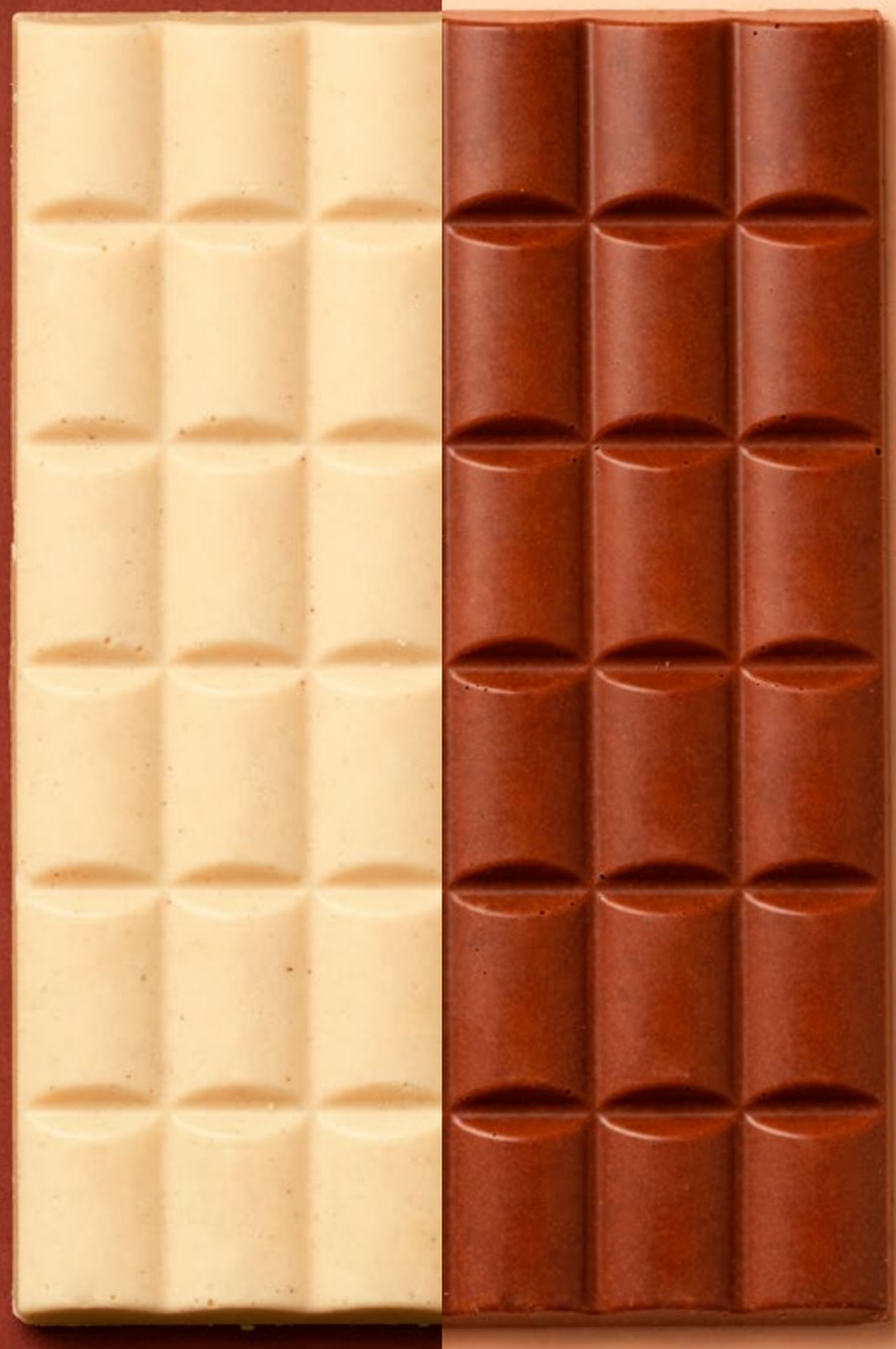
di Giovanna Romeo

Dal bianco all'extra-fondente, un percorso tra dolcezza, grassezza, tannino e intensità aromatica per trovare nel calice l'equilibrio capace di accompagnare le molte anime del cacao.

Goloso, seducente, di grande complessità aromatica, con una texture dominata dalla scioglievolezza, il cioccolato rappresenta una delle frontiere più affascinanti dell'abbinamento. Una sfida a lungo considerata difficile proprio per la natura del prodotto: componente grassa importante, marcata tendenza dolce e, soprattutto nelle versioni fondenti, una presenza tannica e amaricante sempre più evidente. Il punto di partenza è la concordanza, ma a fare la differenza sono intensità, struttura e persistenza. Tra le declinazioni più delicate, il cioccolato bianco – composto da burro di cacao, zucchero e latte – trova alleati naturali nei vini dolci



dotati di acidità e slancio aromatico. Un Sauternes, con le sue note di miele e albicocca disidratata, può bilanciare la grassezza del burro di cacao grazie alla freschezza; un Passito di Pantelleria Doc da uve Zibibbo o un Moscato Rosa passito altoatesino introducono invece richiami agrumati e floreali capaci di accompagnarne la dolcezza e le sfumature vanigliate. Con il cioccolato al latte la presenza del cacao diventa più evidente, ma la componente lattica richiede ancora morbidezza nel bicchiere. In questo contesto il Recioto della Valpolicella Docg, con i suoi richiami alla marasca e alla prugna, accompagna bene la rotondità del cioccolato senza sovrastarla. Se entrano in gioco nocciole e altra frutta secca, come nella tradizione piemontese del gianduia, il Brachetto d'Acqui Docg aggiunge profumi di rosa e piccoli frutti, oltre a una vivace effervescenza che alleggerisce il sorso. La vera sfida sensoriale comincia con il fondente. Crescendo la percentuale di cacao aumentano amarezza, intensità e persistenza, e il vino deve possedere struttura e dolcezza sufficienti per non risultare esile o severo. Un riferimento classico arriva dal sud della Francia: il Banyuls, a base Grenache, mette in campo frutto maturo, note evolutive e una dolcezza capace di dialogare con il cacao. In Italia una risposta autorevole è il Sagrantino di Montefalco Passito Docg, la cui trama tannica trova equilibrio nel residuo zuccherino e nella concentrazione aromatica. Nella stessa direzione possono muoversi un Vin Santo Occhio di Pernice e alcune espressioni passite rosse di forte intensità. Quando ci si spinge verso l'extra-fondente o verso cru monorigine segnati da tostature, spezie e note terrose, l'abbinamento richiede ancora maggiore profondità. Il Barolo Chinato costruisce un ponte naturale attraverso china, spezie ed erbe aromatiche; un Porto Vintage lavora invece sulla concentrazione del frutto e sulla struttura, mentre un Pedro Ximénez di Jerez risponde con densità, dolcezza e note di frutta disidratata. Anche le aromatizzazioni cambiano le regole del gioco. Con il cioccolato al sale marino può funzionare un Marsala Superiore Riserva, capace di unire complessità ossidativa, sapidità e dolcezza. Con il peperoncino è invece importante evitare che alcol e piccantezza si amplifichino reciprocamente: meglio cercare vini dolci, morbidi e intensamente aromatici. Il Primitivo di Manduria Dolce Naturale Docg, per esempio, possiede struttura e residuo zuccherino adeguati anche al cioccolato fondente; altre possibilità arrivano dal Breganze Torcolato Doc, dall'Elba Aleatico Passito Docg e dalla Romagna Albana Docg nella tipologia Passito. Non esiste dunque un solo vino per il cioccolato, così come non esiste un solo cioccolato. Percentuale di cacao, origine, tostatura, quantità di zucchero, presenza di latte, frutta secca, sale o spezie modificano ogni volta l'equilibrio. È proprio in questa variabilità che l'abbinamento smette di essere una formula e diventa ricerca del piacere: un esercizio di misura tra dolcezza, freschezza, tannino, calore e persistenza.



Quando il cioccolato incontra il vino, l'abbinamento diventa un'affascinante ricerca del piacere, tra contrasti, armonie e nuove suggestioni sensoriali.

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

RED APPLE INTERNATIONAL

selezione MILLE

SUGHI IN BUSTA

I SUGHI FIRMATI DEMETRA NEL NUOVO FORMATO GOLD.

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



DEMETRA

Scopri la selezione completa di sughi da 1000g

demetrafood.it

DIVA System Direct Injection Vacuum cooking All in One

Ficacci
1964

LE OLIVE

UNA STORIA DI FAMIGLIA



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

TONNO FILIERA DYP



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!

Il lato salato del cioccolato

di Alessandra Meldolesi

Dal cacao come spezia al dessert contemporaneo: Gianfranco Vissani, Valentino Cassanelli e Vincenzo Digifico raccontano tecniche, memorie e possibilità di un ingrediente che attraversa senza confini cucina e pasticceria.



Non è sempre stato confinato al momento del dessert, il cacao. “Cibo degli dei” da cui gli Aztechi ricavavano una bevanda e un condimento speziato, approdò nel XVI secolo in Europa in forma liquida. In cucina il suo impiego è storico: dal mole poblano messicano all’anatra al cioccolato di Baron Brisse, fino alla lepre à la royale. Né fa eccezione la cucina regionale italiana, dal dolceforte toscano al baccalà alla cappuccina veneto, fino al coniglio alla stimpirata siciliano. Un filo che la cucina creativa ha ripreso, dal cioccolato bianco e caviale di Heston Blumenthal al rombo in crosta di cacao di Carlo Cracco.

Gianfranco Vissani, fra i fondatori della cucina italiana, ha sempre utilizzato il cacao con parsimonia, come nota capace di intervenire all’interno di composizioni complesse. *“Il mio rapporto col cioccolato è bellissimo: la gianduia al sale è il mio massimo, ma non possiamo usarla per le cose salate. In cucina è meglio un extrafondente quasi amaro, che però ad esempio nel pane indurisce l’impasto, quindi bisogna fare molta attenzione. Oppure c’è il cioccolato bianco, che è dolcissimo, quindi può risultare stucchevole. Quest’anno abbiamo introdotto una zuppa di lenticchie con polpo verace e capesante al cacao, che va a bilanciare la dolcezza del mollusco con la sua nota amara. L’acqua del polpo poi fa la differenza, perché è qualcosa di meraviglioso, magari con l’erba profumata al pepe che coltiviamo. È un ingrediente che ho sempre usato con grande parsimonia. Penso anche alla zuppa di cacao, magari abbinata ai gamberoni rossi con le cime di rapa amare in purè al peperoncino e qualche puntina di crema di barbabietola, che forma come degli occhi. Che grande piatto! Ma è in pasticceria che il cioccolato diventa ubiquo, dalla pasta sfoglia alla caprese, al soufflé che con il Grand Marnier è stratosferico”.*

Valentino Cassanelli, dopo le esperienze con Giorgio Locatelli, Carlo Cracco e Matteo Baronetto, lavora da quasi tre lustri al Lux Lucis di Forte dei Marmi. Il suo rapporto con il cacao parte da un viaggio in Messico e arriva alla tradizione toscana del dolcefor-

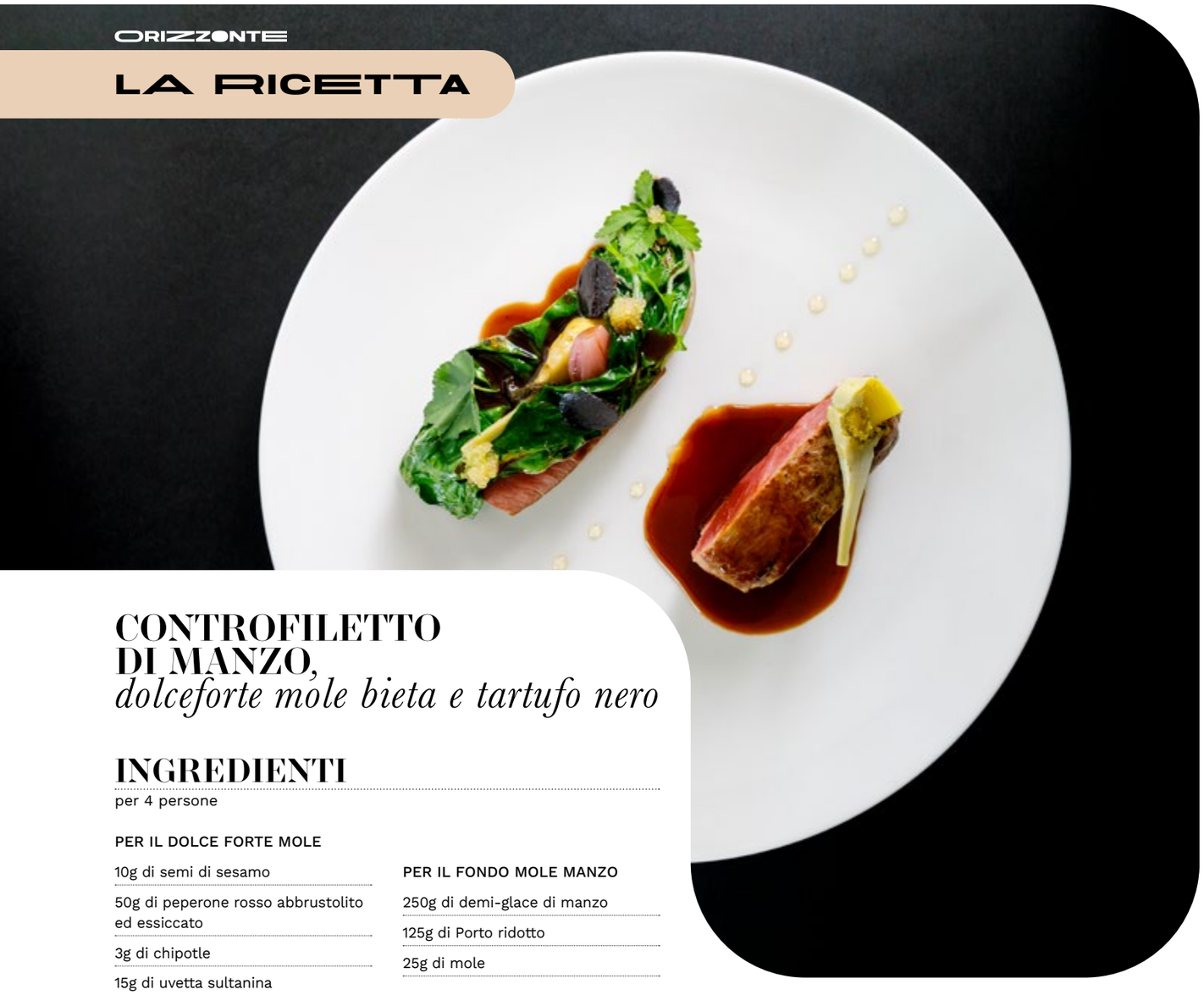


te. *“Vent’anni fa, rientrando da Londra, ho fatto un viaggio in Messico e sono rimasto affascinato dalla lavorazione ancestrale del cioccolato di Hoaxaca e dal mole, che viene usato in tantissime preparazioni salate. Poi arrivando in Toscana ho scoperto il dolceforte, usato tradizionalmente per mitigare certa selvaggina, e mi ha affascinato l’idea di unire le due salse in una sola ricetta. Essendo in Italia, trovo giusto rappresentare la nostra storia, facendola magari incontrare con declinazioni lontane, come il piccante del chipotle e l’affumicatura: sono due salse che non si conoscono e che si ritrovano a Forte dei Marmi. Così come il cioccolato ha viaggiato nel tempo, noi abbiamo pensato di riunirle”*.

Nella sua formazione resta anche il ricordo di un piatto di Carlo Cracco: un risotto al mascarpone con rafano e acciughe, completato da una medaglietta di pasta di cacao al 90%. Cassanelli sottolinea le diverse possibilità tecniche dell’ingrediente: il burro di cacao per la grassezza vellutata, la polvere per il profumo che si libera con il calore, il gruè per aromaticità e croccantezza. Al Lux Lucis il cioccolato trova spazio anche in un carrello dedicato, mentre nei dessert del menù degustazione lo chef privilegia spesso componenti vegetali o fruttate per alleggerire la chiusura del percorso. *“Il cioccolato è un ingrediente che di per sé crea buonumore, che venga usato in cucina o in pasticceria. Personalmente non sono mai stato un addicted, ma la tavoletta fondente al momento giusto mi rincuora”*.

Vincenzo Digifico ha maturato esperienze con Gianfranco Vissani, Alain Ducasse e Paco Perez, prima di arrivare ai Portici di Bologna. *“Il mio rapporto con il cioccolato è cambiato molto nel corso degli anni. Inizialmente lo vedevo soprattutto come un ingrediente goloso, quasi immediato. Con il tempo ho cominciato invece a considerarlo una materia prima estremamente complessa, che richiede conoscenza e rispetto. Mi affascina perché non finisci mai di scoprirlo. Oggi quando penso a un dessert al cioccolato, la prima cosa che cerco non è necessariamente la dolcezza, ma l’equilibrio e la possibilità di far emergere l’identità del cacao”*.

La precisione tecnica è centrale: temperature, cristallizzazione, consistenze e conservazione sono parte dell’apprendimento. Digifico ricorda i primi lavori sul temperaggio al Four Seasons di Milano, in una chocolate room interamente dedicata al cioccolato. Ma il cacao, sottolinea, non appartiene soltanto al dessert: liberato dall’associazione automatica con lo zucchero, mostra amarezza, acidità, tostatura e complessità. *“Nel salato mi interessa utilizzarlo come elemento aromatico o di contrasto, senza che diventi protagonista a tutti i costi. Può dialogare con una salsa, una carne, alcune spezie, una componente vegetale o fermentata”*. Nel dessert da ristorante cerca leggerezza, contrasti di temperature e consistenze, acidità e amaro; a colazione e in pasticceria privilegia invece una golosità misurata.



CONTROFILETTO DI MANZO, *dolceforte mole bieta e tartufo nero*

INGREDIENTI

per 4 persone

PER IL DOLCE FORTE MOLE

- 10g di semi di sesamo
- 50g di peperone rosso abbrustolito ed essiccato
- 3g di chipotle
- 15g di uvetta sultanina
- 4g di arachidi
- 4g di mandorle
- 4g di noci
- 0,5g di noce moscata grattugiata
- 1 chiodo di garofano
- 7g di zenzero
- 2g di cannella in stecca
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di origano
- 1 foglia di alloro
- 15g di pomodoro abbrustolito
- 1 spicchio di aglio
- 20g di cioccolato fondente

PER IL FONDO MOLE MANZO

- 250g di demi-glace di manzo
- 125g di Porto ridotto
- 25g di mole

PER L'AGRODOLCE FIENO

- 500g di aceto di riso
- 250g di glucosio
- fieno secco

PER IL BURRO AL FIENO

- 250g di burro di montagna
- 45g di fieno

PER LO SCALOGNO MARINATO

- scalogno
- 100g acqua
- 100g di aceto di vino bianco
- 70g di zucchero semolato

PER LA SEMISFERA DI TARTUFO NERO PREGIATO

- 150g di tartufo nero pregiato
- 40g di scalogno
- 100g di burro
- 15g di acciughe
- 80g di Porto
- 20g di vermouth
- 150g di brodo vegetale
- 1 foglia di alloro
- 3g di gelatina
- sale e pepe

PROCEDIMENTO

PER IL DOLCE FORTE MOLE

In una padella tostare i semi di sesamo, le arachidi, la cannella, le mandorle, le noci, la noce moscata e il chiodo di garofano. In un'altra padella caramellare l'uva passa per un paio di minuti. Tostare il timo, l'origano, l'alloro e lo zenzero. Abbrustolire il peperone e il pomodoro. Riunire tutti gli ingredienti nel frullatore e frullare bene, aggiungendo all'occorrenza del brodo vegetale.

PER IL FONDO MOLE MANZO

In una casseruola riunire tutti gli ingredienti, scaldare e montare con l'aiuto di una frusta. Filtrare.

PER L'AGRODOLCE FIENO

In una casseruola riunire 500 g di aceto di riso e il fieno secco, ridurre fino al peso di 190 g, aggiungere il glucosio e portare a densità. Fare raffreddare.

PER IL BURRO AL FIENO

In una casseruola riunire il burro e il fieno, lasciare fondere stando attenti alla temperatura, che non deve oltrepassare i 60 °C. Filtrare. Creare un piccolo bouquet di foglie di bieta e cuocere sulla griglia spennellando di burro al fieno.



PER LO SCALOGNO MARINATO

Pulire gli scalogni; preparare un agrodolce riunendo in una casseruola l'acqua, l'aceto di vino bianco e lo zucchero. Portare a ebollizione, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Mettere in una busta sottovuoto gli scalogni e l'agrodolce, chiudere al 100% e cuocere nel Roner a 83 °C per 40 minuti, poi raffreddare in acqua e ghiaccio.

PER LA SEMISFERA DI TARTUFO NERO PREGIATO

Fare sudare lo scalogno a julienne in 30 g di burro, aggiungere le acciughe, stemperarle e bagnare con vermouth e Porto. Lasciare evaporare l'alcol e aggiungere il brodo vegetale con l'alloro. Mettere tutto sottovuoto assieme al tartufo e cuocere al vapore a 85 °C per 75 minuti. Raffreddare. Tornire il tartufo tenendo solo il cuore per ricavarne rondelle; finire di cuocere il resto senza l'alloro in una casseruola assieme al succo di cottura, sale e pepe. Frullare e montare con il restante burro, per finire incorporare la gelatina ammollata e setacciare. Versare nello stampo di silicone a forma semisferica e congelare. Disossare la lombata di manzo e ricavare parallelepipedi da circa 180 g. Portare a cottura sulla brace, spennellando di tanto in tanto col burro al fieno. Nascondere la sfera di tartufo tra le foglie di bieta alla brace e aggiungervi lo scalogno marinato, le lamelle di tartufo, erbe spontanee e del finger lime. Guarnire il piatto con gocce di agrodolce al fieno e ultimare al tavolo con la salsa di manzo mole.

LO CHEF

VALENTINO CASSANELLI

IL RISTORANTE

LUX LUCIS

Viale Ammiraglio Morin, 67
Forte dei Marmi (LU)
Tel. 0584 783636
www.principefortedeimarmi.com



ZUPPA DI LENTICCHIE FREDDA
con polpo e capesante

INGREDIENTI

per 4 persone

- 300 g di lenticchie di Castelluccio lesse
- 200 g di polpo verace già lessato e tagliato a piccoli cubi
- 4 capesante
- pan brioche al cioccolato
- 3 foglie di alloro
- 2 rametti di rosmarino
- 3 spicchi di aglio
- brodo vegetale
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

PROCEDIMENTO

In una pentola scaldare a fuoco medio per qualche minuto un filo d'olio con uno spicchio d'aglio, qualche rametto di rosmarino e una foglia di alloro.
Aggiungere le lenticchie di Castelluccio già lesse, l'acqua di cottura delle lenticchie e il brodo vegetale, lasciare bollire a fuoco medio per circa 5 minuti. Togliere le erbe e lo spicchio d'aglio. Frullare e passare la zuppa allo chinois. Aggiustare di sale e di pepe e lasciare raffreddare.
In una padella scaldare l'altro spicchio d'aglio e la foglia di alloro con un filo d'olio; cuocere rapidamente a fuoco vivo il polpo lessato e tagliato a cubetti.
In un'altra padella con olio, aglio e alloro scottare rapidamente le capesante per 30 secondi. Salare, incidere e cospargere di pan brioche al cioccolato.
Versale la zuppa di lenticchie fredda nei piatti fondi. Adagiare al centro le capesante con una foglia di acetosella e distribuire tutt'intorno i cubetti di polpo saltati. Completare il piatto con un giro d'olio extravergine e una macinata di pepe fresco.
Accompagnare con gelato di pera in cialda



LO CHEF
GIANFRANCO VISSANI

IL RISTORANTE
CASA VISSANI

Strada Statale 448
Baschi (TR)
Tel. 0744 950206
casavissani.it



Tavola Azteca

INGREDIENTI

per 4 persone

SIGILLO AZTECO

- 60g di albume
- 40g di olio di semi di girasole
- 10g di burro
- 50g di zucchero
- 25g di farina
- 25g di cacao in polvere

- 547g di latte intero
- 86g di panna al 35%
- 49g di latte in polvere
- 148g di destrosio
- 100g di tuorlo pastorizzato
- 55g di zucchero bianco
- 20g di Trimoline
- 3 baccelli di vaniglia

FLAN AL CIOCCOLATO

- 150g di latte intero
- 20g di panna al 35%
- 20g di cacao in polvere
- 0,9g di Textura Iota
- 5g di zucchero bianco

CREMOSO AL CIOCCOLATO

- 250g di panna al 35%
- 200g di latte intero
- 280g di cioccolato fondente al 70%
- 80g di tuorlo pastorizzato
- 80g di zucchero bianco

CRUMBLE AL CIOCCOLATO

- 200g di burro di Normandia
- 186g di farina di mandorle crude
- 165g di farina forte
- 67g di cacao in polvere
- 195g di zucchero demerara
- 60g di copertura fondente
- 10g di sale fino
- 1,3g di lievito chimico

SPUMA GELATA AL CIOCCOLATO E RUM

- 50 g di panna al 35%
- 75 g di cioccolato fondente al 70%
- 150 g di latte
- 50 g di rum

PROCEDIMENTO

SIGILLO AZTECO

Mescolare l'albume con l'olio di semi di girasole, il burro, lo zucchero, la farina e il cacao in polvere. Frullare il tutto fino a ottenere un composto perfettamente liscio e omogeneo. Cuocere in forno a 160 °C per circa 20 minuti.

GELATO ALLA VANIGLIA

Mescolare il latte con la vaniglia e lasciare in infusione in frigorifero per 24 ore. Miscelare il latte con la panna e il latte in polvere e portare a 30 °C. Incorporare il destrosio e la Trimoline, poi portare a ebollizione. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a schiarirli e incorporare poco alla volta il composto precedente. Scaldare a 85 °C. Frullare con un mixer a immersione, filtrare e lasciare riposare in frigorifero per 6 ore. Prima di mantecare, frullare nuovamente e filtrare.

FLAN AL CIOCCOLATO

Riunire tutti gli ingredienti in un pentolino, frullare con un mixer a immersione e portare a ebollizione. Versare il composto in uno stampo rettangolare di alluminio rivestito con pellicola e lasciare gelificare. Tagliare in cubi di 3 × 3 cm. Conservare dentro un contenitore in frigorifero.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

Temperare i tuorli e mescolarli con lo zucchero. Portare a ebollizione la panna insieme al latte e versarla sui tuorli. Scaldare il composto a 84 °C, aiutandosi se necessario con il microonde. Filtrare e aggiungere la crema inglese al cioccolato; emulsionare con un mixer a immersione. Eliminare l'aria con una macchina sottovuoto e conservare in un contenitore di plastica. Lasciare riposare in frigorifero.

CRUMBLE AL CIOCCOLATO

Portare il burro a consistenza di pomata. Mescolare gli ingredienti secchi con il cioccolato tritato e impastare con il burro in pomata fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere, congelare e triturare nel Thermomix. Cuocere su Silpat a 155 °C, con 3 tacche di ventilazione, per 10 minuti.

SPUMA GELATA AL CIOCCOLATO E RUM

Fiammeggiare il rum. Sciogliere sottovuoto il cioccolato con il latte e la panna. Quando il composto è fuso, aggiungere il rum fiammeggiato. Trasferire in un sifone con 2 cariche. Erogare nell'azoto liquido e rompere in pezzi irregolari.

Posizionare il coppapasta al centro del piatto e stendere sul fondo l'emulsione al cioccolato. Coprire interamente con il crumble. Adagiare delicatamente sopra una quenelle di cremoso e due di gelato alla vaniglia. Sifonare la spuma direttamente all'interno dell'azoto liquido. Una volta congelata, romperla leggermente con una frusta, raccoglierla con un cucchiaio sferico e versarla all'interno del cerchio. Spolverare la tuile di cioccolato con del cacao amaro e adagiarla sulla composizione come ultimo tocco in uscita.



LO CHEF
VINCENZO DIGIFICO

IL RISTORANTE
RISTORANTI I PORTICI

Via dell'Indipendenza, 69
Bologna (BO)
Tel. 051 421 8562
www.iporticihotel.com



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



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

1950
Morettini
OLEIFICIO TOSCANO

Qualità
sempre più in alto



EVO *per sempre*
www.morettini.com

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

AL BRONZO
DAL 1877
Barilla
FOR PROFESSIONALS



LORENZO SACCHI

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

SCOPRI DI PIÙ

Barilla DAL 1877 FOR PROFESSIONALS

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

NON È SOLO UN POLLO

LO SENTI AL PRIMO ASSAGGIO

25° ANNIVERSARIO
IL PRIMO ALLEVATO ALL'APERTO
IL CAMPESE
Amadori

Il Campese è un pollo 100% italiano **allevato all'aperto** e **senza uso di antibiotici.**
La sua **carne** è **soda e saporita** e ha un'ottima resa in cottura, per un **gusto inconfondibile.**

DA 25 ANNI
ALLEVATO ALL'APERTO

amadori www.amadori.it amadori.official

BORGHI *di* CIOCCOLATO

di Giorgio Perozzi

Dalla pietra barocca di Modica ai portici di Torino, dalle rive dell'Adour alle Alpi svizzere fino alla Patagonia: sei luoghi in cui il cioccolato non è soltanto una specialità, ma storia, paesaggio e identità.

Il cioccolato è nato lontano dall'Europa, ma ha trovato nel Vecchio Continente città capaci di farne una lingua propria, adattandolo a ingredienti, commerci, tecniche e abitudini locali. Poi ha ripreso il viaggio, fino a diventare identità anche dall'altra parte dell'Atlantico. Seguirne le tracce significa allora costruire una geografia golosa, ma soprattutto culturale: sei tappe molto diverse tra loro, unite da una materia scura che ha lasciato segni profondi nell'economia, nell'architettura, nei riti e perfino nell'immaginario urbano.

MODICA, SICILIA.

Qui il cioccolato sembra avere la stessa consistenza della città: ruvido, netto, antico. Tra chiese e palazzi del Barocco siciliano, le tavolette conservano una granulosità immediatamente riconoscibile, dovuta a una lavorazione a bassa temperatura che lascia percepibili i cristalli di zucchero. La presenza dei cioccolatieri a Modica è documentata almeno dal 1746 nelle carte della famiglia Grimaldi, quando l'antica Contea custodiva una tecnica di ascendenza spagnola destinata a sopravvivere nei secoli. Cacao e zucchero, senza concaggio, danno vita a un prodotto che nel 2018 ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta, primo cioccolato europeo a raggiungere questo riconoscimento. Ma il legame più interessante è quello con la città stessa. Il Museo del Cioccolato, nel Palazzo della Cultura, racconta ricette, utensili e documenti d'archivio; le botteghe disseminate nel centro storico proseguono invece la narrazione con il profumo. Modica non si limita a produrre cioccolato: ha finito per riconoscersi in esso.

TORINO, PIEMONTE.

Se Modica conserva il carattere di un rito antico, Torino racconta il momento in cui il cioccolato diventa eleganza urbana. Sotto i portici, nei caffè storici e nelle confetterie, cacao e vita cittadina procedono insieme da secoli. Il simbolo assoluto è il giandujotto, nato ufficialmente nel 1865 nel laboratorio Prochet Gay e C.: cacao, zucchero e nocciole piemontesi riuniti in quella forma a barchetta che porta il nome di Gianduja, la maschera torinese. Dietro la ricetta c'è anche una storia di necessità: durante l'età napoleonica la difficoltà di reperire cacao spinse gli artigiani piemontesi a integrarlo con le nocciole locali. Da un limite nacque un'identità. Torino resta ancora oggi una città da percorrere assaggiando: il cioccolato qui non è confinato in un quartiere o in una stagione, ma abita vetrine, salotti, rituali e una tradizione artigiana che ha contribuito in modo decisivo alla reputazione dolciaria del Piemonte.

BAYONNE, PAESI BASCHI FRANCESI.

È forse la tappa meno scontata e una delle più affascinanti. All'inizio del Seicento, ebrei provenienti dalla penisola iberica e in fuga dall'Inquisizione si stabilirono nel quartiere di Saint-Esprit, sulla riva destra dell'Adour, portando con sé conoscenze legate alla lavorazione del cacao. Il porto favoriva i commerci e Bayonne divenne uno dei grandi centri francesi del cioccolato. Nel 1857 si contavano in città trentadue cioccolatieri. Ancora oggi alcune maison storiche e artigiani riuniti attorno all'Académie du Chocolat custodiscono questa eredità, mentre la città la celebra con visite, degustazioni e una festa dedicata. Qui il cioccolato racconta soprattutto migrazioni e contaminazioni: una tradizione oggi percepita come profondamente basca nasce dall'arrivo di una comunità straniera e dalla capacità di un porto di trasformare incontri, merci e saperi in cultura locale.

BRUXELLES, BELGIO.

Nel cuore della capitale belga il cioccolato cambia ancora forma e diventa piccolo oggetto di lusso. La svolta arriva nelle Galeries Royales Saint-Hubert, dove Jean Neuhaus, farmacista, aveva iniziato a ricoprire di cioccolato le medicine per renderle meno amare. Nel 1912 suo nipote, anch'egli Jean, sostituì il medicinale con un ripieno morbido: nasceva la pralina belga. Tre anni più tardi Louise Agostini, moglie di Neuhaus, ideò il ballotin, la scatola capace di proteggere quei cioccolatini delicati e di presentarli come gioielli. È difficile trovare un esempio più chiaro di come una città possa trasformare un alimento in codice estetico. Bruxelles conserva questa vocazione tra botteghe, atelier, musei e laboratori, e il cioccolato diventa una chiave insolita per leggere il centro storico: non semplice souvenir, ma una delle invenzioni che hanno contribuito a costruire l'immagine internazionale della città.

BROC, CANTON FRIBURGO.

Qui il paesaggio cambia completamente. Le facciate urbane lasciano spazio ai prati della Gruyère e alle montagne, e il cioccolato incontra un altro ingrediente fondamentale della storia svizzera: il latte. A Broc si trova la fabbrica Cailler, attiva dal 1898 e oggi sede della Maison Cailler. Il marchio, fondato nel 1819, è il più antico marchio di cioccolato svizzero ancora esistente. La scelta di Broc lega industria e territorio: acqua, collegamenti ferroviari e soprattutto la disponibilità del latte della regione hanno contribuito a costruire un modello produttivo divenuto parte dell'immaginario nazionale. Oggi il paese è una destinazione per chi vuole seguire il percorso dal cacao alla tavoletta, ma la sua forza narrativa sta proprio nel contrasto: una materia prima tropicale che trova una seconda patria ai piedi delle Alpi e si fonde con un paesaggio lattiero-caseario tra i più riconoscibili d'Europa.

SAN CARLOS DE BARILOCHE, PATAGONIA ARGENTINA.

Per l'ultima tappa bisogna attraversare l'Atlantico e arrivare sulle rive del lago Nahuel Huapi, con le Ande sullo sfondo. Bariloche è ufficialmente considerata la capitale nazionale argentina del cioccolato e la sua tradizione moderna è strettamente legata all'immigrazione europea. In una città dall'architettura alpina, il cioccolato ha trovato un ambiente quasi naturale: clima freddo, turismo montano, caffè e laboratori artigianali hanno costruito nel tempo un'identità che oggi invade il centro cittadino. Qui si incontra anche il caratteristico chocolate en rama, sottili sfoglie arricciate che ricordano la corteccia di un ramo. Durante la Settimana Santa la Fiesta Nacional del Chocolate trasforma la città in un grande laboratorio a cielo aperto, mentre un museo ne ricostruisce storia e lavorazione. È una singolare chiusura del cerchio: il cacao, nato nel continente americano e trasformato culturalmente dall'Europa, ritorna in Sud America portando con sé tecniche e immaginari europei.

Sei luoghi, dunque, e sei cioccolati diversi anche quando la materia di partenza è la stessa. A Modica parla il linguaggio della memoria; a Torino quello dell'invenzione; a Bayonne racconta una migrazione; a Bruxelles diventa eleganza; a Broc incontra le Alpi; a Bariloche costruisce un'identità dall'altra parte del mondo. È forse questa la qualità più sorprendente del cioccolato: avere radici tropicali e, allo stesso tempo, riuscire a diventare profondamente locale ovunque trovi qualcuno capace di interpretarlo. Basta seguirne il profumo per scoprire che, dietro una tavoletta, può nascondersi un intero paesaggio.





LA COSTANTE DEL TUO TALENTO

le 5 Stagioni

PIZZAIOLO per il CAMBIAMENTO

5 PIZZA Stories

le5stagioni.com



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

BERNARDINI
GASTONE

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







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.

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

RISTORANTE DUCA FEDERICO DA MONTEFELTRO

Pietra antica e travi a vista custodiscono l'atmosfera di un palazzo trecentesco nel centro di Gubbio. Al Duca Federico Da Montefeltro, cappelletti della Duchessa e friccò di coniglio celebrano la cucina umbra tradizionale. Sul retro, un giardino affacciato sui monumenti cittadini regala un angolo suggestivo dove fermarsi a tavola.





CUCINA

Territoriale

CHEF
Gaetano Esposito

RESPONSABILE DI SALA
Giuseppina Manzo

RESPONSABILE VINI
Gaetano Esposito

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
I Carpacci... Manzo crudo e Maialino cotto con salse e mousse al tartufo

PRIMO
Cappelletti della Duchessa con crema di caciotta di Norcia ristretto di brodo e tartufo

SECONDO
Rotolo di coniglio in friccò

DOLCE
Il bacio del Duca
Omaggio a Luisa Spagnoli

POSTI ESTERNI

CANTINA
80 etichette

COSTO MEDIO
35€

Via della Repubblica, 35
Gubbio (PG)
Tel. 075 5458591
ristoranteducadamontefeltro.it



CUCINA

Territoriale

CHEF
Vanda Paglialunga

RESPONSABILE DI SALA
Michela Basili

RESPONSABILE VINI
Michela Basili

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
La stracciata al tartufo: cremosa stracciata fresca arricchita dal profumo e dal gusto intenso del tartufo, dal sapore delicato e raffinato

PRIMO
Strangozzi fatti a mano alla spoletina

SECONDO
Flan alle verdure: soffice sformatino di verdure di stagione

DOLCE
Millefoglie croccante con crema chantilly, frutta fresca di stagione e gocce di caramello salato

IN VETRINA

UMBRIA | RISTORANTE

RISTORANTE LA GIOIOSA

La cucina umbra incontra un'attenzione particolare alle diverse esigenze alimentari al Ristorante La Gioiosa, nella frazione di Pompagnano. Accanto agli strangozzi alla spoletina e alle specialità al tartufo, trovano spazio numerose proposte vegane, vegetariane e senza glutine, pensate per offrire a ogni ospite il piacere della buona tavola.



POSTI ESTERNI

CANTINA

COSTO MEDIO
60€

Svincolo di Pompagnano, strada privata
Spoleto (PG)
Tel. 3311038616
ristoranteborgoincantato.com

MARCHE | RISTORANTE

CUCINA E VINO PALAZZO CORTESI

La tradizione diventa terreno di sperimentazione a Palazzo Cortesi, dove le ricette del territorio vengono reinterpretate attraverso accostamenti ricercati e lavorazioni contemporanee. Dal vincisgrasso dorato al piccione ripieno, fino alla pecora Sopravissana, la cucina restituisce una lettura personale del patrimonio gastronomico marchigiano.





CUCINA

Territoriale, rivisitata, moderna

CHEF
Giacomo Marchetti

RESPONSABILE DI SALA
Cristina Soldini

RESPONSABILE VINI
Cristina Soldini

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Vincisgrasso dorato

PRIMO
Chitarrina di pasta all' uovo, con ragù di piccione al profumo di limone e rosmarino

SECONDO
Carrè di pecora sopravissana laccato ai fichi dorato alle erbe

DOLCE
Crema bruciata orzo e varnelli

POSTI ESTERNI

CANTINA
50

COSTO MEDIO
60/70€

Piazza Cesare Battisti, 5
Macerata (MC)
Tel. 3939663159



CUCINA

Gourmet

CHEF
Riccardo Dell'uomo
e Alice Fioranelli

RESPONSABILE DI SALA
Noemi Allegrucci

RESPONSABILE VINI
Martina Dell'Uomo

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Degustazione di crudi/degustazione formaggi

PRIMO
Tradizione in contrasto

SECONDO
Costate/fiorentine/tagliate

DOLCE
Tiramisù

MARCHE | RISTORANTE

SALLOC RISTORANTE CARNE & GRILL

Qui il manzo non è soltanto una specialità, ma il punto di partenza di un intero percorso gastronomico. Salloc esplora la carne in tutte le sue espressioni, dai crudi ai grandi tagli alla griglia, distinguendosi per una produzione artigianale che comprende pasta, pane, hamburger, salse e dolci. Una cucina che porta la propria firma in ogni preparazione.



POSTI ESTERNI

CANTINA
20/25€

COSTO MEDIO
40/45€

Via Roma, 10
Massa (MC)
Tel. 3425620320
sallocbiergarten.it

IN VETRINA

TOSCANA | RISTORANTE

IL PORTICCIOLO

A Castiglioncello, Il Porticciolo rende omaggio alla cucina marinara toscana con piatti che custodiscono i sapori della costa. La pappa al pomodoro di mare, i ravioli all'arancia e l'immancabile cacciucco raccontano una tradizione ricca di carattere, da assaporare con il piacere aggiunto della vista sul mare.





CUCINA

Territoriale, mare

CHEF
Gianluca Giunchini

RESPONSABILE DI SALA
Olga Gratcheva

RESPONSABILE VINI
Gianluca Giunchini

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Pappa al pomodoro di mare

PRIMO
Raviolo all'arancio con sugo di mare

SECONDO
Cacciucco

DOLCE
Zuppa inglese

POSTI ESTERNI

CANTINA
100 etichette

COSTO MEDIO
35/40€

Via Federico Zandomeneghi, 2
Castiglioncello (LI)
Tel. 3930858915
ristoranteilporticciolo.net

IN VETRINA

TOSCANA | RISTORANTE

ENOTECA & LOCANDA GUIDI

A Sansepolcro, Enoteca & Locanda Guidi interpreta la cucina del territorio con sensibilità contemporanea. Il menu segue le stagioni, tra tartare di manzo, agnolotti al tartufo e brasato al vino. A rendere speciale l'esperienza è una cantina ricca di etichette, dove ogni piatto può trovare il suo abbinamento ideale.





CUCINA

Territoriale, rivisitata

CHEF
Francesco Milano

RESPONSABILE DI SALA
Alice Guidi

RESPONSABILE VINI
Luca Guidi

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Tartare di manzo con mayo di soia

PRIMO
Agnolotti crema di uovo
guanciale croccante
e tartufo nero estivo

SECONDO
Brasato al vino

DOLCE
Torta cioccolato
al peperoncino

POSTI ESTERNI

CANTINA
300/400 etichette

COSTO MEDIO
45€

Via Luca Pacioli, 44
Sansepolcro (AR)
Tel. 057 5735569

LAZIO | RISTORANTE

TRATTORIA DEL MORO

Una palafitta affacciata sulle acque del lago di Bolsena: alla Trattoria del Moro il paesaggio diventa parte dell'esperienza gastronomica. La cucina celebra i sapori del territorio con specialità come il tonnarello Amalasunta e l'anguilla alla vernaccia, da gustare sospesi sull'acqua, in un'atmosfera davvero suggestiva.





POSTI ESTERNI

CANTINA
20 etichette

COSTO MEDIO
50€

CUCINA
Territoriale

CHEF
Marco Opera

RESPONSABILE DI SALA
Francesco Liquori

RESPONSABILE VINI
Mario Stella

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Puzzle di pesce

PRIMO
Tonnarello Amalasunta

SECONDO
Anguilla alla vernaccia

DOLCE
Tiramisu

Piazzale Dante Alighieri, 5
Bolsena (VT)
Tel. 0761798810
trattoriadelmoro.it

LAZIO | RISTORANTE

ENOTECA LA TORRE TRITONE & CAPALBIO

Una pausa gourmet dal respiro internazionale, al sesto piano della Rinascente di via del Tritone. Qui lo chef Ricardo Takamitsu firma una cucina creativa che intreccia suggestioni asiatiche e influenze fusion, con sushi e abbinamenti sorprendenti. A completare l'esperienza, cocktail d'autore e una ricercata selezione di vini.





COSTO MEDIO
60€

CANTINA
70 etichette

CUCINA
Sushi contemporaneo

CHEF
Ricardo Takamitsu

RESPONSABILE DI SALA
Teodora Silve, Mauro Maggi

RESPONSABILE VINI
Rudy Travagli

PIATTO FORTE

ANTIPASTO
Carpaccio Takamitsu

PRIMO
Percorso di crostacei

SECONDO
Bao Bacalhau

DOLCE
Dolce & Salato

Via del Tritone, 61
Roma (RM)
Tel. 3347130559
rinascentetritone.enotecalatorre.group

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

ERGTRA · ERGDIS · HARDWARE

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

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

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

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

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



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

Unilever Food Solutions
Knorr PROFESSIONAL · CARTE D'OR PROFESSIONAL · Calvé · HELLMANN'S · MAILLE · MAIZENA · Planta

Scopri di più su ufs.com
#GiàProntiPerDomani



FRIGO AER TERMICA s.n.c.

di Castelletti Marco e C.

REFRIGERAZIONE - CONDIZIONAMENTO

VENDITA E ASSISTENZA

Carrier®



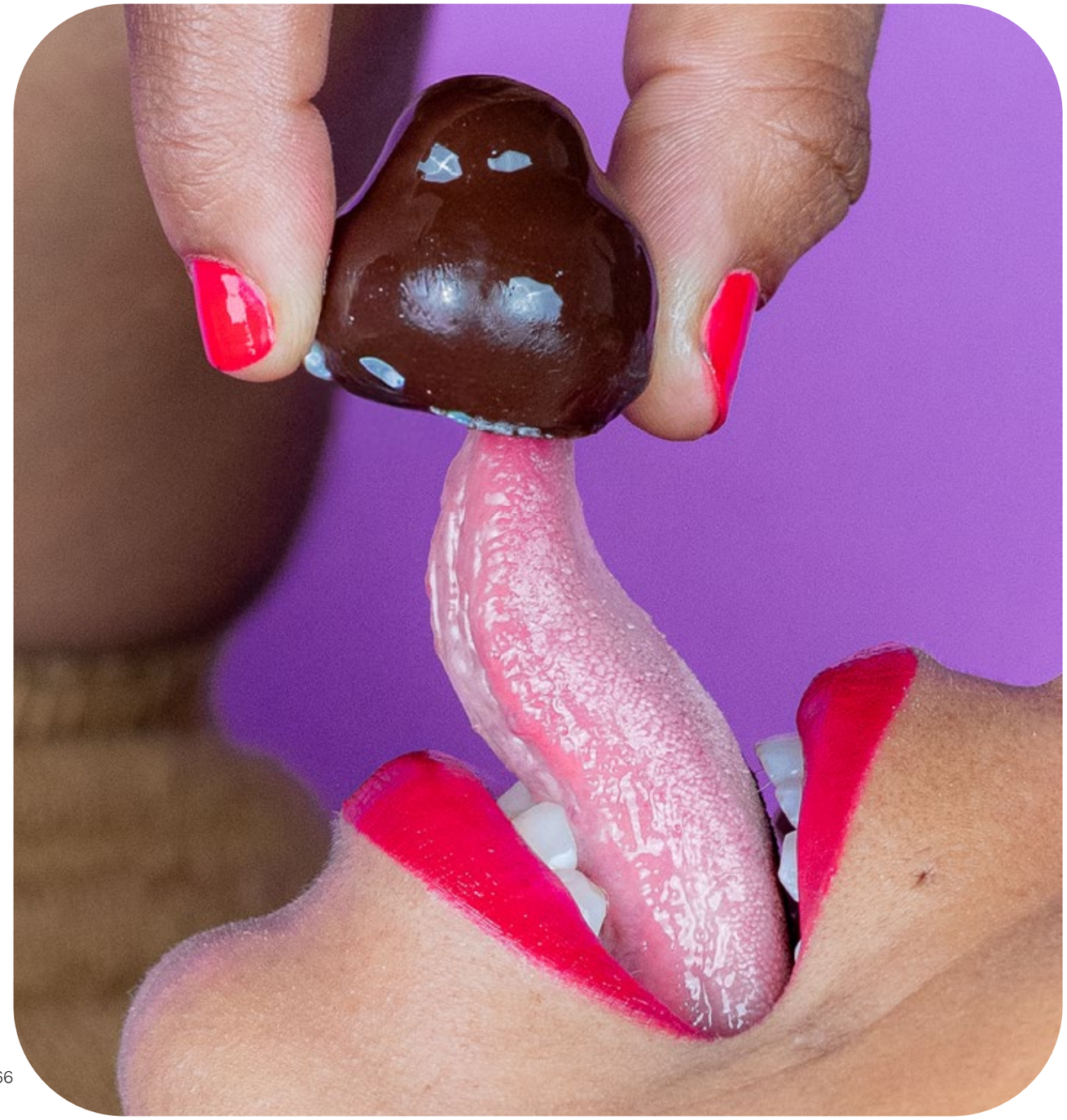
Carrier International
Transport Refrigeration

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

STORIA DI UN CIOCCOLATINO

di Federico Minelli







IL DESIGN SI FA GOLOSO

di Andrea Rocchi

Dalla vetrina al banco, dalle luci ai materiali, progettare una cioccolateria significa costruire uno spazio capace di sedurre prima ancora dell'assaggio, trasformando il cacao in materia, colore e racconto.

Aprire una cioccolateria significa vendere un'esperienza sensoriale completa, nella quale l'atmosfera dell'ambiente gioca un ruolo fondamentale quanto la qualità del cacao. L'interior design non è dunque un semplice elemento decorativo, ma un vero strumento di marketing e di narrazione aziendale, capace di guidare l'emozione del cliente fin dal primo sguardo e trasformare l'acquisto in un momento memorabile.
Il primo passo è l'organizzazione funzionale dei volumi. Una cioccolateria efficiente deve gestire con cura i flussi di clienti e personale e articolare con chiarezza le diverse aree. Il punto d'accoglienza e il banco espositivo rappresentano il cuore pulsante del locale: il bancone deve catturare immediatamente l'attenzione e, allo stesso tempo, garantire la perfetta conservazione delle creazioni attraverso vetrine refrigerate a temperatura e umidità controllate, tipicamente tra 14 °C e 18 °C, con un'umidità non superiore al 50-55%.
Accanto all'esposizione, la zona destinata al consumo contribuisce a definire il carattere del luogo. Può essere un piccolo banco pensato per una degustazione rapida oppure un salotto più intimo, con tavolini dedicati alla cioccolata in tazza: in entrambi i casi, disposizione delle sedute e comfort generale devono invitare alla sosta. Il laboratorio a vista aggiunge un ulteriore livello al racconto. Una vetrata trasparente che mostri i maître chocolatier al lavoro crea fiducia, affascina i passanti e rende immediatamente percepibili l'artigianalità e la freschezza della produzione.
Anche colori e materiali devono richiamare in modo coerente le sfumature e le sensazioni tattili del cioccolato nelle sue diverse forme. La palette può attingere alle tonalità calde della terra, dai marroni fondenti più intensi al crema dorato, con tocchi metallici in ottone o bronzo capaci di suggerire lusso, accoglienza e cura artigianale. L'abbinamento tra legno scuro, marmo – adatto anche ai piani tecnici sui quali il cioccolato viene temperato a mano – e finiture opache o lucide costruisce un equilibrio raffinato tra tradizione e modernità.
L'illuminazione è altrettanto decisiva. Faretti a LED a luce calda e direzionabile possono valorizzare le forme scultoree e le superfici lucide delle praline all'interno delle vetrine, evitando al tempo stesso di generare calore diretto sui prodotti più sensibili. La luce diventa così parte dell'allestimento e accompagna lo sguardo, mettendo il prodotto al centro della scena.
Un progetto ben costruito integra inoltre pareti espositive dedicate alle confezioni regalo e ai prodotti da viaggio, trasformando scatole, nastri e packaging in una vera scenografia dinamica. Anche gli aspetti meno visibili hanno un ruolo: la gestione del clima e dell'acustica interna richiede impianti performanti e materiali fonoassorbenti, capaci di mantenere l'ambiente fresco, silenzioso e accogliente, preservando al contempo nell'aria il profumo caratteristico del cacao.
Dalla vetrina su strada all'esperienza diretta al banco, ogni elemento d'arredo concorre quindi a comunicare attenzione per i dettagli. Quando il progetto è coerente, lo spazio accompagna il cliente in un percorso immersivo nel quale architettura, materia, luce e prodotto dialogano tra loro, amplificando il valore percepito delle creazioni e trasformando la cioccolateria in un luogo da vivere, prima ancora che in un negozio nel quale acquistare.



Fatti trasportare dal gusto unico di un grande caffè

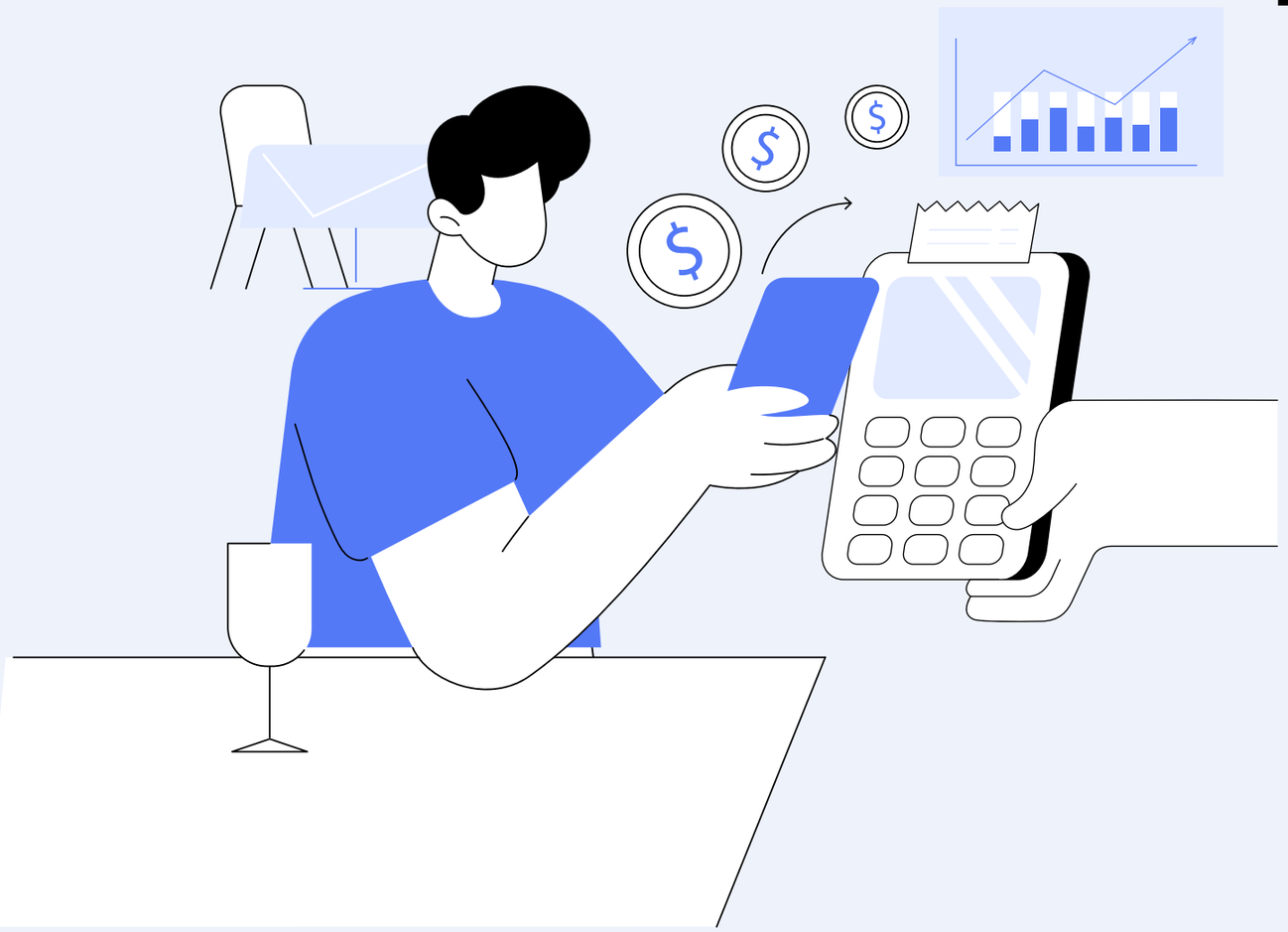
GUGLIELMO
il caffè che fa centro



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

CONTROLLO DI GESTIONE:

IL PUNTO IN CUI UN RISTORANTE SMETTE DI PERDERE



di Massimo Sacco

Il break-even non è un concetto da manuale. È il numero di coperti al giorno sotto il quale ogni serata lavorata aggiunge un pezzo alla perdita invece di ridurla.

C'è un numero che ogni ristoratore dovrebbe conoscere prima ancora di aprire le porte la mattina. Non il fatturato del mese, non il food cost della settimana, non lo scontrino medio del sabato sera. È il numero di coperti al giorno sotto il quale il locale sta finanziando le proprie perdite con la liquidità disponibile, qualunque cosa dica la cassa.

Si chiama punto di pareggio, o break-even. È la soglia oltre la quale si guadagna e sotto la quale si perde, espressa non in euro astratti ma in tavoli serviti. Trentadue coperti, quarantotto, sessantuno: ogni locale ha il suo numero, e quasi nessuno lo sa.

Ho chiesto negli anni a decine di titolari quanti coperti facessero al giorno mediamente. La risposta arrivava in pochi secondi. Ho chiesto quanti ne servissero per coprire tutti i costi. Silenzio. Non è ignoranza. È che nessuno gliel'ha mai insegnato a calcolarlo.

LA QUESTIONE NON È QUANTI COPERTI FAI, MA DA QUALI COMINCI A GUADAGNARE

Un ristorante tipico del Centro Italia, fatturato tra 400.000 e 700.000 euro annui, ha costi fissi mensili che oscillano tra i 15.000 e i 22.000 euro. Affitto, personale strutturato, rate di leasing, utenze, ammortamenti. Questi costi esistono indipendentemente da quanti clienti passano dalla porta. Il locale chiuso ad agosto li paga lo stesso. La parte variabile, quella che cresce con i coperti, è principalmente il costo delle materie prime e la quota flessibile del personale. Quando togli questi costi da ogni euro incassato, quello che resta si chiama margine di contribuzione. È la percentuale di ogni ricavo che va a coprire i fissi, e poi, una volta superata la soglia, a generare utile.

Con costi fissi di 18.000 euro al mese e un margine di contribuzione del 56%, il break-even mensile è poco più di 32.000 euro. Con uno scontrino medio di 35 euro, servono 919 coperti al mese per raggiungere il pareggio. Divisi per 26 giorni di apertura: 35 coperti al giorno. Sotto quella soglia, ogni serata lavorata aggiunge un pezzo alla perdita mensile invece di ridurla.

Trentacinque coperti al giorno sembra poco. Per molti locali è la normalità di un martedì o di un mercoledì sera. Il problema è che quei giorni non si leggono come perdite: si leggono come giorni tranquilli.

PERCHÉ IL BREAK-EVEN CAMBIA E VA TENUTO AGGIORNATO

Il numero non è fisso. Ogni variazione della struttura dei costi lo sposta. Si assume un cameriere in più: il break-even sale. Il fornitore di carne rinegozia il listino al rialzo: il margine di contribuzione scende e il pareggio si alza. L'affitto viene rinnovato con un aumento del 15%: bisogna fare più coperti ogni giorno solo per stare fermi.

Molti ristoratori calcolano il break-even una volta, magari all'apertura, e poi lo dimenticano. Nel frattempo, la struttura dei costi cambia, il mercato cambia, lo scontrino medio cambia. Il numero che avevano in testa non corrisponde più alla realtà, ma continua a essere il riferimento su cui prendono decisioni. Il break-even non è un esercizio da fare una volta sola. È uno strumento di lettura mensile, come il conto economico.

ROTTAMAZIONE-QUINQUIES, AL VIA LE DOMANDE

di Massimo Valeri

Dal 16 ottobre al 15 dicembre 2026 i contribuenti potranno aderire alla definizione agevolata per i carichi affidati ad Agenzia delle entrate-Riscossione dagli enti locali che hanno scelto di applicarla. Ecco quali debiti rientrano, le esclusioni e le modalità di pagamento.

Online l'elenco degli enti locali che hanno aderito alla Rottamazione-quinquies. Sono circa 1.500 le Regioni e gli enti locali che hanno comunicato ad Agenzia delle entrate-Riscossione il provvedimento di applicazione della definizione agevolata ai carichi riferiti alle proprie entrate. Con la pubblicazione dell'elenco si apre ora la fase che interessa direttamente i contribuenti: dal 15 ottobre saranno disponibili nell'area riservata di AdER i dati per individuare i carichi definibili, mentre dal 16 ottobre e fino al 15 dicembre 2026 sarà possibile presentare la domanda.
Conclusa la fase riservata agli enti territoriali, Agenzia delle entrate-Riscossione rende ora possibile conoscere quali Regioni ed enti locali hanno effettivamente scelto di applicare la Rottamazione-quinquies. Nell'elenco sono riportati la denominazione dell'ente e gli eventuali soggetti terzi che, per suo conto, hanno affidato ad AdER carichi rientranti nella definizione agevolata. Per alcune posizioni la tabella contiene inoltre specifiche informazioni nel campo note.

QUALI DEBITI POSSONO RIENTRARE

La rottamazione riguarda i debiti tributari e non tributari risultanti dai carichi affidati ad Agenzia delle entrate-Riscossione da Regioni ed enti locali nel periodo compreso tra il 1° gennaio 2000 e il 31 dicembre 2023. Possono quindi rientrare, in base a quanto previsto dal provvedimento adottato dal singolo ente, debiti relativi a IMU, TARI, bollo auto, altre entrate patrimoniali e sanzioni amministrative, comprese quelle derivanti dalle violazioni del Codice della strada. Sono invece esclusi i debiti derivanti da pronunce di condanna della Corte dei conti. Non basta, però, avere un debito nei confronti di un Comune o di una Regione. La Rottamazione-quinquies riguarda esclusivamente i carichi affidati all'Agente nazionale della riscossione.
Restano quindi fuori da questa procedura i tributi locali riscossi direttamente dall'ente oppure affidati per la riscossione coattiva a concessionari privati. Per queste posizioni gli enti possono eventualmente prevedere proprie forme di definizione agevolata, secondo regole e modalità stabilite autonomamente.

REGOLE PER MULTE STRADALI

Regole particolari si applicano alle multe stradali e alle altre sanzioni amministrative non tributarie, per le quali la Rottamazione-quinquies non elimina la sanzione principale. L'importo della sanzione resta quindi dovuto, mentre la definizione agevolata opera sugli interessi e sulle altre somme accessorie previste dalla disciplina.

DOMANDE DAL 16 OTTOBRE

Terminata la fase di adesione degli enti, dal 16 ottobre 2026 toccherà ai contribuenti. Potranno presentare la domanda coloro che hanno debiti affidati ad Agenzia delle entrate-Riscossione da uno degli enti che hanno scelto di applicare la Rottamazione-quinquies. La richiesta dovrà essere trasmessa esclusivamente in modalità telematica e ci sarà tempo fino al 15 dicembre 2026. Entro il giorno precedente, il 15 ottobre, AdER pubblicherà le modalità operative per l'adesione e renderà disponibili nell'area riservata del proprio sito i dati necessari per individuare i carichi che possono essere definiti.

FINO A 54 RATE PER IL PAGAMENTO

Dopo la presentazione delle domande, Agenzia delle entrate-Riscossione comunicherà entro il 28 febbraio 2027 l'ammontare delle somme dovute. Il pagamento potrà essere effettuato in un'unica soluzione entro il 31 marzo 2027 oppure suddiviso in un massimo di 54 rate bimestrali di pari importo. In caso di rateizzazione saranno applicati interessi del 3% annuo, calcolati a partire dal 1° aprile 2027.

Pucciufficio
DIGITAL INNOVATION
since 1956
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

GARANZIE, NUOVE REGOLE PER I CONSUMATORI

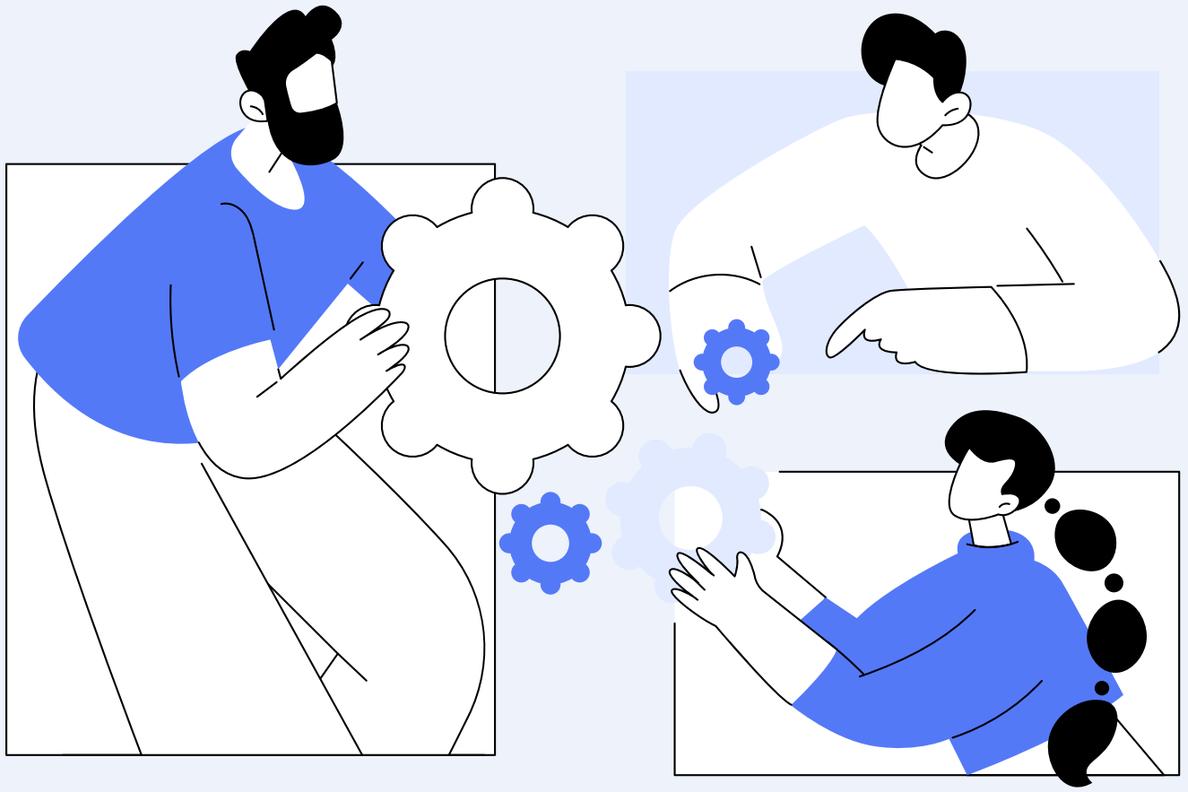
di Alessandro Sorci

Dal 27 settembre 2026 sono in vigore nell'Unione Europea nuovi obblighi informativi: l'Avviso armonizzato rende più visibile la tutela legale contro i difetti di conformità, mentre l'etichetta GARAN identifica i prodotti coperti da una garanzia commerciale di durabilità superiore.

Dal 27 settembre 2026 sono entrate in vigore in tutta l'Unione Europea le nuove norme sulla trasparenza dei diritti dei consumatori, introdotte dal Regolamento esecutivo (UE) 2025/1960. L'intervento distingue nettamente gli obblighi informativi sulla garanzia legale da quelli relativi alla nuova etichetta armonizzata di durabilità (GARAN).

L'AVVISO ARMONIZZATO: GARANZIA LEGALE

Non modifica le regole della garanzia legale, che rimane di 2 anni per i beni nuovi e di minimo 1 anno per l'usato, ma introduce un obbligo visivo standard per i venditori.
Tutti i venditori di beni di consumo, sia nei negozi fisici sia sulle piattaforme di e-commerce, devono esporlo per ricordare ai consumatori, tramite un testo e un layout standard validi in tutta l'UE, che hanno diritto alla tutela legale gratuita contro i difetti di conformità.
Nei negozi fisici deve essere stampato in formato minimo A4 e posizionato in modo visibile, per esempio vicino alle casse. Online deve comparire sul sito come promemoria generale ben visibile.



L'ETICHETTA ARMONIZZATA "GARAN": DURABILITÀ COMMERCIALE

È uno strumento del tutto nuovo che si affianca all'avviso sulla garanzia legale, ma riguarda la durabilità promessa direttamente da chi produce il bene.
I produttori – o chi immette il bene sul mercato UE con il proprio marchio – che decidono di offrire volontariamente e gratuitamente una garanzia commerciale di durabilità superiore ai 2 anni sull'intero prodotto devono permettere al consumatore di identificare a colpo d'occhio i prodotti che hanno una "aspettativa di vita" garantita più lunga della normale tutela di legge.
L'etichetta, se stampata sul packaging o su cartellini dedicati, deve misurare almeno 95 × 100 mm. Sui siti web di e-commerce deve essere inserita prima che si completi l'acquisto, con un clic o passando il mouse sopra l'icona.

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

BP Food 1950 srl
Via Colonie 13
42013
Salvaterra di Casalgrande (RE)
Tel. 0522 772960

Canuti Tradizione Italiana srl
Via Sassonia 16
47900 Rimini
Tel. 0547 343943
www.canuti.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Romeo Ficacci srl
Via Empolitana km 6,350
00024 Castel Madama (RM)
Tel. 0774 45011
www.ficacci.com

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

Unilever Food Solution Italia
Via Paolo di dono 3/A
00142 Roma (RM)
Unileverfoodsolutions.it

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

canuti.com

dal 1950

Canuti

PASTA ARTISANS



CANUTI TRADIZIONE ITALIANA

PASTA FRESCA SURGELATA PER I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE

Via Sassonia 16, 47922 - Rimini (RN) - Italy