Olla Italy MAGAZINE

IN DISPENSA
Oro rosso
solo italiano

INSALA

Tovaglia tessile o usa e getta?

PRIMO PIANO

La frittura dalla sala alla strada IN CUCINA
Una ventata

Una ventata d'aria fresca



IL MEGLIO O NIENTE...



AGUGIARO&FIGNA MOLINI È L'UNICO MOLINO ITALIANO A PRODURRE IL **LIEVITO MADRE DISIDRATATO PER PIZZA**.

Il Lievito madre in polvere Naturkraft, frutto del

Centro di Ricerca&Sviluppo dell'azienda:

- mantiene tutta la carica enzimatica originale del lievito madre fresco, indispensabile per garantire la digeribilità
- aggiunto alla tradizionale ricetta d'impasto ne migliora croccantezza, fragranza e sapore.











IDEE PER SVILUPPARE IL BUSINESS



Mauro Guernieri Direttore responsabile Qualitaly Magazine

ome direttore generale della Cooperativa Italiana Catering dal 2000, conosco bene l'evoluzione che ha caratterizzato questa testata e ne divento oggi direttore responsabile gratificato per l'onore, conscio che sarà un'esperienza interessante e con l'impegno di essere all'altezza dei miei predecessori, che hanno portato Qualitaly Magazine a una posizione di prestigio.

Questo numero si presenta particolarmente ricco di contenuti e in linea con le aspettative del periodo estivo.

Si parte con un must della cucina mediterranea, ma oserei dire di tutte le cucine del mondo, particolarmente invitante in questo periodo dell'anno dove, anche al ristorante, si è un po' più liberi di trasgredire. Mi riferisco alla frittura: perché sia a regola d'arte occorre seguire delle regole precise e scegliere con cura olio e modalità di cottura. C'è però un aspetto che occorre sottolineare come opportunità per i ristoratori: quello della ibridazione tra ristorante, street food e finger food, che rende il fritto uno dei prodotti più versatili e in grado di intercettare nuove modalità di consumo e di aprire, di conseguenza, nuove aree di business.

Non è un caso che idealmente ci sia un collegamento con una materia prima che non può mancare in ogni menù, soprattutto quando prende la forma di anelli croccanti e dorati: i calamari.

Proseguiamo poi con un prodotto icona della cucina italiana: il pomodoro, meglio la conserva di pomodoro, ingrediente fondamentale del piatto nazionale (ora diventato internazionale): la pasta. Ma anche di preparazioni che caratterizzano la ricchezza e la varietà dell'offerta gastronomica del nostro paese. Pensiamo alla pizza, ma anche alle preparazioni con carne e pesce. Ciò che emerge con forza dall'articolo è l'accuratezza con la quale i prodotti e i fornitori vengono scelti e controllati direttamente, dal campo alla confezione. Per garantire quella costanza qualitativa che costituisce la cifra distintiva della Cooperativa Italiana Catering.

Affrontiamo poi due argomenti di cui si parla poco, ma che sono importanti per l'immagine generale del locale. Mi riferisco ai sistemi di aspirazione della cucina e all'arredo della tavola.

Nel primo caso un adeguato sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori in cucina non solo migliora il comfort e la sicurezza per chi vi lavora, ma è anche un oggettivo biglietto da visita per il locale. Una buona cappa con relativo ricambio d'aria impedisce di impregnare di odori gli abiti dei vostri clienti rendendo la pausa pranzo o la serata un'esperienza piacevole. E proprio l'estate è il periodo dell'anno in cui pensare di sostituire o di effettuare la manutenzione di quella esistente.

Quanto alla tavola, il quesito che affrontiamo è se sia meglio la tovaglia di tessuto o in carta. Le ragioni dei sostenitori dell'una e dell'altra sono plausibili entrambe, ma la tecnologia sta facendo passi da gigante e l'usa e getta raggiunge risultati inaspettati.

Concludiamo con una carrellata di Franciacorta per le cene estive e con alcune idee per dare un ruolo all'aperitivo anche al ristorante, con proposte di cocktail semplici ma di sicuro effetto.

Buona lettura e buona estate!





ART. 62, RITARDI NEI PAGAMENTI E VALORE DELLE IMPRESE



Italo Nebiolo presidente Cooperativa Italiana Catering

Qualcosa nell'articolo 62 non funziona, se sei imprese su sette non pagano entro la scadenza tiamo entrando, nel momento in cui scrivo queste righe, nel pieno della stagione estiva. Un periodo di straordinaria importanza per il nostro settore. Per avere solo un'idea di ciò che significa il comparto turistico per i consumi fuori casa, solo per i 7 mila alberghi a 4 e 5 stelle italiani, gli approvvigionamenti Food e Beverage valgono 2,3 miliardi di euro. La sola banchettistica ha messo a tavola più di 1,2 milioni di ospiti.

Sono cifre straordinarie, che svelano però solo il vertice di tutta la piramide della ristorazione italiana, che affonda le sue radici in una varietà di offerta dalle mille articolazioni. Che sta soffrendo ancora, pur con delle differenze. Lo testimonia la rilevazione Cribis D&B sui ritardi di pagamento rispetto alla scadenza prevista in fattura. Ebbene, accanto alla grande distribuzione, l'horeca è quella che registra le peggiori performance. Soltanto un'impresa su sette paga entro i termini previsti. La metà accumula ritardi entro il mese e le altre vanno oltre.

È una situazione difficile che risale lungo la catena di fornitura e mette le nostre aziende distributive in mezzo al guado. Da un lato dobbiamo cercare di far fronte a una oggettiva difficoltà di molti nostri clienti, dall'altro ci preme preservare i rapporti con i fornitori che pretendono il rispetto dei tempi di pagamento, secondo quanto previsto dal'articolo 62.

Già, l'articolo 62, in questa situazione, denuncia il suo maggior difetto, quello di essere stato un provvedimento che è intervenuto per legge su una pratica che, nella maggior parte dei casi, aveva scopi commerciali. E lo dimostra proprio ora, con i dati che abbiamo citato. Se oltre l'80% delle imprese dell'horeca non paga entro le scadenze previste, evidentemente qualcosa nell'obbligo di legge non quadra. Che poi la difficoltà sia forte, con i consumi alimentari che sono costantemente in altalena tra piccole risalite e successive discese, è sotto gli occhi di tutti.

Che cosa dobbiamo fare?

Certamente, la presenza di una legge che fissa i tempi di pagamento ci vede nella condizione di rispettarla e di non metterci automaticamente in mora. Tuttavia dovremo essere vigili, discernendo tra chi dei nostri clienti ha bisogno di un sostegno nella difficoltà e chi, invece, adotta sistematicamente un atteggiamento dilatorio che, alla lunga, non ci permette di creare valore. Anzi mina la gestione finanziaria delle nostre aziende. Assicurare la continuità delle nostre imprese e dei nostri clienti, l'ho già detto in altra occasione, è il nostro impegno. Ma lo possiamo fare solo se siamo in grado di selezionarli e di classificarli. Di trattenere quelli con i quali si può crescere insieme e di abbandonare chi invece per incapacità o "furbizia" non ce lo permette. È una linea di condotta che in questi anni di crisi ci ha permesso di dare continuità al nostro business. E in questa direzione dobbiamo proseguire.













n.82 agostosettembre 2014

01 editoriale

03 il punto del presidente

QI NEWS

O6 Ritardi nei pagamenti. Horeca e Gdo in pole position - Quanto vale il Food & Beverage negli hotel? - Restopolis e Apci insieme per la ristorazione 2.0 - Quale eredità per il dopo Expo - Specialisti dell'ittico, guardando al futuro - La Sardegna dentro

PRIMO PIANO

14 II fritto, un evergreen in sala e in strada

15 La frittura secondo la legge

17 II fritto viaggia sull'Ape

IN DISPENSA

18 Pelati, passate & Co, il gusto italiano della conserva

20 Un museo per il pomodoro

21 II pomo d'oro, dal Sudamerica

22 La ricetta degli chef Apci

24 Calamari, scegliere al meglio

26 La ricetta degli chef Apci

27 Pesce surgelato una garanzia. Parola di veterinario

29 La dispensa Qualitaly

IN CUCINA

30 Una ventata d'aria fresca

32 Scegliere la cappa più adatta

34 Le risorse del gambero

35 La ricetta di Gregori

IN SALA

38 Tovaglia tessile o usa e getta?

IN TAVOLA

42 Franciacorta, il nome è il messaggio

46 Semplicemente aperitivo!



RITARDI NEI PAGAMENTI HORECA E GDO IN POLE POSITION

ar e ristoranti, ma anche la Gdo, registrano ritardi di pagamento in misura superiore alla media nazionale. Lo dice Cribis D&B, la società del gruppo Crif specializzata nelle business information, nel suo Osservatorio sulla puntualità nei pagamenti, aggiornato a primi tre mesi del 2014.

Nel primo trimestre infatti solamente il 16,9% delle imprese in questione paga alla scadenza. Una performance decisamente inferiore della media italiana, pari al 38%. Ben 21,1 punti percentuali in meno.

A fronte di queste poche imprese virtuose, il 58,6% paga entro il mese e ben il 24,5% oltre i 30 giorni di ritardo. Da segnalare inoltre il forte aumento dei ritardi gravi, passati dal 16,4% del 2010 all'attuale 24,5%, un + 49,7%

Peggio della Gdo è il comparto dell'Horeca, con solo il 14,2% di realtà che salda le pendenze economiche alla scadenza. Il 49,6% paga entro un mese, il 36,2% oltre il mese di ritardo. Ritardi gravi saliti in 4 anni del 265,7%

A livello geografico la situazione è qualitativamente costante negli anni in tutti i settori: meglio il Nord-Est seguito dal Nord-Ovest quindi Centro, Sud e Isole.

Commentando questi dati, l'amministratore delegato di Cribis D&B Marco Preti ha rilevato come siano lo specchio di un nuovo scenario: «I ritardi



di pagamento e in generale la rischiosità delle aziende italiane si assestano oggi su un nuovo livello, più alto rispetto al passato. È difficile prevedere se questo trend resterà stabile nei prossimi mesi o se peggiorerà ancora; sicuramente è difficile ipotizzare una riduzione dei ritardi nei pagamenti e del livello medio di rischiosità commerciale del tessuto aziendale italiano».

I dati di Cribis non fanno che confermare quello che da più parti sottolineano gli operatori del settore, che cioè il cliente finale della filiera, pubblico esercizio o retail, sta avendo grossi problemi a rispettare i dettami dell'articolo 62 che prescrive i tempi di pagamento in 30 giorni per i prodotti alimentari freschi e in 60 giorni per quelli non deperibili. Una difficoltà che si ripercuote, soprattutto nel settore horeca, sugli intermediari del canale, grossisti e distributori.

E il riflesso delle difficoltà nella gestione finanziaria si scorge nel numero dei fallimenti, aumentati nell'ultimo anno - a livello generale Italia - del 14% edioltreil 50% rispetto al 2009. Un'altra recente ricerca sul Credit Management di Cribis D&B rileva che oltre l'80% delle aziende italiane ha dichiarato di aver subito un grave insoluto e nel 40% dei casi si trattava di clienti con un'anzianità di fornitura superiore ai 5 anni, dato in crescita rispetto agli anni precedenti.

«Sono tutti segnali di un con-

testo-commenta ancora Preti - divenuto, negli ultimi 5 anni, molto più rischioso. Ci sono però anche dei segnali positivi, anche se non a costo zero per le aziende. Negli ultimi anni le imprese italiane hanno messo sempre più il controllo sui pagamenti al centro della propria gestione finanziaria, come uno dei fattori decisivi per rimanere sul mercato. Le imprese hanno investito molto in nuove strategie di gestione della clientela, come un più attento monitoraggio, nuove policy commerciali e, in alcuni casi, un ampliamento della struttura di credit management. Molto diffusa anche l'adozione di procedure di recupero dei crediti più tempestive e strutturate».

Quanto vale il Food & Beverage negli hotel?

algono oltre 2,3 miliardi di euro gli approvvigionamenti Food & Beverage per i 7mila grandi alberghi italiani, cioè le strutture a 4 e 5 stelle.

Altrettanto impressionante è il dato relativo al volume degli approvvigionamenti: basti pensare che le cassette di frutta, fornite a 100 hotel in un anno, se messe in fila, creerebbero un ponte sull'Atlantico tra Europa e America Latina (oltre 100mila chilometri). Ecco la fotografia del maxi carrello della spesa dell'hotellerie italiana effettuata da Res/Aifbm (Associazione Italiana Food & Beverage manager). L'analisi fornisce il dettaglio dei conti della spesa delle

forniture wine&food degli alberghi top in Italia.

Da un monitoraggio in 101 strutture scelte tra le circa 400 rappresentate dall'Associazione, nel 2013, ha precisato l'ad di Res e direttore dell'Osservatorio Aifbm Marco Malacrida, sono state consumate 2.804 tonnellate di alimenti che in valore corrispondono a 17 milioni di euro di forniture acquistate. A ciò si aggiungono scontrini da 11 milioni di euro per 6 milioni di litri di bevande, dove acqua (31% dei consumi), vini e spumanti (38%) fanno la parte del leone. L'indagine sottolinea anche che la colazione rappresenta il principale momento di consumo: 4,2 milioni di



breakfast (44%), seguiti da 3,4 milioni di servizi di ristorazione individuale (35%). Significativa la quota (12%)

Significativa la quota (12%) della banchettistica che ha messo a tavola 1,2 milioni di

ospiti. Più di nicchia le mescite (7%) nei bar che lo scorso anno hanno avuto 0,7 milioni di clienti e 200.000 ordinazioni di room service (pari allo 0,2% del totale).

RestOpolis e Apci per la ristorazione 2.0

nsieme per valorizzare il canale delle prenotazioni via web e mobile: è questo l'obiettivo della partnership tra APCI, Associazione Professionale Cuochiltaliani (cucinaprofessionale.com) e RestO-

polis (restopolis.com), servizio per la prenotazione online di ristoranti totalmente gratuito per ali utenti.

L'accordo tra i due player della ristorazione permetterà di sensibilizzare e formare gli

FESCOPOLIS

Persona solida a pagh of more

Constitution of the con

operatori del settore all'impiego di nuovi strumenti di marketing e prenotazione, superando così il ritardo che l'Italia ha accumulato rispetto al resto del mondo nella valorizzazione delle nuove tecnologie per il canale. Nel dettaglio RestOpolis offrirà ai soci APCI la possibilità di aderire al servizio a condizioni più vantaggiose rispetto a quelle standard con una formula che consentirà di pagare i costi di attivazione non in anticipo, ma attraverso il guadagno generato dal suo canale di prenotazione. Apci, favorirà l'utilizzo del portale di RestOpolis tra i suoi associati, allo scopo di valorizzare le

potenzialità di crescita offerte dal web, che sta radicalmente modificando le abitudini di consumo della clientela.

La sinergia nasce dalla comune volontà di soddisfare le esigenze degli utenti che passano sempre più tempo connessi alla rete, tutelando, nel contempo, il lavoro del cuoco. Un esempio per tutti, il sistema di recensioni di RestOpolis, che ha raccolto l'immediato supporto di Apci. Il servizio per la prenotazione online, infatti, permette solo ai consumatori che effettivamente hanno prenotato e consumato di recensire i ristoranti, monitorando così i giudizi pubblicati.



Quale eredità per il dopo Expo

arà un evento epocale, in grado di riunire le specialità alimentari e le nicchie gastronomiche di tutto il mondo. Ma per Expo Milano 2015 (1 maggio-31 ottobre) e il suo tema "Nutrire il pianeta. Energia per la vita", questo significherà pure alzare i livelli di guardia in materia di sicurezza alimentare e adottare misure ad hoc per la gestione di tantissimi cibi che, in Italia, non potrebbero altrimenti entrare né - tantomeno - circolare. Non è un caso, infatti, – spiega Giancarlo Belluzzi del Ministero della salute – che in occasione dell'Esposizione Universale siano stati attivati tre gruppi di lavoro proprio allo scopo di ottenere dall'Europa le deroghe necessarie al loro ingresso e di gestire l'eccezionalità della situazione.

Naturalmente lo scenario di Expo è un evento unico, però fa riflettere sulla necessità di avere delle garanzie di sicurezza alimentare valide, il più diffusamente possibile, a livello internazionale.

Per questo, convinte che questo fosse il contesto più idoneo per dialogare e confrontarsi sui temi della sicurezza e della salubrità alimentare, due aziende come Penelope e Cisco, hanno deciso di mettere a disposizione della comunità scientifica internazionale una piattaforma tecnologica di collaborazione realizzata all'interno del progetto Safety for Food. Lo scopo finale? Redigere la "Carta Costituzionale" da proporre al mondo come eredità dell'Esposizione Universale.

Per capire come funziona Safety for Food

serve andare dritti al cuore del progetto e cioè a ValueGo® - il passaporto digitale dei prodotti agroalimentari. Una tecnologia in grado di monitorare passo dopo passo ogni step della filiera agroalimentare: dal campo alla tavola.

Il risultato sperato è quello di un'enorme banca dati, contenente i profili di milioni di prodotti, che consenta a industria, enti preposti e consumatori, di ottenere una completa tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni, secondo regole e standard internazionali in materia di sicurezza, qualità e origine degli alimenti.

L'approdo finale sarebbe quello di delineare e ratificare una "Carta Costituzionale dell'Agroalimentare": una carta comune di indicazioni e buone pratiche per la sicurezza alimentare, da proporre a tutto il mondo come eredità dell'esposizione universale Expo 2015.

«Perché – afferma Livia Pomodoro, presidente Centro diritto alimentazione Expodobbiamo impegnarci affinché, quando il 31 ottobre 2015 si chiuderanno le porte di Expo, resti a Milano un centro di archiviazione di atti pubblici e privati su quanto si è discusso nell'esposizione. Abbiamo il dovere morale di passare il testimone a Dubai 2020 firmando tutti insieme una Convenzione mondiale delle regole minime per il diritto al cibo qarantito».



Un'alimentazione sana parte da prodotti scelti.



per tutti volentieri

Bombieri presenta Gran Paese. Prosciutto cotto a coscia intera.

er chi sceglie il piacere della buona tavola dei sapori autentici senza rinunciare alla leggerezza e alla qualità del proprio stile di vita. Utilizziamo materie prime selezionate e ingredienti naturali. Per tutti Bombieri si è impegnata nell'elaborazione di ricette uniche.

Gran Paese si presenta alla vista per la sua consistenza e colore dati da una **perfetta cottura**, il **profumo è delicato e netto**.

Il gusto "dolce" è in equilibrio con l'aromaticità conferita dalla **"ricetta Bombieri"**.

Nell'insieme succulenza e sapore in ottima sintonia.

Un'esperienza multisensoriale dedicata a tutti i professionisti della ristorazione.

Gran Paese per tutti!

Senza glutine e senza proteine del latte, a basso contenuto di grassi.



















azienda Cariglino nasce in Calabria, nella piana del Lametino nel 1995 ed è attiva nel settore della commercializzazione di prodotti agroalimentari, ittici in particolare. Nel 2000 inizia a lavorare in sede la materia prima, importandola direttamente da Paesi Comunitari e non, abbattendo notevolmente i costi

La società sta ora preparando l'immissione sul mercato della linea "Nuovi pronti da cuocere" basata su prodotti pescati sulle coste calabresi e nel Mediterraneo.

La produzione avviene accostando al pescato alimenti di eccellenza nazionale (lardo di colonnata, olio extravergine d'oliva calabrese e toscano, pane calabrese.....) per ottenere nuove ricette quali gli involtini di pesce spada, il pesce spada ripieno con lardo di colonnata e provola affumicata, involtini di pesce spada.

«La nostra azienda – spiega Paolo Cariglino, che ne è titolare efondatore-si pone come obiettivo quello di migliorare i propri prodotti, crearne nuovi e migliorare i propri processi. Insomma, puntiamo alla ricerca e sviluppo. Questo significa che guardiamo al nostro presente, al mercato, alle opportunità, al futuro e al passato per imparare dagli errori (pro-

CARIGLINO SRL

Sede legaleGizzeria Lido, località Pernicella
(C7)

Telefono: 096/8466014 Addetti: 13, di cui 2 agenti Mail: commerciale@ cariglinosrl.it Zona servita: Calabria

Specialisti dell'ittico, guardando al futuro

Oltre a commercializzare il pescato, l'azienda calabrese lo lavora direttamente e sta preparando una nuova gamma di prodotti pronti da cuocere con ricette che lo accostano ai prodotti alimentari d'eccellenza







Sopra la linea di confezionamento nella sede dell'azienda. Sotto, a sinistra Paolo Cariglino, titolare dell'azienda calabrese; Antonello Cariglino, responsabile amministrativo, insieme con due membri dello staff amministrativo e commerciale dell'azienda



UNA LOCATION STRATEGICA

Cariglino ha sede in un punto cruciale al centro della Calabria, servito da autostrada, ferrovia e vicino all'aeroporto e al Porto Commerciale di Gioia Tauro. Si sviluppa su una superficie di 1600 mq coperti, oltre a 3000 di area scoperta per lo scarico e carico dei materiali, tutti beni di proprietà. Dispone di 4 celle frigorifere, con una capienza di 12.000 m3. Conta unità di vendita al dettaglio sulla Piana Lametina.

pri e altrui) e presentarci ogni giorno di fronte al mercato con idee e proposte per restare competitivi e migliorare la nostra capacità di adattamento. Quello della novità nel nostro campo è un tema sempre caldo perché la concorrenza è alta e basta poco per restare disallineati.

Fare ricerca e sviluppo richiede curiosità e voglia di spendersi, misurando le forze e credendo in se stessi e nelle proprie risorse. In Cariglino siamo curiosi per tradizione e abbiamo nel tempo acquisito l'abitudine a bilanciare rischi e opportunità».

Negli anni l'azienda si è distinta sul mercato per qualità e adeguamento tecnologico, competitività (nuovi prodotti sul mercato; installazione di un impianto fotovoltaico di 300kw), adeguamento alle normative vigenti e formazione continua del personale. Considerando la propensione dell'azienda al continuo aggiornamento e immissione sul mercato di prodotti primari, Cariglino annovera tra i propri clienti aziende commerciali, villaggi e strutture ricettive, ristoranti e dettaglianti, estendendo la propria attività nel territorio calabrese e in alcune zone dell'Italia.

IL SEGRETO DEI GRANDI CHEF:

LA CURA DEI PARTICOLARI





pastarummo.it

La Sardegna dentro

La tradizione agroalimentare isolana è la punta di diamante dell'offerta di Gruppo Alimentare Sardo. L'evasione degli ordini in 24 ore è il segreto del successo di una storia cominciata nel 1968

a Sardegna non è una terra facile, logisticamente parlando: è priva di autostrade e la viabilità è più congestionata nei periodi di alta stagione, in cui anche l'attività di hotel e ristoranti (e, ovviamente, dei loro fornitori) è più frenetica. Nonostante ciò, Gruppo Alimentare Sardo ha risolto il problema delle consegne dei prodotti alimentari e non, riuscendo a evadere gli ordini nell'arco delle 24 ore. La copertura del territorio di Sardegna e Corsica è garantita da agenti di vendita che utilizzano terminali con software Aton per ottimizzare la trasmissione. la preparazione e la distribuzione capillare delle forniture.

Dalla piccola azienda di distribuzione di formaggi fondata nel 1968 da Giovannino Murgia insieme a un socio, all'odierna società per azioni diretta dal presidente Vincenzo Murgia con i suoi figli Giovannino e Manuel, Gruppo Alimentare Sardo ha fatto parecchia strada, anche grazie

GRUPPO ALIMENTARE SARDO S.P.A.

Sede legale
ZONA INDUSTRIALE PREDDA
NIEDDA NORD STRADA 8 07100 SASSARI
Telefono 079 / 2679004
Fax 079 / 262197
Fatturato 18 milioni
Addetti 30
Mail info@alimentare.it
Zona servita Sardegna e
Corsica





Il Cash & Carry è anche sede di manifestazioni dedicate ai clienti del Gruppo Alimentare Sardo. Sotto, gli automezzi per le consegne

alla scelta di costituire, insieme ad altre aziende del settore, la Cooperativa Italiana Catering, che diventa il centro di coordinamento degli acquisti di riferimento.

Attualmente l'attività si svolge nell'area industriale di Sassari una zona scelta per ragioni organizzative e logistiche - in una nuova sede ubicata su un'area di 12.000 metri quadrati di cui 6.000 coperti. «Mettiamo a disposizione dei nostri clienti spiega Vincenzo Murgia - tutta l'esperienza maturata selezionando prodotti di alta qualità.

Andiamo alla ricerca di produzioni tradizionali seguendo l'obiettivo di riscoprire e valorizzare le antiche tradizioni agropastorali della Sardegna, ma anche nazionali».

Oltre al servizio di consegna, da sei anni Gruppo Alimentare Sardo ha dotato la propria sede di un Cash & Carry. «I clienti – conclude Murgia – dimostrano di apprezzare molto questa forma di vendita, che permette loro di vedere fisicamente i prodotti in esposizione, confrontarli, e sceglierli direttamente, risparmiando anche un po'».

UN MARCHIO DI FAMIGLIA

La famiglia Murgia non ha timore di mettere il proprio cognome su una linea di prodotti - Ricetta Murgia, appunto - con una forte connotazione regionale. Dai formaggi ai salumi, dalla pasta fresca stesa a quella ripiena, dall'olio al vino... tutti i prodotti della gamma sono verificati direttamente dall'azienda e sono prodotti con ingredienti di prima scelta e spesso seguendo ricette tradizionali sarde raccolte dalla famiglia. La linea, inizialmente pensata solo per una nicchia di ristoratori, si è con il tempo imposta tra tutti coloro che vogliono dare alla propria cucina una marcata connotazione regionale, nonostante il posizionamento di prezzo sia superiore rispetto al resto dei prodotti in assortimento.





CREATORI DI SAPORE







L'Olio Extravergine di Oliva in purezza

Frantoio, Nocellara, Ogliarola: ecco i nuovi alleati di valore di chi, ogni giorno, si misura con la creatività in cucina. Sono gli oli extravergini di oliva in purezza della nuova linea Monocultivar di Olitalia: ottenuti dalla spremitura di una sola varietà di olive, con garanzia di totale tracciabilità della filiera. 100% italiane, le Monocultivar di Olitalia sono state scelte in quanto espressione di tre tipicità organolettiche del nostro Paese. Dalla predominanza del fruttato, alle note di piccante e amaro, sino a giungere ad un equilibrio sostanziale di tali elementi: questi i sentori caratteristici dei tre oli. Ecco i dettagli che possono fare di una preparazione, una creazione di sapore.





Il fritto, un evergreen in sala e in strada

È l'anello di congiunzione tra street food e ristorazione, anche alta. Nonostante gli allarmi dei nutrizionisti, è un prodotto che piace tutto l'anno. Purché sia fatto a regola d'arte

DI ANNA MUZIO hiacchiere e polpette, arancini e panelle, misto di paranza e tempura, gran fritto alla piemontese, fish & chips e bomboloni, panzerotti, cannoli, empanadas, falafel e seadas. Sono ricette dolci e salate di tradizioni culinarie diversissime, che in comune hanno la modalità di cottura: la frittura. Una pratica intramontabile se, dopo oltre 2500 anni di storia (pare che la utilizzassero già gli Egizi, ma le prime notizie certe vengono dall'antica Roma) e nonostante gli allarmi dei nutrizionisti è sempre tra le più amate da grandi e piccini. Trasversale simbolo della gastronomia "povera" e tradizionale, la cottura nell'olio è in realtà usata in tutte le cucine, anche per quel singolo ingrediente capace di dare più carattere al piatto.

LA NOUVELLE VAGUE DEL FRITTO

La frittura è protagonista in due stili culinari di tendenza degli ultimi anni. Il Finger Food, che vede nella velocità che non rinuncia alla creatività il suo punto di forza. E quello Street Food in grande spolvero, vecchio come il mondo, baluardo della tradizione culinaria di ogni Paese, riproposto in modalità più o meno originali e, per sua stessa natura, nomade. Tanto che i noodles saltati spargono aromi nei mercatini londinesi e il fish&chips compare sulle

strade di Madrid.

La frittura è prima di tutto versatile. Può essere tradizionale ma anche creativa, come le 60 ricette proposte dal due stelle Michelin Emanuele Scarello in *Fritture. Dall'antipasto al dessert* (Italian Gourmet) "golose sorprese racchiuse in un involucro croccante".

Ed è proprio questo involucro la chiave di tanto successo e golosa bontà. L'olio infatti raggiunge temperature maggiori dell'acqua, che a 100°C evapora: 180°C o anche più. A queste temperature la superficie esterna dell'alimento forma una crosticina che impedisce il passaggio di olio all'interno e la fuoriuscita di acqua. Prima si forma la crosta e meno olio sarà assorbito dall'alimento. È la cosiddetta reazione di Maillard che si innesca sopra i 140 °C.

Sono pochi, ma fondamentali, gli accorgimenti che fanno la differenza tra un buon fritto croccante e leggero e uno grondante di grassi, molliccio e indigesto.

GLI OLI DA USARE TRA GUSTO E

SALUTE. «Ci sono due segreti per una buona frittura - spiega Danilo Angè, chef, consulente e formatore - i grassi utilizzati e la temperatura del grasso, che varia a seconda di che cosa si frigge. Normalmente si usano i grassi che hanno un punto di fumo (la temperatura alla quale l'olio comincia a decomporsi,

la frittura è diventata protagonista di due stili culinari di tendenza: lo street food e il finger food





Una legge vera e propria che regoli la delicata pratica della frittura non c'è, ma alcune indicazioni sì. Cerca di arginare l'uso di oli non adatti all'alimentazione o degradati la Circolare del Ministero della Sanità n.1 del 11.1.1991, che stabilisce il valore limite dei composti polari negli oli in 25 g/100 g. E riporta alcune importanti raccomandazioni.

Eccole:

- 1 Evitare la presenza di acqua e l'aggiunta di sale e spezie negli alimenti da friggere.
- 2 Evitare che la temperatura dell'olio superi i 180°C.
- 3 Dopo la frittura, agevolare mediante scolatura l'eliminazione dell'olio in eccesso assorbito dall'alimento.
- 4 Provvedere ad una frequente sostituzione degli oli e dei grassi.
- 5 Filtrare l'olio usato, pulire a fondo il filtro e la vasca dell'olio: le croste carbonizzate, i residui oleosi viscosi o i resti di un olio vecchio accelerano l'alterazione dell'olio.
- 6 **Un no assoluto va alla pratica della "ricolmatura"** (l'aggiunta di olio fresco all'olio usato), perché l'olio fresco si altera più rapidamente.
- 7 Infine, proteggere gli oli ed i grassi dalla luce.

Il D.Lgs. 152/2006 obbliga le aziende che producono e detengono oli e grassi alimentari esausti a smaltirli in modo corretto. Il consumo in Italia è di circa 1.400.000 tonnellate l'anno. Oltre la metà del quale, esausto, finirebbe in natura attraverso le tubature, inquinando suolo, fiumi, mare e contaminando le falde. Esistono aziende che si occupano della raccolta nei ristoranti e della consegna ai consorzi per il riciclo. Forniscono i contenitori a norma di legge, per la conservazione prima del ritiro. In alcuni casi il servizio è svolto dall'azienda municipale per la raccolta dei rifiuti come a Milano (a pagamento) e a Rovigo (gratuita) dove l'olio utilizzato in cucina è trasformato in biodiesel per i mezzi pubblici. Al ritiro viene consegnata una ricevuta, da conservare, che documenta l'avvenuta consegna.

PRIMO PIANO

DALLA DISPENSA QUALITALY



FRIGGI E FRIGGIMIX, OLIO DA FRITTURA

Friggi è un olio di palma bifrazionato, mentre Friggimix è una miscela di olio di palma bi-frazionato 64 e olio di semi di girasole alto oleico. All'aspetto ha un colore giallo paglierino con sapore molto neutro con leggera sensazione tipica dell'olio di palma. L'alto



valore degli acidi grassi e del punto di fumo, insieme alla bassissima acidità, rendono Friggimix un olio molto adatto alla frittura. Infatti è un olio molto

stabile e può raggiungere temperature elevate spostando il punto di fumo a circa 220°C. Friggimix, inoltre, risulta più digeribile poiché ricco di acido oleico e con valori esigui di acido palmitico, e, grazie alla particolare miscela, è anche più dietetico per la presenza di acidi monoinsaturi.

ndr) più alto. Come lo strutto: considerato poco sano da medici e dietisti, conferisce un'ottima fragranza. L'olio extra vergine di oliva, fra gli oli più stabili, è ben accettato dai dietisti ma ha due problemi: un costo alto specie per un certo tipo di ristorazione e anche il gusto, che influisce sulla preparazione finale e che dipende dal cultivar. Un olio leggero di taggiasca o del Garda può andare bene per tutto, uno dal gusto più intenso può sposarsi ad esempio





ai carciofi, ma non ai gamberi. Se non sivogliono interferenze di gusto cisono gli oli di semi, di arachidi, nocciola, anch'esso piuttosto caro, e riso, ottimo, o anche di soia, che personalmente non amo perché quando si scalda emana un odore di pesce. Ci sono poi i mix di semi diversi, stabili perché pensati appositamente per la frittura, come quelli di palma e girasole».

Dalla cucina molecolare arriva una curiosità; la frittura con il glucosio.

Acquistato in polvere (tra l'altro costa anche poco) va sciolto in poca acqua a fonde tra i 160 e i 190 °C: temperatura ideale per friggere. Il leggero sapore dolciastro che rimane sulla crosta così formata può essere utilizzato per un effetto agrodolce o evitato avvolgendo l'alimento in un involucro vegetale (ad esempio una foglia di verdura).

RIUTILIZZO, MA QUANTO RIUTI-

LIZZO? Gli oli e i grassi sottoposti a trattamenti termici subiscono una complessa serie di trasformazioni chimiche, sviluppando sostanze dannose per la salute, come l'acroleina. Oltre alla temperatura, che deve rimanere sotto il punto di fumo, tali trasformazioni sono legate all'uso prolungato. Ma quante volte si può riutilizzare un olio? Secondo Angè non esiste una regola assoluta. "Dipende da quanto e cosa si frigge, dalla quantità e dal tempo di frittura. Se friggo con una pastella o una panatura l'olio si degrada più velocemente. Esiste comunque una macchinetta con

Per saperne di più

Un libro a misura di chef che propone oltre 60 ricette elaborate con step fotografici di esecuzione, ma che racconta anche il segreto della frittura perfetta attraverso le nozioni base sulla preparazione degli alimenti prima di immergerli in olio bollente e che tratta dettagliatamente dei diversi tipi di grassi da frittura: dall'olio di arachide al

burro chiarificato, dall'extravergine d'oliva all'olio di noci, passando attraverso quello di riso o di soia. Niente è dunque lasciato al caso, come nella dettagliata tabella che riporta l'esatto punto di fumo di oltre 50 tipologie di grassi da frittura.

Il volume, fa parte della collana iTecnici, a cura di Allan Bay.



Edito da Italian Gourmet, costa 73 euro. http://shop.italiangourmet.it



una sonda che, inserita nell'olio, avvisa quando è degradato. Un investimento che consiglio a chi frigge molto". Del resto, come ricorda la circolare del ministero della Salute, "un olio molto usato si può già riconoscere dall'imbrunimento, dalla viscosità e dalla tendenza a produrre fumo durante la frittura".

ATTREZZATURE AD HOC

Un "effetto collaterale" della frittura al

ristorante è quello del tipo "friggitoria fast-food", l'odore di fritto che dilaga nel locale e fa scappare i clienti. «Per evitarlo ci sono alcuni accorgimenti, - dice Angè - . Usare oli poco aromatici e avere un sistema di aspirazione efficiente, prima di tutto. C'è poi una nuova friggitrice con coperchio che fa passare solo il vapore e abbatte del 70% la fuoriuscita di odori. La cottura è controllata da un timer, ma alcuni cuochi

la ritengono scomoda per cuocere alimenti con tempi di cottura diversi che vanno a confluire nello stesso piatto». Niente di insuperabile dunque. Nonostante i dictat dell'alimentazione sana, insomma, il fritto piace ancora, e tutto l'anno.

Come a dire che davanti a una buona frittura croccante e leggera, asciutta e non unta, la gran parte dei clienti capitola.



IL RISTORATORE

Il fritto viaggia sull'Ape

l fritto più trendy? Viaggia sull'Ape. Pioniere di questa idea che ha fatto presto seguaci (a Londra è stata segnalata un'Ape con un forno per pizza) è Luca Luxardo, che di fronte alla sua enoteca di Bonassola, location chic alle porte delle 5 Terre, ha parcheggiato un'Ape Calessino rosso fiammante che vende un solo prodotto: il cartoccio di frittura di totani e acciughe liguri. A 5 euro a porzione per 1,5 hg di prodotto. Ma come è stato possibile realizzare tutto ciò? «Ho pensato di fornire un fritto di qualità, su strada. E l'idea è piaciuta. L'Ape è attrezzata con due friggitrici Magic Cooker da 9 litri che lavorano a bassa temperatura, 130°C, con olio di girasole di Qualitaly (fornito da GF2 di Levanto). Ha un piccolo generatore e può essere spostato anche in occasione di eventi o feste. Per ora è davanti alla mia enoteca che ha un buon ritorno: la clientela abbina volenteri al fritto un bicchiere di bianco. E poi era un modo per proporre la frittura che evito nel mio ristorante, dove cucino il pesce in altri modi. Adesso utilizzare l'Ape è diventata una moda ma la nostra è esteticamente bella, attira l'attenzione. Ovviamente il mezzo limita, non si può cucinare di tutto o allestire una cucina vera e propria». Il prossimo step? «Ampliare magari anche in occasione dell'EXPO di Milano, gestendo però gli Ape direttamente, perché l'importante è che la qualità della proposta resti alta, anche quando aumentano i volumi: solo così può funzionare». Solo pesce quindi? «Ho provato anche con le verdure pastellate, ma il pesce, e in particolare il totano, è quello che piace di più».





LE PREFERENZE DEI RISTORA-

TORI. Quanto alle scelte del mercato in merito alle differenti referenze di prodotto c'è stato un leggero cambiamento da parte della clientela: «Una volta - spiega Nebiolo - la preferenza andava nettamente verso il pomodoro pelato intero. Oggi è più utilizzata la passata, mentre per la pizza fra i clienti riscontro una particolare predilezione dei pizzaioli per il prodotto cubettato, ad alto valore di servizio e di grande praticità d'uso».

Dal canto suo Vincenzo Murgia, del Gruppo Alimentare Sardo, importante distributore Cic sul territorio di Sardegna e Corsica, sottolinea: «La richiesta del mondo catering si suddivide in parti quasi uguali fra pomodori pelati interi - e in questo caso la produzione ottimale arriva dal sud Italia - e prodotto cubettato, che trova una zona d'elezione nel nord Italia. Nella Linea Rossa le più utilizzate sono le varietà San Marzano e Roma, insieme ad altri ibridi selezionati. Da due o tre anni si sta diffondendo molto anche l'uso della passata: oltre che per l'utilizzo sulle pizze, è apprezzata anche per i piatti di pesce e adatta a realizzare sughi delicati. È importante sottolineare che la Linea Rossa Qualitaly è di produzione italiana, provenienza che già di per sé costituisce una garanzia qualitativa. Basta aprire una latta di pomodoro per capire se si tratta di prodotto di dubbia provenienza: il colore è più scuro, l'odore non è quello tipico, che noi italiani conosciamo bene e naturalmente anche il sapore cambia,

Specialisti in conserve

Secondo i dati Fao l'Italia è il primo Paese produttore di pomodoro in Europa con circa 5,1 milioni di tonnellate (anno 2012), produzione che soddisfa largamente il fabbisogno italiano. Il primato di produttore mondiale, sempre secondo la medesima fonte, spetta invece alla Cina, che detiene il 30% circa della quota mondiale di produzione. La lavorazione industriale del pomodoro in Italia si è sviluppata in modo significativo dal 1900, in particolar modo nei territori delle province di Parma, Piacenza, Cremona e Mantova, dove viene trasformato circa il 35% dell'intero pomodoro lavorato italiano.







ORIGINI

Un museo per il pomodoro

I pomodoro, la sua coltivazione e la sua trasformazione industriale hanno dignità museale. A Collecchio (Pr), nel cuore della "food valley", la Corte di Giarola oggi ospita il Museo del Pomodoro. La scelta di Giarola è connessa al ruolo strategico che la località ha rivestito per l'avvio della dimensione industriale del settore conserviero nei primi del Novecento. Il museo è suddiviso in 7 aree tematiche, che partono dalla diffusione del pomodoro in Italia, per illustrarne la coltivazione e lo sviluppo nell'industria di trasformazione. A chiudere il percorso museale è la sezione su cultura e comunicazione, con pubblicità, citazioni, dipinti, sculture e ricette (www.museidelcibo.it)

tende all'amarognolo». Particolari che non sono da sottovalutare, perché poi in tavola fanno la differenza, e il cliente se ne accorge.

INNOVAZIONE. Tiziano Freccia, direttore commerciale della Rodolfi Mansueto, fornitore storico della Cic - una delle aziende con il maggior numero di certificazioni in Italia, dalla tracciabilità di filiera a quelle ambientali, fino a quelle kosher – sottolinea: «Siamo sul mercato da oltre 120 anni e per raggiungere la qualità ottimale puntiamo alla migliore materia prima. Selezioniamo

attentamente i nostri agricoltori, per la maggior parte della provincia di Parma, che sanno esattamente a quali standard qualitativi devono rispondere. Inoltre le nostre tecnologie sono costantemente aggiornate (ad esempio la nostra linea di produzione della polpa è stata rinnovata completamente 4 anni fa). Proprio per Cic, in collaborazione con i loro tecnici, abbiamo studiato una nuova passata, indicata in modo particolare per le pizzerie: la polpa di pomodoro è passata molto finemente e viene leggermente evaporata.

Questo accorgimento consente di

avere un prodotto che non bagna la pizza, anche quando è utilizzata su un disco di pasta sottile; inoltre ne basta un quantitativo minore per dare un ottimo sapore. Non ultimo per importanza, il fatto che con una passata meno liquida non si avvia il processo di sineresi, vale a dire la separazione della parte solida della salsa da quella liquida, che nel forno elettrico evapora e tende a far bruciare la parte superiore delle pizze. Un prodotto (Polpa fine Linea Rossa, in latta da 5 kg) che al professionista garantisce ottimi risultati».

LA LINEA ROSSA QUALITALY

LA GAMMA.

Pomodori in conserva pelati, cubettati, ridotti in passate più o meno fini

PROVENIENZA.

I pomodori sono coltivati in Italia nelle zone più vocate (Campania, Puglia, Emilia Romagna) e raccolti al giusto grado di maturazione

CARATTERISTICHE.

Le conserve sono caratterizzate da un corretto tasso di acidità, sono prive di impurità e di muffe



CONTROLLI IN CAMPO. Gaetano Oliva di Sica, azienda salernitana specializzata nelle attività di trasformazione, conservazione e vendita di prodotti a base di pomodoro per l'horeca, è uno dei fornitori della Cic per la Linea Rossa, nelle tipologie del pomodoro pelato intero e cubettato. Anche Oliva sottolinea: «La produzione delle nostre conserve è concentrata nel periodo estivo, da fine luglio a fine settembre; la qualità del prodotto si verifica a partire dai controlli fatti sul campo, per proseguire lungo tutto l'iter produttivo. Fra i tanti aspetti da curare c'è anche quello della raccolta, oggi prevalentemente meccanizzata e selettiva: un buon prodotto non deve essere schiacciato o rovinato, perché rischia di innescare muffe e marciume. Poi in azienda si fanno ulteriori selezioni e nell'arco di massimo 12 ore il pomodoro è messo in lavorazione: il rispetto di questa tempistica è importante, perché consente di avere un prodotto integro e al massimo delle sue qualità organolettiche. Sono tutte conserve lavorate da prodotto fresco, su terreni vocati, con un controllo stretto sui fitofarmaci, sui processi aziendali e la loro igiene, con verifiche a tutto tondo».

Il RUOLO DEL PACKAGING. Se la qualità è un aspetto fondamentale,

ORIGINI

Il pomo d'oro, dal Sudamerica

I pomodoro è originario del Sudamerica, delle regioni del Perù e dell'Ecuador, dove ancora oggi si trovano specie selvatiche dai frutti piccoli, simili al tipo Cherry o "pomodorino ciliegia"; pare che il nome inglese "tomato" derivi dall'azteco "zitomate", nome con cui alcune popolazioni del Messico chiamavano i frutti della pianta di pomodoro.

Il termine "pomodoro", invece, è riconducibile al colore giallo dei primi frutti apparsi prima in Spagna e poi in Europa, alla fine del '500, soppiantati da varietà a frutto rosso, anch'essi presenti nell'America Meridionale. Dalla Spagna a Napoli, in quei tempi possedimento spagnolo, il passo è breve. Peccato che inizialmente il pomodoro è considerato una pianta medicinale e ornamentale; poco alla volta però entra nella cucina italiana, chiamato "mela d'oro" o "pomo d'oro". Dalla Spagna, al seguito degli Arabi, il pomodoro arriva in Sicilia, dove si ritrovano le più antiche ricette italiane a base di pomodoro, soprattutto sughi per condire la pasta, in alternativa ai condimenti a base di burro, formaggio e spezie.

A Parma, dove il pomodoro è tra le specie orticole più coltivate, fino alla fine dell'800 non rientrava tra le abitudini alimentari contadine, anche se di lì a poco, in queste terre, si assiste all'avvento dell'industria della trasformazione del pomodoro. Attualmente l'industria conserviera utilizza circa il 70% della produzione di pomodori italiani, il rimanente è destinato al consumo fresco.

anche la praticità del pack riveste la sua importanza, soprattutto quando si tratta di un prodotto d'uso quotidiano in quantitativi elevati come accade per il pomodoro in conserva. Lo conferma Riccardo Ruggeri di Co.Pad.Or., società agricola cooperativa di Collecchio, fornitrice di Cic per i prodotti della Linea Rossa. «La polpa fine – dice Ruggeri – è il nostro prodotto di punta nato una quindicina di anni fa. Ha una resa molto alta, grande freschezza, garantita da svariate certificazioni, privo di Ogmea filiera controllata. Come tutte le nostre conserve è lavorata solo da pomodori prodotti dai nostri 138 soci, in un tempo di circa 4 ore dalla raccolta. La polpa fine oggi è disponibile, oltre che in latta di banda stagnata, anche nel formato "hot filling", buste asettiche da 5 o 3 kg netti (rispettivamente in cartoni da 2 o 6 buste) che consentono una maggiore comodità e sicurezza all'apertura, facilità di smaltimento, più modulabili e che consentono a livello logistico l'ottimizzazione del trasporto».



Vincenzo Murgia

Sardo S.p.A.
Sede legale: Zona
industriale Predda
Niedda nord strada 8
07100 Sassari
tel 079 2679004
Fatturato 18 milioni
Numero dipendenti 30
e 18 agenti
Zona servita Sardegna
e Corsica

Gruppo Alimentare



Italo Nebiolo

NOV. AL S.R.L.
Sede legale:
Strada Del Brando, 8
Orbassano (Torino)
Tel 011 / 9016516
Dipendenti: 30
dipendenti e 15 agenti
Fatturato: 12 milioni
Zona servita: Valle
d'Aosta, Torino e
provincia, Vercelli, Asti,
Cuneo, Sestrière

La ricetta degli chef Apci

Crema di pomodoro fresco con composizione di carciofi, fagiolini e crescione



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Carciofi con gambo g. 400; Fagiolini g. 120; Crescione g. 50; Olio d'oliva extravergine g. 30; Sale e Pepe g. 3. Per la salsa di pomodoro fresco: Olio di oliva extra vergine g. 20; Sale e pepe g. 5; Pomodori ramati g. 80. Per la vinaigrette: Olio d'oliva extra vergine g. 60; Sale e Pepe g. 5; Aceto rosso g. 20; Scalogno rosso g. 1. Per la guarnizione: Olio di oliva extra vergine g. 5; Basilico g. 1; Ravanelli g. 5.



PROCEDIMENTO: Lavare e tagliare i pomodori a pezzetti, frullarli e passare al colino cinese per eliminare le bucce. Emulsionare al

frullatore la passata di pomodoro con l'olio extra vergine d'oliva e aggiustare di sapore con sale e pepe. Lavare il crescione, asciugare e stendere i rametti più belli. Per la vinaigrette: Sciogliere il sale nell'aceto di vino rosso, unire il pepe e lo scalogno, emulsionare con l'olio extra vergine d'oliva. Mondare i fagiolini, rifilare in modo che abbiano la stessa lunghezza. Sbianchire i fagiolini in acqua salata, scolare e quando sono ancora caldi condire con la vinaigrette. Tagliare i carciofi in quattro spicchi. Intiepidire al microonde per 30 secondi. Versare la salsa di pomodoro a specchio sui piatti, sistemare in alto i fagiolini, al centro il crescione e a corona i carciofi. Guarnire con filetti di rapanello e foglie di basilico, terminare versando sul piatto alcune gocce di olio extra vergine ed aceto balsamico tradizionale di Modena. questi gli ingredienti della famiglia delle berrette

CUOCO AUTORE: ROBERTO CARCANGIU - VIGNOLA (MO)

APCI - Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani. www.cucinaprofessionale.com



Calamari, scegliere al meglio

Anelli croccanti o ripieni al forno non possono mancare in menù. Ecco come orientarsi tra le diverse provenienze e le diverse tipologie. La parola finale spetta però allo chef e al consumatore.

DI MARIELLA BONI

ommercialmente parlando fanno parte del cosiddetto "mollame" e sono fra i molluschi più apprezzati e pregiati che arrivano sulle tavole dei ristoranti. Stiamo parlando dei calamari, cefalopodi composti da una massa corporea tubiforme ricoperta dal cosiddetto "mantello" variamente puntinato, ai cui lati si trovano due pinne simili ad ali; il tutto termina nel capo, dove si trovano gli occhi, il becco e 8 braccia e 2 tentacoli. Proprio le due "ali" laterali sono fra gli elementi che facilmente consentono di distinguere i calamari dai totani, meno pregiati dal punto di vista gastronomico, con quotazioni di prezzo inferiori: in quest'ultima specie infatti le pinne laterali sono solo sulla parte finale del corpo, all'estremità opposta del capo (e quindi non sui lati, come accade nei calamari).

MEDITERRANO VS ALTRI MARI.

Va sottolineato che il grosso della produzione commercializzata nel nostro Paese non è pescata nel Mediterraneo: secondo ImpresaPesca Coldiretti (dati gennaio 2013) il 70% dei prodotti ittici consumati in Italia è di origine estera. Vale quindi la pena di conoscere più a fondo questo prodotto nelle sue varie provenienze extra mediterranee, per conoscerne meglio qualità, caratteri-

stiche e fare acquisti consapevoli. Date le distanze dai mari di pesca ai nostri mercati, stiamo ovviamente prendendo in considerazione il prodotto surgelato o congelato, che la Cooperativa Italiana Catering seleziona da fornitori qualificati.

Dice Maximiliano Sbrugnera di Tre Esse di Latisana (Ud, www.treessecatering.com), socio Cic con una forte specializzazione nel settore ittico: «La

sono i mari freddi a dare i calamari migliori e la maggior parte di quelli disponibili proviene dall'estero

differenza più importante per quanto riguarda i calamari è la provenienza, che a sua volta è legata alla qualità. Il prodotto che arriva dal mare Mediterraneo è a mio avviso il migliore, purtroppo si tratta di una produzione limitata che non è in grado di soddisfa-

re le necessità del mercato nazionale e della ristorazione. Per questa ragione ci si rivolge al pescato di altri mari, che presenta delle differenze organolettiche significative. Sono i mari freddi che danno i calamari migliori, seguiti poi dai prodotti che giungono





Surgelati, errori da evitare



COTTURA.

Non cuocere per tempi più lunghi rispetto a quanto indicato in confezione; le verdure, ad esempio, sono già sbollentate prima della surgelazione e quindi i tempi di cottura sono più veloci

SCONGELAMENTO

Dopo lo scongelamento gli alimenti surgelati vanno trattati come fossero freschi e una volta scongelati non devono essere ricongelati.



CONSUMO

Il prodotto scongelato va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

CONSERVAZIONE

In caso di prolungata mancanza dell'energia elettrica (che non deve protrarsi oltre le 5/6 ore, pena il deterioramento degli alimenti) evitare di aprire la porta del congelatore.

dai mari di climi temperati. Qualunque sia l'origine e il mare in cui è stato pescato, è bene sapere che i calamari surgelati si possono trovare in blocco o in Iqf: nel secondo caso significa che il prodotto è stato conservato sulle navi. Arrivato a terra, viene pulito e lavorato, per poi subire la surgelazione pezzo a pezzo, per l'appunto la cosiddetta Iqf (Individually Quick Frozen): l'operazione solitamente è fatta a terra, perché sono poche le cosiddette "navi fattoria" attrezzate per effettuare queste operazioni già in mare».

Ciò detto, questo non significa che il prodotto surgelato sia di minore qualità, perché anzi in alcune specie come i molluschi, specie se di grandi dimensioni, questo passaggio contribuisce a dare una maggiore morbidezza dopo la cottura. «Per quanto ci riguarda –

La ricetta degli chef Apci

Oliva Kalamata e pomodori "tutto sole" sposano il calamaro sul Golfo di Napoli all'ombra del Vesuvio



PROCEDIMENTO:

Eviscerare i calamari. Per la farcia: Schiacciare le patate lesse, aggiungere una busta di patate in fiocchi, condire con un trito di prezzemolo, olive e pomodori tagliati a brunoise, salare e pepare. La farcia deve risultare molto consistente e asciutta. Per la salsa: Soffriggere l'aglio nell'olio bollente, aggiungere il preparato misto mare, le teste intere dei calamari e i gamberi; sfumare con il vino bianco, aggiungere i pomodori ridotti in dadolata e cuocere a fiamma moderata fino a completa asciugatura dei liquidi, salare e pepare. Con la farcia rimasta formare due noci, passare nella pastella e impanare nel composto di farina gialla e pane grattugiato. Per la crema di olive: Mettere tutti gli ingredienti nel cutter e frullare. Farcire i calamari senza pressare troppo la farcia, disporre uno ad uno in un foglio di carta fata, condire con qualche pomodoro e olive snocciolate. Chiudere a forma di caramella fissando l'estremità con dei cordoncini di silicone e cuocere a vapore per circa 15 minuti; raffreddare in modo da poter ricavare degli anelli. In un piatto da portata stendere un po' di salsa come base, adagiare gli anelli di calamaro disponendo in verticale la parte finale e guarnire con due gamberi, la testa, qualche ciuffo di prezzemolo e qualche striscia di pomodoro unitamente alla polpa di oliva usata nella carta forno per la cottura. Friggere in olio bollente le due noci di farcia e disporre nel piatto coperte da pochissima crema di olive.



APCI - Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

CUOCO AUTORE: ANTONIO ARFÈ - NAPOLI



Per saperne di più

La Grande enciclopedia illustrata dei crostacei, dei molluschi e dei ricci di mare presenta circa 2.000 fotografie a colori e schede descrittive complete per ciascuna specie considerata (circa 350 prodotti ittici) in un unico volume di 600 pagine curato dal medico veterinario e specialista nel settore della pesca Paolo Manzoni

Le specie di prodotti ittici considerate sono le 200 che vivono nelle acque interne o in quelle marine europee (Mediterraneo e Oceano Atlantico) e le 202 che sono commercializzate sui mercati di tutto il continente, nonché alcune specie originarie delle acque di altri continenti e che compaiono più o meno frequentemente sui mercati europei

Grande enciclopedia illustrata dei crostacei, dei molluschi e dei ricci di mare

Paolo Manzoni - 600 pagine - 30,3x21,5 cm - EuroFishmarket (www.agraeditrice.com) - 99,00 euro

prosegue Sbrugnera – lavoriamo con clienti nella zona del nord-est Italia e da anni abbiamo una forte richiesta di calamaro thailandese o della Patagonia, un mare più freddo. Il prodotto arriva in buone quantità, già pulito e in varie pezzature. La resa nel piat-

to è fondamentalmente la medesima qualunque sia l'origine, la differenza sta nel fatto che i calamari e più in generale il pesce pescato nei mari caldi ha un sapore meno spiccato e con una delicata tendenza al dolce rispetto a quello dei mari freddi, che risulta più sapido».

La maggior richiesta della sua clientela? «Il calamaro dalla Patagonia già pulito e tagliato che ci arriva da un fornitore spagnolo: un prodotto superiore e che offre un ottimo rapporto qualità/prezzo e che molti nostri clienti stanno preferendo a quello thailandese».

L'ESPERTO

Pesce surgelato, una garanzia. Parola di veterinario



alentina Tepedino (nella foto) è medico veterinario specializzata in campo ittico, in allevamento, igiene e patologie delle specie acquatiche, nonché professore a contratto per numerose università italiane e per il Comando Generale delle Capitanerie di Porto. Dice l'esperta: «In generale noto una scarsa preparazione nella identificazione

del prodotto ittico fresco, della sua stagionalità anche per via della tendenza all'acquisto di prodotti già porzionati. È una scelta di praticità per il ristoratore, ma che rende più difficile riconoscere la freschezza del prodotto, più evidente nel pesce intero. Se non si hanno garanzie sulla serietà del fornitore, meglio orientarsi su un prodotto surgelato, che offre validi standard qualitativi». Tepedino per tutta l'estate andrà in onda ogni sabato mattina su Rai 2 alle 8:20 affiancando Tinto (Nicola Prudente) nella nuova trasmissione televisiva "Un pesce di nome Tinto", in cui si parlerà di pesce, mercati e tutto quanto possa servire per conoscere il prodotto ittico più gustoso e nutriente.

PREZZO E QUALITÀ. Giancarlo Nati di MitaBC di Roma (www.mitabc.com) - azienda che da oltre 25 anni opera sul mercato del surgelato italiano e mondiale, con una ricerca e sviluppo costante in tutte le aree di pesca del mondo - ha nel suo portfolio calamari di varia provenienza (Thailandia, Indonesia, India, Vietnam, Cina) e tipologia (puliti e non) - spiega: «In generale prezzo e qualità vanno a braccetto. Normalmente il ristoratore sceglie il calamaro pulito per maggiore rapidità e facilità di utilizzo, anche se ci sono alcune zone d'Italia in cui si prefe-

risce il calamaro da pulire, perché dà una maggiore sensazione di freschezza.

In una classifica delle preferenze del ristoratore in testa a tutti ci sono i calamari thailandesi, morbidi e



Giancarlo Nati

quindi molto apprezzati, seguiti da quelli della Patagonia e quelli indiani; a seguire quelli cinesi che risultano leggermente più duri rispetto ai precedenti.

IN DISPENSA



La pezzatura preferita riguarda due taglie in particolare: il formato da 5 calamari per chilo e quello da 10 per chilo. In genere il ristoratore acquista il prodotto surgelato in blocco a -40°C (e mantenuto a -18°C), che presenta una glassatura che può oscillare dal 20 al 30%, di cui una parte è costituita dall'acqua di protezione, un'altra è costituita dagli umori interni degli stessi calamari. Il consiglio: per scongelarli basta metterli sotto l'acqua fresca corrente, il prodotto non ne risentirà assolutamente e lo scongelamento sarà più rapido».

LA PREPARAZIONE E LA PULIZIA

del prodotto hanno una grande importanza, tanto quanto la sua qualità intrinseca.

Spiega Paolo Cariglino, direttore commerciale della Cariglino di Gizzeria (Cz), azienda che si occupa di import-export non solo di prodotti ittici, in cui è specializzata, ma anche di commercio e rivendita all'ingrosso di innumerevoli prodotti alimentari: «I calamari sono fra i prodotti ittici più venduti in ristorazione, in particolare il calamaro europeo, il loligo vulga-

ris. Ovviamente ci sono prodotti di vario tipo, che ogni ristoratore seleziona in base al proprio target e alla propria fascia di prezzo. Per esperienza noto che, in genere,

la fascia alta di ristorazione preferisce dei calamari non puliti, dallo spessore della polpa piuttosto alta; il target di ristorazione medio si rivolge invece verso prodotti già puliti, che consentono la riduzione del tempo-lavoro. In generale il calamaro da pulire ha uno scarto attorno al 35% circa fra osso cartilaginoso interno, interiora, becco, occhi. Va specificato che la pulizia dei calamari a livello industriale non è fatta spellando manualmente il calamaro, ma si

treesse

TRE ESSE S.R.L.

Sede legale
Via Lignano Sabbiadoro
15/a
33053 Latisana (Udine)

33053 Latisana (Udine)
TEL. 0431/438181
info@treessecatering.com
area servita: Friuli Venezia
Giulia, Trentino Alto Adige,
Veneto

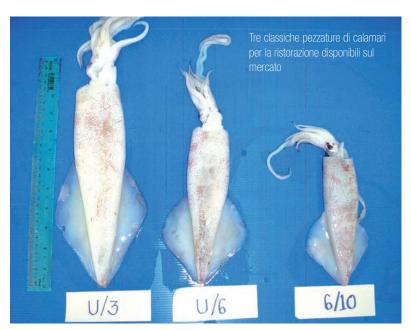


Cariglino Srl
Sede legale
Localita' Pernicella
Gizzeria (Cz)
Tel. 096.8466014

Dipendenti: 12 **Aree servite:** Centro-Sud

Paolo Cariglino Italia





utilizzano degli additivi, che eliminano il "mantello" e sbiancano la carne. Come tutti i prodotti alimentari, sono soggetti sia a controlli documentali sia a controlli a campione, per verificare la corrispondenza di prodotto, peso, etichetta, provenienza, certificato di cattura. I controlli a campione comportano invece delle vere e proprie analisi chimico-fisiche, per verificare l'eventuale presenza di solfiti, di metalli pesanti, la corretta conservazione, la percentuale di glassatura ecc. Di certo più un calamaro è bianco più ha subìto una maggiore esposizione agli additivi (peraltro consentiti)». A questo punto, fatte le scelte più consone, la parola spetta al cuoco e alla sua capacità di esprimere al meglio il prodotto con le sue personali ricette.

IN DISPENSA

ORIGANO, ROSMARINO E SALVIA DEL MEDITERRANEO

ORIGANO Si presenta in foglioline piccole essicate di colore verde intenso e sapore aromatico, gradevole.

ROSMARINO Foglia intera, spezzata e polvere di sapore intenso con nota amarognola e colore omogeneo tra il verde e il grigio.

SALVIA Anch'essa a foglia intera, spezzata, polvere. Ha il caratteristico colore grigio argenteo e sapore marcato.

Conservazione e shelf life. In barattoli da 100 grammi, in ambiente fresco e asciutto. Mantenere i contenitori ben chiusi anche dopo l'apertura delle confezioni. Proteggere dall'esposizione alla luce e all'aria. In tal modo si mantiene tre anni.





MIX DI VERDURE ALL'OLIO O AL NATURALE

PER INSALATA DI RISO

Verdure all'olio. Miscela di verdure tagliate in proporzione variabile, pastorizzata in olio di semi di girasole.

Confezione in latta di banda stagnata da 3 I (peso netto 2.500 g) o in vaso di vetro da 1.700 ml (peso netto 1.550 g).

Verdure al naturale. Miscela di verdure (sedano rapa, peperoni e carote tagliate a cubetti; cetrioli tagliati a dischi; olive, piselli, cipolline e capperi) pastorizzate in presenza di liquido di governo a bassa acidità a base di aceto di vino e sale.

Confezione in latta di banda stagnata da 3 l (peso netto 2.600 g).



SORBETTO AL LIMONE E ALLA MELA VFRDF

Preparato per sorbetto al limone e alla mela verde, da preparare con aggiunta di acqua a freddo in granitore/sorbettiera. Tutti gli ingredienti non contengono Ogm.

Caratteristiche Polvere, color bianco, solubile in acqua-latte.

Confezione Busta in poliaccoppiato da 1.000 g in cartoni da 6 buste.



TONNO

ALL'OLIO DI OLIVA

Carne di tonno **Yellowfin** pescato in Costa d'Avorio in olio d'oliva e sale. Viene proposto in due versioni: Gold e Rosso. Il primo si differenzia per un minor numero di tranci ricavati dalla parte centrale del pesce, dove la carne è più consistente e compatta. In entrambi i casi si rileva assenza di muscoli rossi, di pezzi di pelle, di squame o lische. Il contenuto di sale è inferiore al 2%. Sono confezionati in latta di banda stagnata con stabilizzazione in autoclave. Peso netto: 1730 g. Peso sgocciolato: 1350 g. Shelf life: 5 anni.

Novità in busta. Della linea Tavola Viva è il tonno all'olio di oliva in busta in materiale poliaccoppiato confezionato sottovuoto. Pescato in Equador è un tonno della varietà Skipjack in olio d'oliva, di consistenza tenera, tipica del tonno, e sapore gradevole sufficientemente salato (il contenuto in sale è inferiore al 2,5%). Peso netto: 1000 g. Peso sgocciolato 950 g. Shelf life: 3 anni dalla data di produzione.





Spesso poco considerato, il controllo della qualità dell'aria in cucina contribuisce alla sicurezza dei lavoratori e alla soddisfazione della clientela

DI BACHELE AGOSTONI

on è certo uno dei fattori che influenzano la produzione, ma la qualità dell'aria nelle cucine professionali è un parametro importante. Gestirla correttamente influenza la sicurezza dei lavoratori, ma anche la qualità del locale, perché non c'è nulla di peggio per un avventore, di uscire dal ristorante con i vestiti

impregnati dagli odori della cucina. Un sistema adeguato di aspirazione e trattamento dei fumi, infine, giova anche ai rapporti di vicinato.

LA CAPPA ASPIRANTE ha il compito di fornire un ambiente confortevole per l'operatività degli addetti della cucina e non solo. «Un buon impianto-spiega Giacomo Spampi-

nato, marketing manager di Angelo Po - è fondamentale per garantire condizioni igieniche e di sicurezza, sia per i clienti che per gli operatori e il non ottimale funzionamento di una cappa aspirante porta maggiori costi di manutenzione dei locali. Ogni attrezzatura di cottura emette fumi o vapori prodotti dalla combustione dei gas dalla cottura dei cibi. La funzione delle cappe è quella di catturare ed espellere tali esalazioni, oltre a ridurre in parte l'apporto di calore dalle attrezzature».

Nonostante ciò dal rapporto "Ristorazione: futuro e consumi energetici" a cura di Ceced Italia emerge come i sistemi per l'aspirazione e il trattamento dell'aria siano tra i



più negletti in cucina. Mediamente questi apparecchi vengono sostituiti ogni 7,9 anni: il 35% di quelli attualmente in opera è stato installato oltre 10 anni fa.

Il processo di trattamento dell'aria ha due aspetti critici: da un lato servono sistemi che ripristinino l'aria nel locale cucina, con i conseguenti costi di climatizzazione invernale ed estiva, dall'altro si corre il rischio di immettere nell'ambiente aria che contiene residui di combustione, fumi ed odori. Esistono soluzioni tecnologiche mirate alla riduzione degli impieghi energetici e all'abbattimento degli inquinanti in uscita ma purtroppo, complice anche una normativa frammentaria e non co-

gente, circa il 70-80% degli impianti operanti sul territorio nazionale è di tipo tradizionale.

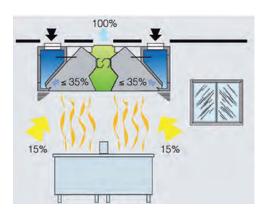
IL QUADRO NORMATIVO, infatti, non è semplice, perché sono in gioco diverse leggi, che riguardano la sicurezza impiantistica, la prevenzione incendi e gli aspetti igienicosanitari. «Per quanto riguarda gli aspetti generali di sicurezza impiantistica - spiega Emilio Bianchi, funzionario tecnico del CIG, Comitato Italiano gas - gli impianti gas in genere sono soggetti alla legge 1083/71 (Norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile) e al Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico n. 37/08 (ex legge

46/90)». Ai sensi di essi, gli impianti devono essere realizzati a regola d'arte, nel rispetto delle norme tecniche specifiche di riferimento, da imprese abilitate che al termine dei lavori sono tenute a rilasciare la Dichiarazione di Conformità. La preparazione e la cottura dei cibi mediante apparecchi alimentati a gas è soggetta, in particolare, a specifiche norme che disciplinano la realizzazione dell'impianto gas, l'installazione degli apparecchi, la ventilazione e l'aerazione dei locali in cui sono posti e l'evacuazione dei prodotti della combustione e dei vapori di cottura.

Gli ambienti extradomestici per l'ospitalità professionale e le cuci-

La cappa a compensazione

Con le stesse caratteristiche tecniche di quelle tradizionali, le cappe a compensazione offrono un'ottimale funzionalità dell'impianto di aspirazione in quanto prevedono l'immissione di aria esterna, convogliata in plenum coibentati posti sui lati della cappa. L'aria da qui viene immediatamente direzionata sulla superficie aspirante e filtrante. La riduzione della superficie di uscita, provocando un forte incremento



di velocità dell'aria, crea un effetto induttivo che trascina i fumi e gli odori provenienti dal piano cottura. Un efficace impianto di illuminazione a tenuta stagna garantisce la piena visibilità di tutta l'area sottostante la cappa. I filtri a cassetto garantiscono un'ottima pulibilità.



L'ESPERTO

Scegliere la cappa più adatta

Gli esperti di Angelo Po danno qualche indicazione tecnica sulla scelta della cappa più adatta alle proprie esigenze. «Le cappe esordisce Giacomo Spampinato, marketing manager di Angelo Po - vengono solitamente installate a circa 2 metri di altezza da terra e devono sporgere di circa 20-25 cm rispetto al bordo esterno delle attrezzature sottostanti. La scelta della cappa migliore deve essere fatta in relazione al volume d'aria da estrarre, cioè in relazione agli apparecchi di cottura e della loro capacità di emettere fumane. Una volta effettuata la scelta, è importante per il corretto funzionamento degli apparecchi di aspirazione prevedere una manutenzione frequente, cioè lavaggio e

pulitura. Il problema principale dei sistemi di aspirazione è infatti costituito dai grassi che si depositano, possono creare un ambiente insalubre e nei casi più gravi causare incendi. Un secondo problema correlato, è quello dello sbarramento causato dalle particelle di grasso stesse». Angelo Po propone un'ampia gamma di sistemi di aspirazione fumi e vapori nelle cucine. Formati da corpi aspiranti in acciaio inox AISI 304 ad elevata efficacia di filtraggio, permettono le soluzioni più varie e complete: da quelle di semplice aspirazione fino agli impianti più complessi, più performanti e più rispettosi del microclima ideale nella cucina, anche nell'ottica di un ottimale risparmio energetico.

Per le cucine di piccole-medie dimensioni, si può optare per le cappe autoaspiranti pronte per l'installazione, che risolvono con la massima semplicità e il minimo costo il problema dell'aerazione dell'ambiente. Possono essere utilizzate anche nei grandi impianti sopra apparecchi singoli al di fuori del blocco principale di cottura.

Le cappe tradizionali con filtro a labirinto sono utili in caso di locali cucina non grandi, con utilizzo stagionale e in mesi caldi. L'aria di reintegro per questi impianti proviene dai locali attigui e dall'esterno: il sistema di climatizzazione potrebbe quindi, nei mesi invernali, essere sovrautilizzato in quanto l'aria riscaldata estratta potrebbe venire reintegrata da aria fredda proveniente dall'esterno.



ne professionali sono soggetti alla norma UNI 8723.

«In questi casi - prosegue Bianchi - per prevedere un'adeguata ventilazione ed aerazione dei locali di installazione degli apparecchi, nonché l'evacuazione dei prodotti della combustione e dei vapori di cottura è possibile realizzare sistemi di ventilazione/aerazione naturale oppure, in alternativa, sistemi di ventilazione/aerazione forzata. I sistemi di aerazione naturale possono essere realizzati tramite cappe collegate a camini funzionanti a tiraggio naturale; condotti collegati a terminali di scarico o camini funzionanti a tiraggio naturale; aperture permanenti rivolte verso l'esterno, aventi superficie netta non minore di 100 cm2. I sistemi di aerazione forzata, invece, devono essere dimensionati in considerazione della portata termica nominale complessiva degli apparecchi installati e la portata oraria del sistema deve risultare non minore di 1,72 m3/h per ogni kW di portata termica installata».

Gli impianti dotati di apparecchi a gas di portata termica maggiore di 35 kW, sono soggetti, inoltre, al Decreto del Ministero dell'interno 12 aprile 1996 e s.m.i. (Regola tecnica di prevenzione incendi). «Tale decreto - conclude - riporta le prescrizioni di prevenzione incendi relative alle caratteristiche costruttive dei locali, agli accessi e comunicazioni e alla installazione degli apparecchi nei locali in cui avviene anche il consumo dei pasti. Gli apparecchi di utilizzazione asserviti a tali sistemi devono essere dotati di dispositivo che interrompa l'erogazione del gas (in caso di funzionamento non corretto del sistema) e i locali di installazione degli apparecchi devono essere mantenuti costantemente in depressione rispetto alla zona di consumazione dei pasti».

A queste norme si aggiunge l'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002: Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche, che ribadisce che il piano di cottura, la friggitrice e il forno a girarrosto devono essere dotati di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori.



Grandi impianti di cottura, in cucine di grandi superfici, con uso continuativo hanno necessità di un impianto a compensazione. Per compensare l'aria sottratta per aspirazione al locale cucina, viene prelevata aria dall'esterno. L'aria esterna di immissione viene convogliata all'interno della cappa e indirizzata verso la zona filtri, per una migliore captazione dei fumi e una maggiore efficienza filtrante degli stessi.

Le cappe a parete (sotto) sono particolarmente idonee per apparecchi quali forni a convezione, forni misti, lavastoviglie. L'aspirazione avviene tramite una lamina posizionata su tutta la lunghezza della cappa. Gocce e condensa convogliate e raccolte in canali perimetrali.





In alternativa, Angelo Po propone soffitti aspiranti, progettati su misura (sopra). L'installazione da muro a muro permette la totale pulibilità di filtri e superfici inox senza interstizi e ottimizza l'ambiente per quanto riquarda il clima e i flussi d'aria. L'illuminazione viene personalizzata in fase di progetto ed è integrata nel soffitto aspirante.

Le risorse del gambero

Utilizzare tutte le parti di un alimento può trasformarsi in una esperienza culinaria completa e capace di esaltare le pietanze. Proviamo a farlo con il crostaceo più noto

n gambero è un gambero.
Spesso lo serviamo già privato del carapace in preparazioni succulente. Ma che fine fanno la testa e lo stesso carapace? Si buttano, semplicemente.
Ma abbiamo mai provato a guardarlo con occhi più attenti? Come è fatto questo crostaceo?

Nella sua semplicità ha una coda con la polpa all'interno e il carapace esterno, ha la testa con carapace esterno che all'interno contiene un "liquido", dolce, saporito, ottimo. Quindi cominciamo a schiacciare la testa per ottenere questo "liquido", che una volta filtrato, emulsioniamo con olio, oppure lo diluiamo con brodo di crostaceo, oppure lo utilizziamo al naturale per condire sughi, salse, risotti ecc.

Con le teste schiacciate e il carapace della codina, invece, possiamo realizzare un brodo, base ideale per zuppe, creme, intingoli. La polpa che rimane, poi, può essere cucinata al vapore, passata in padella, brasata, stufata, fritta, grigliata. Insomma non ci sono limiti, sia al tipo di cotture che all'utilizzo di condimenti. Naturalmente do per scontato che i gamberi siano freschi e di qualità

Per mettere alla prova quanto sopra, ecco una ricetta molto semplice, ma che offre colori e sapori davvero interessanti nel suo complesso: un piatto che dà allegria, senso di freschezza, leggerezza, molto consigliato per le serate estive. Ho pensato a una preparazione ideale per tutti. Il professionista potrà così scoprire che si possono ottenere risultati dai sapori eleganti senza abusare impropriamente di basi pronte, sughi preparati che appiattiscono i sapori, coprono la dolcezza, la morbidezza e la fragranza del crostaceo e creano una uniformità di sapori che non si distinguono da ristorante a ristorante.





LA RICETTA DI GREGORI

Gambero rosso con indivia belga allo zafferano

INGREDIENTI PER LE POLPETTINE

20 Gamberi rossi di Sicilia, 100 g olio extravergine di oliva, 1 indivia belga grossa, 1 bustina di zafferano, 5 g sale fino marino, 1 g pepe bianco, 5 g prezzemolo, 5 g scorza di limone naturale.

PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE:

- Sgusciare i gamberi dividendo il carapace dalle teste.
- Schiacciare le teste del gambero e ricavarne l'interno, quindi emulsionare con poco olio, salare e pepare.
- Con i carapaci e le teste schiacciate formare un brodo leggero che non resti troppo a bollire, filtrare.
- Cuocere le code di gambero a vapore delicato oppure nel brodo così ottenuto.
- Prendere 50g di brodo di gambero ottenuto precedentemente, diluire lo zafferano, confezionare in sottovuoto con l'indivia belga e la scorza di limone e cuocere a vapore a 96° per circa 15 minuti.

PRESENTAZIONE

- Sistemare al centro del piatto l'emulsione ottenuta dalle teste, porvi sopra l'indivia Belga e i gamberi, condire con olio extravergine di oliva e servire

CONSIGLIATO A: celiaci, diabetici, dieta mediterranea, intolleranti al lattosio, intolleranti al lievito, intolleranti all'uovo, per bambini, per sportivi.

BEVANDE CONSIGLIATE: Birra bianca, Birra cruda, Vino bianco.

TECNICHE USATE: abbattitore, forno a vapore, forno combinato/trivalente, minipinner, sottovuoto, vapore.

ABRUZZO



MISTER CHEF S.R.L. 65016 Montesilvano (Pe) Tel. 085 4681829

CALABRIA



CARIGLINO S.R.L. Località Pernicella 88040 Gizzeria (Cz) Tel. 096 8466014



EUROBIRRE DISTRIBUZIONE S.R.L. 89066 S. Leo (RC) Tel. 0965 671510 0965 671501

CAMPANIA



ALIMENTARI MERIDIONALI S.R.L. 84040 Capaccio Scalo (Sa) Tel. 0828 723827



EURO ITTICA CATERING S.R.L. 80063 Piano di Sorrento (Na) Tel. 081 5323416



ISCHIA HORECA SERVICE S.R.L. 80077 Ischia (Na) Tel. 081/9031122

La qualita, ogni giorno ovunque.

MERIDIONALE CATERING SERVICE S.R.L. 80143 Napoli Tel. 081 5846465

EMILIA ROMAGNA



RISTOGAMMA S.R.L. 42048 Rubiera (Re) Tel. 0522 626464



SALSOCARNI S.R.L. 43039 Salso Maggiore Terme (Pr) Tel. 0524 571451

FRIULI VENEZIA GIULIA



Distribuzione alimentare Forniture alberghiere Cash & Carr

SANTANNA S.R.L. 33080 S. Quirino (Pn) Tel. 0434 91122 0434 918925



TRE ESSE S.R.L. 33053 Latisana (Ud) Tel. 0431 / 438181

LAZIO



CAPECCHI S.P.A. 00012 Guidonia (Roma) Tel. 06 60505000



FORMASAL S.R.L. 01100 Viterbo Tel. 0761 251349



GELO MARE S.R.L. 02100 Rieti Tel. 0746 210129

LIGURIA



BIOFARMS S.R.L. 16011 Arenzano (Ge) Tel. 010 9113398



G.F.2 S.R.L. 19015 Levanto (Sp) Tel. 0187 800966



MILFA S.R.L. 16165 Genova Tel. 010 8309041

LOMBARDIA



AGENZIA LOMBARDA S.R.L. 20026 Novate Milanese (Mi) Tel. 02 3562129



ALIMENTARI ZORATTI S.R.L. 20143 Milano Tel. 02 89124195



LONGA CARNI S.R.L. 23030 Livigno (So) Tel. 0342 996209



MAGGENGO VALTELLINA S.R.L. 23012 Castione Andevenno (So) Tel. 0342 567630



















RAISONI ANTONIO S.R.L. (Longa Carni S.R.L.) 23030 Livigno (So) Tel. 0342 996159



SPE.AL S.R.L. 24030 Medolago (Bg) Tel. 035 902333

MARCHE



FATTORINI S.R.L. 61032 Fano (Pu) Tel. 0721 806358

PIEMONTE



NICOLAS S.A.S. 10058 Susa (To) Tel. 0122 31565



NOV. AL S.R.L. 10043 Orbassano (To) Tel. 011 9016516



SPECA ALIMENTARI S.R.L. 28831 Baveno (Vb) Tel. 0323 922714

PUGLIA



DAUNIA ALIMENTI S.R.L. 71100 Foggia Tel. 0881 752243



HIELO S.R.L. 73057 Taviano (Le) Tel. 0833 911956

SARDEGNA



GRUPPO ALIMENTARE SARDO S.P.A. 07100 Sassari Tel. 079 2679004

SICILIA



4 GRADI S.A.S. 98124 Messina Tel. 090 696097



IL PASCOLO VERDE S.R.L. 90044 Carini (Pa) Tel. 091 8691632



NEW VECAGEL S.R.L. 95030 Tremestieri Etneo (Ct) Tel. 095 516977

unigroup.

UNIGROUP S.P.A. 96010 Melilli (Sr) Tel. 0931 763411 0931 763412

TOSCANA



ELBA BEVANDE SPA 57037 Portoferraio (Li) Tel. 0565 915058



G.F.1 S.R.L. 54031 Avenza (Ms) Tel. 0585 53703



MARKAL S.P.A. 51011 Buggiano (Pt) Tel. 0572 30312

TRENTINO ALTO ADIGE



MORELLI GIUSEPPE S.R.L. 38050 Novaledo (Tn) Tel. 0461 721370



TRE ESSE S.R.L. 39030 La Villa (Bz) 0431 438181

VENETO



SIQUR S.P.A. 35010 Capriccio Di Vigonza (Pd) Tel. 049 504360



TRE ESSE S.R.L. 30028 Bibione (Ve) Tel. 0431 438181

AUSTRIA



BURATTI GmbH Santorastrasse 3 2482 Muenchendorf (Vienna) Tel. +43 2259 76670

SLOVENIA e CROAZIA



MAINARDI FOOD S.R.L. 34077 Ronchi dei Legionari (GO) Tel. 0481 474846

USA



INTERNATIONAL GOURMET FOODS, INC Springfield – Virginia Tel. 01 703-569-4520



SCOUT MARKETING, LLC - LORTON TEL. 003019861470



Cooperativa Italiana Catering

Sede amministrativa e commerciale Via Raffaello Sanzio, 20 20090 Segrate (MI) Tel. +39 02 26920130 Fax +39 02 26920248 www.coopitcatering.com info@coopitcatering.com DI PIETRO CINTI

ovagliato in stoffa o in carta: qual'è il più conveniente? Una querelle difficile da risolvere, almeno quanto quella dell'uovo e della gallina, che si trascina da quando la cultura dell'usa e getta e il progresso tecnologico hanno reso la performance "della carta" appetibile anche per una fetta più ampia della ristorazione. Stavolta il sasso nello stagno l'ha gettato Luciano Miotto, presidente di Expodetergo International (3-6 ottobre, Fiera Milano), manifestazione internazionale dedicata alle attrezzature e ai servizi per la lavanderia che, citando stime di Ambiente Italia, ha evidenziato la maggiore ecologicità del tessuto rispetto alla carta: dai dati, il tovagliato in tessuto consente un risparmio dell'80% di risorse materiali non rinnovabili, del 60% di risorse energetiche non rinnovabili, del 60% di acqua, del 55% di emissioni di gas a effetto serra e del 75% di rifiuti prodotti.

QUALE DIFFERENZA? «Il progresso non è soltanto quello dato dall'innovazione delle tecniche e dalla crescente efficacia dei servizi, ma anche da una maggiore consapevolezza su scelte efficienti e money saving - spiega Miotto - per esempio, un anno di lavaggi di tovaglie di stoffa produce solo un decimo dell'anidride carbonica emessa durante il riciclaggio del tovagliato di carta utilizzato nello stesso periodo di tempo. Per questo come associazione promuoviamo una cultura dell'ecosostenibilità in ogni fase del processo, ma anche presso tutte le filiere con cui collaboriamo. Rappresentiamo un settore da oltre 4 miliardi di Euro di fatturato, ma interagiamo con numerose e importanti filiere a cui la



Tovaglia tessile o usa e getta?

L'arredamento della tavola è una componente fondamentale per dare il tono estetico alla sala del ristorante. E se tovaglia e tovagliolo in tessuto godono ancora di fascino, il monouso sta facendo passi da gigante grazie all'innovazione tecnologica

nostra attività può offrire efficienza e risparmio».

Per questo motivo Expodetergo International insieme ad Assofornitori, associazione che riunisce le principali aziende del settore, ha dato vita alla campagna "Notate la differenza?" tesa a promuovere l'uso del tessuto rispetto alla carta e a rimarcare il primato della stoffa, sotto il profilo della gradevolezza per il cliente ma anche del maggiore rispetto per l'ambiente.

INNOVAZIONE TECNOLOGICA.

Immediata la replica dei produttori di tovagliato usa e getta, che hanno contestato la fondatezza dei dati ed evidenziato come il progresso tecnologico abbia profondamente inciso sulla natura dei prodotti a base carta, migliorandone l'impatto ambientale e anche la resa tattile. I produttori di carta hanno colto l'occasione per picconare ulteriormente la cultura del tessuto che regna nella ristorazione italiana a tutti i livelli, dal più elevato al più semplice, un retaggio del passato che impedirebbe il corretto sviluppo dell'usa e getta così com'è avvenuto, e come sta avvenendo, in altri paesi più avanzati. «In Italia abbiamo ancora una forte cultura nell'uso del tovagliato di stoffa nei locali pubblici - spiega Ado Scantamburlo,



Una tavola arredata in stile contemporaneo con tovaglia e tovaglioli della linea The SoftAir Lucart. In alto, tovaglioli con tasca portaposate di Pierrot

titolare di Essebidue - nel resto d'Europa e nel mondo, invece, l'uso della carta è molto più sviluppato. Tanti tipi di carta con differenti caratteristiche, ma che hanno in comune la praticità, l'igienicità, il costo inferiore in termini reali rispetto al tessuto. Pensiamo al risparmio, in termini di costo e di impatto ambientale, nell'evitare il lavaggio. Noi produciamo ogni anno 5 milioni di tovaglioli e 1 milione di tovaglie, oltre ai rotoloni per uso professionale. Tutti da materia prima certificata Fsc, ossia proveniente da coltivazioni intensive pluriennali. Il mio rammarico è essere obbligato per legge a usare ovatta di cellulosa

proveniente da materiale vergine, altrimenti potremmo realizzare eccellenti prodotti a base di materia prima riciclata, riducendo ulteriormente l'impatto sulle risorse».

«Dall'analisi e dai dati presentati non si evince quale tipo di tovagliato monouso abbiano preso in comparazione - dichiara Stefano Gobbo, direttore commerciale RotoCart - tuttavia mi sento di confermare che non può trattarsi di una comparazione con i prodotti in carta di tipo tissue comunemente impiegata per igiene personale, pulizia e cura persona. Per la differenza di prodotto tessuto vs carta, il gap del prezzo è ancora

significativo, ancor più perché la carta in cellulosa non raggiunge i valori di impatto comparati dall'analisi, nei confronti del tessile. Casomai inferiori, quando lavorati seguendo precisi standard di sostenibilità. Le aziende oggi sono giustamente giudicate non solo in base alla qualità dei loro prodotti e servizi, ma anche per il modo in cui agiscono nella comunità e nei confronti dell'ambiente. RotoCart., che già ha voluto sottoporsi alla valutazione che stabilisce l'idoneità a ricevere la certificazione di Responsabilità Sociale Aziendale in tutta la sua catena di fornitura e lavorazione, vanta importanti certificazioni lungo

PROPOSTE

Il monouso diventa sartoriale

Sottopiatti, tovaglie, runner, tovaglioli e buste portaposate. Le proposte Fato di Lucart sono declinate in decine di colori e decori, così da permettere al ristoratore di rinnovare il look del locale semplicemente cambiando l'arredo della tavola. Ultima proposta in ordine di tempo è la linea The SoftAir, coordinati tavola in carta a secco (airlaid) caratterizzati dalla morbidezza del supporto e dalla consistenza simile al tessuto. Decori e forme di ogni stile, dallo chic al metropolitano, dal classico al contemporaneo, dal vintage al moderno, consentono al ristoratore di "vestire" la tavola con un coordinato ideale per ogni occasione.







Dalle mele, carta cucina e tovaglioli

Ridurre l'impatto dei prodotti usa e getta recuperando l'avanzo della lavorazione industriale della mela: RotoCart presenta Cartamela, carta tissue realizzata con polvere di mela omogeneizzata, ricavata dagli scarti di lavorazione, brevetto esclusivo per l'Europa, che diminuisce il ricorso a materia prima "da taglio", migliorando l'efficienza. www.rotocart.com

La personalizzazione, un atout in più

Tovaglioli, tovagliette, tovaglie, buste portaposate con stampa flexografica fino a 4 colori, mediante l'utilizzo di colori ad acqua atossici e inodori. Essebidue mette a disposizione di oltre 1500 clienti in Italia e all'estero una vasta gamma di prodotti in grado di soddisfarne le esigenze e le necessità. Come la personalizzazione con il marchio del locale o con frasi che ne caratterizzano il concept. www.essebidue.it



l'intera filiera».

TRA I TANTI PRODOTTI con caratteristiche molto diverse tra loro che compongono il mondo dell'usa e getta, la carta a secco ha caratteristiche di sicuro interesse per l'utilizzatore professionale: «Lavoriamo carta a secco-dichiara Luca Bortot, direttore commerciale Pierrot - realizzata con un processo industriale in assenza di acqua, quindi con un minimo impiego di risorse naturali rispetto all'ovatta di cellulosa, pur ottenendo un prodotto che permette di ottenere un materiale simile per aspetto e prestazioni alla

stoffa. Notiamo un interesse sempre maggiore per i prodotti in dry paper da parte degli utilizzatori professionali, per la praticità e la concorrenzialità di costo rispetto al tessuto. Il tovagliato in dry paper può essere smaltito nel rifiuto secco, riduce i costi del noleggio dei prodotti in tessuto presso le lavanderie, inoltre ha un migliore impatto sull'ambiente, visto che sono annullati il consumo di acqua, di elettricità, di prodotti chimici necessari al lavaggio. Oggi le lavanderie industriali che finora hanno proposto il noleggio del tovagliato in tessuto, stanno inserendo anche la carta a

secco tra i loro prodotti, a conferma dell'interesse crescente del mercato. Con i prodotti in dry paper, infatti, il ristoratore può contare su una varietà di colori infinita e su prestazioni, in termine di gradimento tattile da parte del cliente, del tutto analoghi a tovaglie e tovaglioli in stoffa. Offriamo tovaglioli, tovaglie e centrotavola in carta a secco, innovando l'offerta in base ai segnali provenienti dal mercato: l'ultima novità è il tovagliolo Pocket, che ha una tasca nella quale inserire le posate, soluzione funzionale ed elegante, pensata proprio per i ristoratori».

Store

Esperienze e prospettive del Retail

Appuntamento con il cambiamento

Beverage diventa inStore

il nuovo punto di riferimento per la Distribuzione Moderna

COMING SOON SETTEMBRE 2014





Fiera Milano Official Partner



Non chiamatele bollicine!
Territorio, vino e metodi di produzione
identificano un unicum diventato brand.
In Italia e all'estero

DI PIETRO CINTI

i fa presto a dire terroir: dall'epoca romana, ai giorni nostri, pochi altri vini oltre al Franciacorta sanno racchiudere in sé storia, tradizioni, usi agricoli, mentalità degli abitanti di questo distretto, che nel corso dei secoli hanno plasmato il territorio con una precisa attitudine alla qualità. E ora si ritrovano per le mani un vino unico, dalla spiccata personalità, elegante come un cavaliere di rango, capace di farsi apprezzare sulle tavole di tutto il mondo, con un ventaglio produttivo assai ampio di proposte molto differenti tra loro,

adatte a tutti i palati e tutte le tasche. Non a caso il Franciacorta è stato il primo vino italiano rifermentato in bottiglia, prodotto secondo il Metodo Classico, definizione scialba che non rende tutto l'amore e la fatica che stanno dietro ogni bottiglia realizzata, a ricevere la denominazione Docg nel 1995.

Oggi Franciacorta è un brand unico che identifica territorio, vino e metodo di produzione, con vendemmia manuale di uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, quest'ultimo ammesso fino a un massimo del 50%, pigiatura delicata, seconda fermen-

tazione in bottiglia con aggiunta dei lieviti per la presa di spuma, affinamento, scuotitura e sboccatura. Operazioni realizzate ottemperando a un rigido disciplinare che vincola i produttori che vogliono fregiarsi della Docg Franciacorta. Dai Franciacorta non millesimati che affinano almeno 18 mesi sui lieviti fino ai più prestigiosi Franciacorta Riserva che "maturano" almeno 60 mesi in bottiglie poste orizzontalmente in cantine sotterranee simili a santuari dell'enologia, oggi il vino Franciacorta ha varcato i confini internazionali, è sulla bocca degli appassionati di tutto il mondo. Conquistati dall'equilibrio, dalla complessità, dall'eleganza delle bollicine, che ne fanno un poderoso ambasciatore dell'Italia del vino, al pari di altri best seller.

Così, lo scorso anno, dei 14 milioni di bottiglie commercializzate, circa 1,3 milioni sono state destinate all'estero (+14,3% sul 2012) pari al 9% del totale delle bottiglie vendute.



CORTE BIANCA

EXTRA BRUT

www.corte-bianca.it

Caratteristiche

Chardonnay 95%, Pinot nero 5%, Affinamento: 36 mesi sui lieviti colore oro pallido brillante, perlage continuo e persistente con bolla finissima, spuma compatta e cremosa. Profumo di frutta delicatamente immatura (ananas, mango e albicocca), di pesca bianca ben matura, di piccoli frutti rossi. Elegante, armonico e con una fresca vena acida che si sposa perfettamente con la struttura del vino, sapido e di grande ampiezza e lunghezza. Retrogusto complesso con note di frutto fresco (agrumi e pesca bianca), con una delicata presenza di mandorla fresca e nocciola, con un finale leggermente mielato da agrume e vaniglia.

Abbinamenti

Frutti di mare, crostacei, pesci di lago e di fiume, sia bianco che in cartoccio, pollame grasso (cappone) o con associazioni più azzardate, caviale e selvaggina da piuma (beccaccia, beccaccino e quaglia).

BERLUCCHI

CUVÉE IMPERIALE BRUT

www.berlucchi.it

Caratteristiche

Uve Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), provenienti dai diversi comuni della Franciacorta ha spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente, colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Il profumo bouquet ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane. sapore: pieno, pulito, con piacevole e decisa nota fruttata e acidula.

Abbinamenti

Ideale all'aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi.

ALMA CUVÉE BRUT

www.bellavistawine.it

Caratteristiche

Le uve utilizzate sono: 80% Chardonnay, 19% Pinot nero, 1% Pinot bianco. Nasce dall'unione di circa 60 delle 120 selezioni di vendemmia ottenute in cantina. La spuma è bianca, esuberante e di eccellente persistenza. Il perlage è fine e continuo, con abbondante corona. Luminoso il colore, giallo con riflessi verdognoli. Profumo ampio e invitante ed abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura (pere Decana) con accenni di clorofilla e vaniglia. In bocca è sapido e completo nel retrogusto. Spessore e grande armonia si incontrano nell'eccellente eleganza.

Abbinamenti

Antipasti, in particolare a base di pesce, crostacei e fritti

CASTELFAGLIA MONOGRAM ZERO

www.castelfaglia.it

Caratteristiche

Monogram Zero è una selezione delle migliori cuvée di uve Chardonnay e in parte di Pinot Nero, per raggiungere la massima complessità ed eleganza aromatica. Al degorgement non riceve aggiunte di zuccheri. Il colore ha riflessi dorati cristallini, spuma cremosa e perlage fine e persistente. Il profumo esprime carattere raffinato con aromi ricchi e complessi di frutta. agrumi e spezie delicate. Il sapore è secco con struttura e finezza, con marcata sapidità e freschezza.

Abbinamenti

Per le sue caratteristiche è ideale per pasteggiare con crudità, sushi e ostriche. Crea atmosfera nelle occasioni più importanti e con gli abbinamenti meno convenzionali.





CorteBianca

IN TAVOLA

CA' DEL BOSCO

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE

www.cadelbosco.com

Caratteristiche

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%. Solo dopo un affinamento medio sui lieviti di 25 mesi questo Franciacorta esprime la sua identità. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti, rendendo questi Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Abbinamenti

Perfetto con antipasti caldi e freddi, si accompagna di preferenza con risotti, primi piatti a base di pesce e pesce alla griglia



QUADRA ERETIO

www.guadrafranciacorta.it

Caratteristiche

L'unico Franciacorta a non utilizzare nell'uvaggio lo Chardonnay, scegliendo invece il blend di Pinot Nero e Pinot Bianco, quest'ultimo senza alcun passaggio nel legno con l'obiettivo di mantenere l'integrità dell'espressione varietale ed eliminare ogni sovrastruttura. Una scelta selettiva anche nella disponibilità di bottiglie. Colore paglierino luminoso brillante, con il perlage sottile e continuo, profumo fresco con una nota di frutti rossi e palato bilanciato con note minerali nel finale.

Abbinamenti

Aperitivo, molluschi



ANCIACDR VILLA Bokè ROSÉ BRUT

VILLA FRANCIACORTA BOKÈ

www.villafranciacorta.it

Caratteristiche

Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%. Eleganza aromatica con percezioni di ciliegia, ribes e agrumi. Al gusto è fresco, equilibrato e sapido. Il volume e la pienezza del Pinot Nero si dimostrano in perfetta sinergia con l'eleganza dello Chardonnay. Il prolungato retrogusto riflette le sensazioni promesse.

Abbinamenti

Perfetto a tutto pasto, ideale con piatti profumati e saporosi. Ottimo accompagnamento anche da aperitivo grazie all'esigua quantità di zuccheri.



UBERTI

FRANCIACORTA BRUT FRANCESCO I

www.ubertivini.it

Caratteristiche

Uve Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero. Colore giallo paglierino, spuma abbondante, perlage fine e persistente. Profumo intenso di crosta di pane. Sapore gradevole, leggermente acidulo, persistente in bocca.

Abbinamenti

È un vino da tutto pasto



VECCHIO AMARO DEL CAPO: NON PUOI FARNE A MENO.

La sua inimitabile ricetta "segreta", che racchiude armonia e gusto di erbe, fiori e frutti della Calabria è la chiave del suo crescente successo! Liscio, servilo sempre ghiacciato a -20° (da freezer) per far scoprire ai tuoi clienti il suo sorprendente gusto rinfrescante ed aromatico. Scoprilo come nuovo ingrediente per dare un tocco esclusivo ai tuoi cocktails con la forza di un prodotto completamente naturale.

Il Vecchio Amaro del Capo diventerà presto il più richiesto anche nel tuo locale.

caffo.com



FOLLOW US ON Amaro del Capo

Semplicemente aperitivo!

Il rito dell'aperitivo si reinventa continuamente, supera i confini italiani ed è ormai un fenomeno internazionale. Unico a essere escluso è ancora il ristorante, che non va oltre lo spumante. Ecco alcune preparazioni semplici, in qualche caso inaspettate, ma di sicuro effetto

A CURA DI FABRIZIO GOMARASCA

URBAN EMOTION - SANBITTÈR Un aperitivo analcolico proposto dal ricettario l'Arte dell'aperitivo di Sanbittèr Emozioni Ingredienti 1 bottiglietta di Sanbittèr Emozioni di Frutta al Pompelmo 60cl succo d'albicocca 1 cucchiaino di miele millefiori 1,5cl succo fresco di lime Preparazione Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere e mescolare bene. Decorare con un twist di lime.





MOMÒ – CAFFO

Aperitivo a base di Vecchio Amaro del Capo con frutta piccante

Ingredienti

2 cl di Bitter Campari 2 cl di Vecchio Amaro del Capo 12 cl di soda

Preparazione

Versare gli ingredienti in un calice capiente con ghiaccio, mescolare e guarnire con uno spiedino di cubetti di ananas, su cui è stato grattugiato del peperoncino piccante.

GAMBRINUS SPRITZ - MOLINARI

L'Elisir Gambrinus – ottenuto da vino Raboso Piave, zucchero di canna e 22 ingredienti opportunamente affinati e miscelati - abbinato al Prosecco permette di ottenere un aperitivo raffinato con un piacevole retrogusto di marasca e mora selvatica.

Ingredienti

6 cl di acqua tonica 6 cl Prosecco Doc 3 cl Elisir Gambrinus ghiaccio

Preparazione

Mettere tre cubetti di ghiaccio in un calice capiente, aggiungere l'Elisir Gambrinus, il Prosecco e l'acqua tonica. Mescolare e decorare con una fetta d'arancia

ITALIAN MOJITO – PERONI NASTRO AZURRO

Per il lancio della sua Nastro Azzurro Piccola da 25 cl, Birra Peroni ha messo a punto alcuni sorprendenti cocktail come questa rivisitazione del classico Mojito.

Ingredienti

2 cl succo di lime 2 cl di sciroppo di zucchero 1 cl di Sambuca 8 foglie di menta 25,5 cl vodka Nastro Azzurro

Preparazione

Mescolare le foglioline di menta in un bicchiere con il succo di lime, aggiungere lo sciroppo di zucchero, la sambuca e la vodka. Riempire il bicchiere di ghiaccio tritato. Ricoprire con Nastro Azzurro.







Direttore responsabile

Mauro Guernieri

Editore

Cooperativa Italiana Catering Via Raffaello Sanzio 20 - 20090 Segrate (MI)

Gestione editoriale, commerciale e amministrativa



FIERA MILANO MEDIA S.p.A.

Editor Fabrizio Gomarasca 02 4997 6523 fabrizio.gomarasca@fieramilanomedia.it

In redazione

Vicecaporedattore David Migliori 02.4997.6556 david.migliori@fieramilanomedia.it

> Maria Elena Dipace 02.4997.6554 mariaelena.dipace@fieramilanomedia.it

Carmela Ignaccolo 02.4997.6555 carmela.ignaccolo@fieramilanomedia.it

Progetto Grafico Luca Ballirò

Grafica e progetti speciali Luca Ballirò 02 4997 6560 luca.balliro@fieramilanomedia.it

> Grafica Diego Alfidi 02 4997 6559 diego.alfidi@fieramilanomedia.it

Coordinamento DTP Alberto Decari 02 4997 6561 alberto.decari@fieramilanomedia.it

Pubblicità

Sales Manager Giorgio Lomuoio 02 4997 7383 giorgio.lomuoio@fieramilanomedia.it

Key Account Marco Fumagalli 02 4997 6033 marco.fumagalli@fieramilanomedia.it Chiara Donini 02 4997 6547 chiara.donini@fieramilanomedia.it Lombardia: Piera Pisati 02 4997 6548 piera.pisati@fieramilanomedia.it

Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia: Mondo Media Srl - Tel. 0458006369 - info@mondomediasrl.it Lazio, Campania, Abruzzo: Mastropasqua Pasquale

> Ufficio traffico Nadia Zappa 02 4997 6534 nadia.zappa@fieramilanomedia.it

Tel. 347 9003241 - p.mastropasqua@spaziospunto.it

Segreteria Elena Cotos 02 4997 6553 elena.cotos@fieramilanomedia.it

Foto: Istockphoto, 123rf, Fotolia

Hanno collaborato a questo numero: Rachele Agostoni, Mariella Boni, Pietro Cinti, Anna Muzio, Gregori Nalon

> Stampa: Grafiche Giardini s.r.l. Via G. Di Vittorio, 30 - 20090 Pantigliate (MI)

Registrazione Tribunale di Bologna n. 7082 del 3/1/2001. Roc n° 9799 del 14 giugno 2004



AT PAGE 1

Ideas to develop business

by Mauro Guernieri

As general manager of the Cooperative Italian Catering since 2000, I know the trend that has characterized this magazine and today I become managing director gratified by the honor, knowing that it will be an interesting experience and the commitment to live up to my predecessors, which led Qualitaly Magazine to a position of prestige. This number is particularly rich in content and in line with the expectations of the summer. It starts with a must of the Mediterranean cuisine, but I dare say of all the cuisines of the world, particularly inviting this time of year, where even at the restaurant, it is a bit 'more free to transgress. I refer to the frying because it is in a workmanlike manner must follow the rules and choose carefully oil and cooking modes. But there is one

aspect that should be emphasized as an opportunity for restaurateurs: that of hybridization between restaurant, street food and finger food, which makes the fried one of the most versatile and capable of intercepting new modes of consumption and open, to As a result, new areas of business. It is no coincidence that ideally there is a connection with a commodity that can not miss in any menu, especially when it takes the form of crispy and golden rings: the squid.

We continue then with a product icon of Italian cooking the tomatoes, the better the tomato paste, a fundamental ingredient of the national dish (now become international): pasta. But also preparations, which characterize the richness and variety of the gastronomy in our country. We think of the pizza, but also preparations with meat and fish. What emerges forcefully article is the accuracy with which the products and suppliers are chosen and controlled directly from farm to pack. To ensure the quality and consistency that is the distinctive feature of the Cooperative Italian Catering. We address two issues then we are talking about, but which are important to the overall image of the room. I am referring to the kitchen extraction systems and furnishing of the table. In the first case a suitable extraction system in the kitchen not only enhances the comfort and safety for those who work there, but it is also an objective card for the room. A good hood with relative air exchange prevents odors permeate the clothes of customers by making the lunch or the evening an enjoyable experience. And summer is the time of year to think about replacing or servicing of the existing one.

As for the table, the question we face is whether it is better tablecloth fabric or paper. The reasons for the supporters of the two are both plausible, but the technology is making great strides and disposable achieves unexpected results.

We conclude with an overview of Franciacorta for summer dinners and with a few ideas to give a role to the aperitif to the restaurant, with proposals for cocktails simple but highly effective.

Enjoy reading and enjoy summer



AT PAGE 3

Article 62, late payments and value of companies

by Italo Nebiolo, president of CIC

We are entering, while I'm writing these lines, the height of the summer season. It is a season of extraordinary importance for our industry. To have just an idea of what it means for the tourism consumption outside the home, only for the 7000 4 and 5 star hotels in Italian, procurement Food and Beverage worth 2.3 billion euro. The only banquet table has more than 1.2 million visitors.

There are extraordinary statistics that reveal only the apex of the whole pyramid of Italian restaurants, which have their roots in a variety of articulations offered by the thousand, which are suffering still, despite the differences. Witness the detection Cribis B & B on late payments with respect to the due date on the invoice. Well, next to large retailers, the on-trade is the one that recorded the worst performance. A company pays only a week before the deadline. Half delays accumulate within the month and the others are over. It is a difficult situation that goes back along the supply chain and puts our distribution companies in midstream. On the one hand we must try to cope with an objective difficulty of many of our customers, secondly we want to preserve relations with suppliers that claim compliance with the time of payment, in accordance with article 62. Already, Article 62, in this situation, denounces his biggest flaw, that of being a measure that has stepped in to read about a practice that, in most cases, had commercial purposes. And it shows right now, with the data that we have mentioned. If more than 80% of company's horeca does not pay on time, obviously something is not right in the obligation of the law. Then the difficulty is strong, with food consumption that are constantly swing between small ascents, and descents, it is under everybody's eyes. What should we do? Certainly, the presence of a law fixing the time of payment sees us in a position to respect and not put in

default. However, we must be vigilant,

discerning between those of our

customers needs support in trouble

and who, instead, systematically adopts a dilatory attitude that, in the long run, does not allow us to create value. In fact undermines the financial management of our companies. Ensuring the continuity of our business and our customers, I have already said elsewhere, it is our commitment. But we can only do this if we are able to select and categorize them. To retain those with whom you can grow together and to abandon those who incapacity or "cunning" will not let us. It is a policy that in these years of crisis has allowed us to give continuity to our business. And we must continue in this direction.

AT PAGE 10

Ichthyic's specialists, looking to the future

In addition to market, the Calabrian company works directly and is preparing a new range of ready-to-cook recipes that combine the fish with foods of the area

The company Cariglino was born in Calabria, in the plain of Lametino in 1995 and is active in the marketing of food products, especially seafood. In 2000 he began to work in the raw material, importing directly from European Union countries and considerably reducing costs. The company is now preparing the placing on the market of the "Nuovi pronti da cuocere" ("New readyto-cook") based on Mediterranean products caught on the Calabrian coast and the Mediterranean. Production is carried out by combining the catch of excellence national food (lard, olive oil from Calabria and Tuscany, Calabria bread) to get new recipes such as swordfish rolls, swordfish stuffed with lard and smoked cheese, fish rolls and sausage spatula swordfish. "Our company - explains Paolo Cariglino, who is the owner and founder - aims to improve its products, create new and improve its processes. In short, we aim to research and development. This means that our company looks at its present market, opportunity, and in the future and to the past; to learn from mistakes (and those of others)

and show up every day in front of the market with ideas and proposals in order to remain competitive and improve its adaptability. What's new in our field is always a hot topic because the competition is high and takes very little to be misaligned. Do research and development requires curiosity and desire to spend, measuring forces and believing in themselves and their own resources. In Cariglino we are curious to tradition and over time we have acquired the habit of balancing the risks and opportunities."

Over the years the company has distinguished itself in the market for quality and technological adaptation, competitiveness (new products on the market; installation of a photovoltaic system to 300kw), adaptation to current regulations and ongoing staff training. Considering the willingness of the company to continuously updating and marketing of primary products, Cariglino counts among its clients commercial companies, resorts and accommodations, restaurants and retailers, expanding its business in the territory of Calabria and in some areas of Italy

A strategic location

Cariglino housed in a crucial point in the center of Calabria, served by highway, rail and airport and close to the commercial port of Gioia Tauro. It is spread over an area of 1600 square meters, more than 3000 open area for unloading and loading of materials, all owned assets. It has 4 cold rooms, with a capacity of 12,000 m3. It counts of retail units on the Piana Lametina.

CARIGLINO SRL

Registered office: Gizzeria Lido resort Pernicella (CZ) Phone: 096/2679004 Employees: 13, including 2 officers Mail: commerciale@cariglinosrl.it Area served: Calabria

AT PAGE 12

Sardinia inside

The traditional food of the island is the spearhead of the Gruppo Alimentare Sardo

Sardinia is not a ground easier, logistically speaking: it is devoid of highways and roads are more congested during the high season, in which the activity of hotels and restaurants (and, of course, their suppliers) is more hectic. Nevertheless, Gruppo Alimentare Sardo has solved the problem of deliveries of food and not, being able to process orders within 24 hours. Sales agents that use terminals with software to optimize the transmission Aton, the preparation and the widespread distribution of supplies guarantee the coverage of the territory of Sardinia and Corsica. From the small distribution company founded in 1968 by Giovannino Murgia together with a partner, to today's joint-stock company headed by the president Vincenzo Murgia with his sons Giovannino and Manuel, Gruppo Alimentare Sardo has come a long way, thanks to the choice of constitute, together with other companies in the industry, the Cooperative Italian Catering, which becomes the center coordinate purchases of reference. Currently the activity takes place in the industrial area of Sassari - a choice area for planning purposes into a new facility located on an area of 12,000 square meters, of which 6,000 are covered. "We offer our clients - says Vincenzo Murgia - all

following the objective to rediscover and agro pastoral the ancient traditions of Sardinia, but also national."
In addition to the delivery service, six years Gruppo Alimentare Sardo has equipped its headquarters in Cash & Carry. "Customers - concludes Murgia - show very appreciative of this form of selling, which allows

the experience gained by selecting high quality products. We go in

search of traditional production

this form of selling, which allows them to physically see the products on display, compare, and choose them directly, saving even a little."

A family brand

The family Murgia is not afraid to put their name on a product line - Recipe Murgia, in fact - with a strong regional. From cheeses to meats, fresh pasta stuffed stretched to that, from oil to wine ... all products in the range are verified directly by the company and are made with quality ingredients and traditional recipes often sardines collected from the family. The line was initially designed only for a niche in the restaurant, it was the time between sets all those



who want to give their kitchen a strong regional connotation, despite the price positioning is higher than the rest of the products in the assortment.

Copany card:

Gruppo Alimentare Sardo Registered Office: INDUSTRIAL ZONE PREDDA NIEDDA NORTH ROAD 8-07100 SASSARI Phone: 079/2679004 Fax: 079/262 197 Turnover 18,000,000 Employees: 30

Mail: info@alimentare.it

Area served: Sardinia and Corsica

AT PAGE 14

The fried, an evergreen in the room and on the street

It is the link between street food and catering, too high. Despite warnings from nutritionists, is a product like that all year. Provided it is done in a workmanlike manner.

By Anna Muzio

Chatter and meatballs, croquettes and fritters, mix of fish and tempura, fried large Piedmont, fish & chips and donuts, turnovers, cannolis, pies, falafel and seadas. They are sweet and savory recipes of diverse culinary traditions, which have in common the cooking methods: frying.

A timeless practice if, after more than 2500 years of history (it seems that the Egyptians were using previously, but the earliest records are from ancient Rome), and despite warnings from nutritionists is still among the most beloved by children and adults. Cross symbol of gastronomy "poor" and traditional cooking oil is actually used in all kitchens, even for that single ingredient that can give more

The new wave of fried

character to the dish.

Frying is the protagonist in two culinary styles trend of recent years. The Finger Food, which sees the speed that does not renounce his creative strength. And that Street Food in great form, as old as the world, a bastion of culinary traditions of each country, presented in a manner more or less original and, by its very nature, nomad. So much so that the noodles sauteed aromas spread in the markets of London and the fish & chips appears on the streets of Madrid.

The fry are first of all versatile. It may be traditional, but also creative, as the 60 recipes from two Michelin stars Emanuele Scarello in Fritture. From appetizers to desserts (Reed Gourmet) "delicious surprises encased in a crisp."

And this is the key to the casing so successful and delicious goodness. The oil in fact reaches higher temperatures the water, which evaporates at 100 ° C: 180 ° C or even more. At these temperatures on the outer surface forms a crust that prevents the passage of oil to





the inside and the leakage of water. Before you form the crust and less oil will be absorbed by the food. It is the so-called Maillard reaction that triggers above $140\,^\circ$ C. They are few, but important, the devices that make the difference between a good fried crispy and light and one dripping with fat, flabby and

The oils to be used between taste and health

indigestible.

"There are two secrets to a good fry - says Danilo Angè, chef, consultant and trainer - the fats used and the temperature of the fat, which varies depending on what is fried. Normally we use the fats that have a smoke point [the temperature at which the oil begins to decompose, ed] higher. How lard: considered unhealthy by doctors and dietitians, gives a good fragrance. The extra virgin olive oils among the most stable, is well accepted by nutritionists but has two problems: a high cost especially for a certain type of food and also the taste, which affects the final preparation and that depends on the cultivar. A light oil or Taggiasca del Garda can be fine for everything; one of the more intense flavor can marry such as artichokes, but not shrimp. If you do not want interference of taste, there are seed oils, peanut, hazelnut, which is also quite expensive, and rice, very good, or even soy, which I personally do not like it when it warms gives off a fishy odor. Then there is the mix of different seeds, stable, because specially designed for frying, such as palm and sunflower". By molecular cuisine comes a curiosity; frying with glucose. Purchased powder (among other things it also costs a little) must be dissolved in a little water to melt between 160 and 190 ° C: ideal temperature for frying. The slight sweetish taste, which remains on the crust so formed, can be used to affect a bittersweet or avoided by wrapping the food in a casing vegetable (eg a leaf vegetable).

Re-use, re-use but how?

Fats and oils subjected to thermal treatments undergo a complex series of chemical transformations, developing substances harmful to health, such as acrolein. In addition to temperature, which must remain below the smoke point, these

changes are related to prolonged use. But how many times can you reuse oil? According to Angè there is no absolute rule. "It depends on how much and what is fried, the amount and time of frying. If you fry it with a batter or breading oil degrades faster. However, there is a machine with a probe inserted in the oil, alerts you when it is degraded. That's an investment that I recommend to those who fries a lot. "Moreover, as noted by the circular of the Ministry of Health, "an oil much used you may already recognize by the browning, viscosity and tendency to produce smoke during frying."

Special equipment

A "side effect" of the fry at the restaurant is the effect of "fast-food fry", the smell of fried food that is rampant in the room and scares the customers. "To avoid this, there are some things, - says Angè -. Use aromatic oils and have a little suction system efficiently, first of all. Then there is a new deep fryer with a lid that only passes the steam and reduces 70% the escape of odors. A timer controls the firing, but some cooks consider it inconvenient to

cook foods with different cooking times that flow together in the same dish."Nothing-insurmountable then. Despite the dictates of healthy eating, in short, like the fried again, and throughout the year. In front of a good fried crispy and light, dry and not greasy, the majority of customers capitulate.

The fried travels on the APE

The trendiest fried? Travel APE. A pioneer of this idea that made early followers (in London was reported a bee with a pizza oven) is Luca Luxardo, that in front of his wine Bonassola, chic location on the outskirts of the 5 Terre, parked a red Bee Calessino flaming that sells a single product: the bag of fried squid and anchovies Liguria. It would be a 5 euro per serving for 1.5 hg product. But how was it possible to achieve this? "I thought of providing a quality fried, on the road. And liked the idea. The Bee is equipped with two 9-liter fryers Magic Cooker working at low temperature, 130 ° C, with sunflower oil Qualitaly. It has a small generator and can also be moved at events or parties. For now it is in front of my wine that has a good return: customer goes from fried to a glass of white. And then it was a way to suggest that I avoid frying in my restaurant, where you cook the fish in other ways. Now use the Bee has become a fad but ours is aesthetically beautiful, it attracts attention. Obviously the middle limits, you cannot cook to prepare all or a real kitchen. "The next step? "Expanding maybe even EXPO in Milan, managing, however, the Bee directly, because the important thing is that the quality of the proposal remains high, even when increased volumes: the only way it can work." Only fish then? "I tried also with the battered vegetables, but fish, squid, and in particular, is that they like best."

The fry by the law

A full-fledged law regulating the practice of gentle frying is not there, but some indications yes. Try to curb the use of oils unfit or degraded the Circular of the Ministry of Health No. 1 of 11.01.1991 laying down the limit of polar compounds in oils in 25 g/100 g. It contains some important recommendations. Here they are: 1 - Avoid the presence of water and

adding salt and spices in the food being fried.

- 2 Make sure that the oil temperature exceeds 180 $^{\circ}$ C.
- 3 After frying, facilitate elimination by draining the excess oil absorbed by the food.
- 4 Provide for frequent replacement of oils and fats.
- 5 Filter the oil used, thoroughly clean the filter and the oil pan: the charred crusts, the viscous oily residue or remains of an old oil accelerate the deterioration of the oil. 6 An absolute no go to the practice of "topping up" (adding fresh oil, used oil), because the fresh oil is altered more quickly.
- 7 Finally, the oils and fats protect from light.

The Leg. 152/2006 obliges the companies that produce and hold oil and grease cooking oil to dispose of them properly. Consumption in Italy is approximately 1,400,000 tons per year. More than half of who, exhausted, would naturally through the pipes, polluting the soil, rivers, sea and contaminating groundwater. There are companies that deal with the collection in restaurants and delivery consortia for recycling. Provide containers as required by law, for storage before retiring. In some cases the service is carried out by the municipal waste collection at Milan (fees apply) and Rovigo (free) where the oil used in cooking has turned into biodiesel for public transport. The withdrawal will receive a receipt, to be kept, which documents have been delivered.

Emanuele Scarello

Fries. From appetizers to dessert A book-sized chef who offers more than 60 recipes developed by-step photos of running, but it also tells the secret of the perfect fry through the basics on food preparation before immersing it in hot oil and dealing in detail the different types of fats to fry: groundnut oil to ghee, from the extravigin olive oil nuts, passing through the rice or soy. Nothing is left to chance, therefore, as detailed in the table showing the exact smoke point of over 50 types of fats for frying.

The book is part of the series iTecnici, edited by Allan Bay Published by Italian Gourmet, costs 73 Euros. http://shop.italiangourmet.it

AT PAGE 18

Peeled, past & Co., the Italian taste of the tomato

They are among the most used products in the restaurants. To ensure high quality standards, the origin, the careful selection and checks must be made along the entire supply chain, from the field.

By Mariella Boni

Peeled, diced, reduced in the past more or less fine, canned tomatoes are indispensable in the kitchen of any restaurant. It is a product that features an infinite number of specialties, pizza sauces, and stews and able to make the most succulent meat, fish, game, vegetables and more. But there is tomato and tomato: one cultivated in Italy - where he famously production standards imposed on the field and in the factory are high - controlled throughout its supply chain, the professional guarantees the best results in terms of consistent quality, flavor, made in TV.

THIS CONSTANT COMMITMENT, in order to obtain excellent preserves. relates very closely Qualitaly Linea Rossa products, which must meet specific requirements and controls. Italo Nebiolo, chairman and owner of CIC Noval, a company specializing in the distribution of food specialties Orbassano (To), says: "The quality aspect is crucial for CIC. We have established a long-standing committee, chosen by the members of the Board among the most knowledgeable people in the various products, which every year goes in the factories of suppliers and carry out checks on products, which, if deemed appropriate, will be under the brand Qualitaly. I should emphasize that these products are Italian, the most suitable areas for production, such as Brindisi, the Neapolitan, Emilia Romagna all the classic areas where the production of tomatoes is excellence." Nebiolo continues: "I have controls that are repeated in the sample during the year also on the packaged product, to make sure that they correspond to our specifications, that suppliers undertake

Qualitaly

to comply with the Linea Rossa. All this for the caterer translates into a qualified product, caught at the right point of ripeness, and then with the proper sugar content, acidity, coloring and perfume, free of impurities, mold or other defects. The Linea Rossa includes tomatoes, preserves, past and diced tomato. Products, each for its kind, is suitable for a type of cuisine: fish for the past serves a slightly more liquid, to prepare sauces are tomato sauce instead of cutting more "rustic" and thicker, so as to give the best features of each dish."

PREFERENCES OF RESTAURANTS. As for the choices of the market with regard to different product references there has been a slight change from the customers: "Once - explains Nebbiolo the preference was clearly towards the whole peeled tomatoes. Today it is the most used pass while the pizza among customers finding a particular fondness of pizza for the product diced, highvalue service and great ease of use." For his part, Vincenzo Murgia, Gruppo Alimentare Sardo, Cic major distributor in the territory of Sardinia and Corsica, said: "The request of the catering world is divided almost equally between whole peeled tomatoes - and in this case the optimal production comes from the south Italy - and diced product, which is an area of choice in northern Italy. The Linea Rossa of the most used are the San Marzano variety and Rome. along with other hybrids selected. For two or three years is spreading the use of the past: In addition to use on pizzas, is popular for its fish dishes and suitable for making delicate sauces. It is important to emphasize that the Linea Rossa is Qualitaly Italian production; country of origin, which is already in it, constitutes a guarantee of quality. Just open a can of tomato to see if it is the product of dubious origin: the color is darker, smell is not typical, and we Italians know well and of course the flavor changes, tends bitter. Details that are not to be underestimated, because then the table make the difference, and the customer notices it.

INNOVATION. Tiziano Freccia, commercial director of Rodolfi Mansueto, historical supplier of CIC - one of the companies with the largest number of certifications in Italy, the traceability to the environmental ones, to those kosher - said: "We are on the market for over 120 years and to achieve the optimum quality we aim to



better raw material. We carefully select our farmers, for the most part of the province of Parma, who know exactly what quality standards must meet. In addition, our technologies are constantly updated (for example, our line of pulp production was completely renovated 4 years ago). Just for CIC, in collaboration with their technicians, we studied a new past, especially suited for pizzerias: the tomato pulp is passed very finely and is slightly evaporated. This arrangement

allows you to have a product that does not wet the pizza, even when it is used on a disc of dough; also it only takes a smaller quantity to give an excellent flavor. Not least in importance, the fact that with one pass less liquid does not start the process of syneresis, the separation of the solid part of the sauce from the liquid, which evaporates in the electric oven and tends to burn the upper part of the pizzas . It is a product (Polpa fine Linea Rossa, 5 kg tin) that



the practitioner gives great results."

CHECKS ON THE FIELD. Gaetano Oliva from Sica, company from Salerno specialized in processing, storage and sale of tomato-based products to the trade, is one of the suppliers of the CIC to the red line, in the types of whole peeled tomatoes and diced. Oliva also points out: "The production of our preserves is concentrated in the summer, from late July to late

September; the quality of the product occurs from the checks made on the field, to continue throughout the production process. Among the many ways to cure there is also that of the collection, now mostly mechanized and selective: a good product should not be crushed or ruined, because it is likely to trigger mold and rot. Then the company will make further selections and within a maximum of 12 hours, the tomato is put into production: the respect of this timing is important, because it allows you to have a product integrity and to the best of its organoleptic qualities. They are all canned process from fresh, on land suited, with a tight control on plant protection products, business processes and their hygiene, with checks in the round."

THE ROLE OF PACKAGING. If quality is a fundamental aspect to the practicality of the pack holds its importance, especially when it is a product of daily use in large quantities as is the case for tomato preserves. Riccardo Ruggeri's confirmation of Co.Pad.Or., agricultural cooperative society Collecchio, a provider of CIC for the products of the Linea Rossa. "The fine pulp - says Ruggeri - is our flagship product born fifteen years ago. It has a very high yield, very fresh, guaranteed by various certifications, free of GMOs and controlled supply chain. As with all our canned tomato products is processed only by our 138 members, in a time of about 4 hours of collection. The fine pulp is now available, as well as tinplate, even in the "hot filling", aseptic bags of 5 or 3 kg net (respectively in cartons of 2 or 6 bags) that allow for greater comfort and safety to the opening, ease of disposal, more modular and allow logistical transport optimization."

The Linea Rossa Qualitaly

THE RANGE. Canned peeled tomatoes, diced, reduced in the past more or less fine

ORIGIN. The tomatoes are grown in the best areas in Italy (Campania, Apulia, Emilia Romagna) and harvested at the right stage of ripeness FEATURES. The preserved are characterized by a correct acidity, are free from impurities and mold

Specialists in canned

According to FAO data, Italy is the first country in tomato producer in Europe with approximately 5.1 million tons (year 2012), the production that meets the requirement largely Italian. The primacy of the producer in the world, according to the same source, it is instead to China, which holds about 30% share of the world production. The industrial processing of tomatoes in Italy has grown significantly since 1900, particularly in the provinces of Parma, Piacenza, Cremona and Mantua, where it is converted about 35% of the entire Italian processed tomato.

Origins

The golden apple, South America The tomato is native to South America, regions of Peru and Ecuador, where

you can still find wild species with small fruits, similar to the type Cherry or "cherry tomato"; it seems that the English name "tomato" comes from azteco "zitomate", the name by which certain populations of Mexico called the fruit of the tomato plant. The word "tomato", however, is due to the yellow color of the first fruits appeared first in Spain and then in Europe, at the end of the 500, supplanting varieties of red fruit, also present in South America. From Spain to Naples, at that time a Spanish possession, the distance is short. Too bad that initially the tomato is considered a medicinal and ornamental plant; little by little, however, enters the Italian cuisine, called "golden apple" or "golden apple". From Spain, in the wake of the Arabs, the tomato arrived in Sicily, where they found the oldest Italian tomato-based recipes, especially sauces for pasta, as an alternative to butter-based sauces, cheese and spices. In Parma, where the tomato is one of the most cultivated vegetable species, until the end of the 800 was not included among the peasant eating habits, even if a little later, in these lands, we are witnessing the advent of the processing of tomato. Currently the canning industry uses about 70% of Italian production of tomatoes, the rest is destined for fresh consumption.

Museum of tomato

The tomato, its cultivation and its processing industry have dignity museum. A Collecchio (Pr), in the heart of "food valley", the Court of Giarola, now houses the Museo del Pomodoro. The choice of Giarola is connected to the strategic role that the location has played for the start of the industrial dimension of the canning industry in the early twentieth





century. The museum is divided into 7 thematic areas, which start from the spread of tomato in Italy, starting from 500, then to illustrate the cultivation and development of the processing industry, with a display of vintage machinery. To close the museum is the section that delves into the culture and communication in the world of tomatoes, with advertising, quotations, paintings, sculptures and recipes (www. museidelcibo.it)

Gruppo Alimentare Sardo

Industrial area north road Predda Niedda 8 07100 Sassari tel 079 2679004 Agents: 18 Employees: 30 Area served: Sardinia and Corsica

Noval S.R.L.

Strada Del Brando, 8 Orbassano (Turin) Tel 011/9016516 Employees: 30 employees and 15 agents Turnover: 12 million Area served: Valle d'Aosta, Turin and province, Vercelli, Asti, Cuneo, Sestriere

AT PAGE 22

Cream of fresh tomato with the composition of artichokes, green beans and watercress

Cook Author: Roberto Carcangiu - Vignola (Mo)

Ingredients for 4 people Artichokes with stem g. 400; G green beans. 120; Watercress g. 50; G extra virgin olive oil. 30; Salt and Pepper g. 3. For the fresh tomato sauce: Olive oil extra virgin g. 20; Salt and pepper g. 5; G red tomatoes. 80. For the vinaigrette: Olive oil extra virgin g. 60; Salt and Pepper g. 5; G red wine vinegar. 20; G shallot red. 1. For the garnish: Olive oil extra virgin g. 5; Basil g. 1; Radishes g. 5.

Process

Wash and cut the tomatoes into small pieces and blend them and go to the Chinese strainer to remove the skins. Blender to emulsify the tomato purees with extra virgin olive oil and season to taste with salt and pepper. Wash the watercress, dry twigs and spread the most beautiful. For the vinaigrette: Dissolve the salt in the vinegar with red wine, add the pepper and scallions emulsify the oil with extra virgin olive oil. Peel the green beans, trimmed so that they have the same length. Blanch the green beans in salted water, drain and while still hot drizzle with the vinaigrette. Cut the artichokes into four segments. Cool in the microwave for 30 seconds. Pour the tomato sauce on the plates in the mirror, place the beans in the top, in the middle the crown artichokes and watercress. Garnish fillets with radish and basil leaves; finish pouring a few drops on the plate of extra virgin olive oil and balsamic vinegar from Modena.

AT PAGE 24

Squid, choosing the best

They are among the most commonly used fish in the restaurants. Here's how to navigate the different backgrounds and the different types. The final word, however, is the chef and the consumer.

By Mariella Boni

Commercially speaking part of the socalled "mollame" and they are among the most popular and valuable shellfish arriving on the tables of restaurants. We're talking about squid, cephalopods consist of a tube-shaped body mass held by the so-called "coat" variously speckled, the sides of which there are two wing-like fins; it all ends in the head, where are your eyes, beak and 8 arms and 2 tentacles. Just the two "wings" side are among the elements that allow you to easily distinguish them from the squid squid - less valuable from the gastronomic point of view, with prices lower price - in fact, the latter species the lateral fins are only on the final body, at the opposite end of the head (and thus not on the sides, as happens in the squid).

MEDITERRANO VS OTHER SEAS. It should be emphasized that the bulk of marketed production in our country is not caught in the Mediterranean according to ImpresaPesca Coldiretti (data from January 2013) 70% of the fish consumed in Italy is of foreign origin. It is therefore worthwhile to learn more about this product in its various provenances extra Mediterranean, to know better the quality, features, and make informed purchasing decisions. Given the distances from the seas fisheries to our markets, we are of course taking into account the product refrigerated and frozen, that the Cooperative Italian Catering select from qualified suppliers.

Says Massimiliano Sbrugnera of Tre Esse Latisana (Ud, www.treessecatering.com), CIC partner with a strong specialization in the fishing industry: "The most important difference with respect to the squid to the origin, which in turn is linked to the quality. The product that comes from the Mediterranean Sea is in my opinion the best; unfortunately it is a limited



production that is not able to meet the needs of the domestic market and catering. For this reason, we turn to the other seas of fish, which presents significant organoleptic differences. They are the cold seas that give the best calamari, followed by the products that come from the seas of temperate climates. Whatever the origin and the sea where it was caught, it is good to know that squid can be found frozen in block or IQF, in the latter case means that the product has been frozen on the ships, then came to earth, thawed and often cleaned up, only to suffer freezing piece by piece, in fact the socalled IQF (Individually Quick Frozen). The operation is usually done on the ground, because there are few so-called "factory ships" equipped to carry out these operations already in the sea." That said, this does not mean that the frozen product is of lower quality, because in fact in some species such as shellfish, especially if large, this step helps to give a softer after cooking. "As far as we're concerned - continues Sbrugnera - we work with clients in the area of north-east Italy for years and we have a strong demand for Thai or Patagonian squid, a sea colder. The product comes in good quantities, already cleaned and in various sizes. The yield in the pot is basically the same, whatever the origin, the difference lies in the fact squid and more generally the fish caught in warm seas has a less pronounced flavor and a delicate sweet trend than that of the cold seas, which is more savory.' Which is he increased demand of its customers? "The squid from Patagonia already cleaned and cut that comes from a Spanish supplier: a superior product and it offers an excellent quality/price ratio and that many of our customers are preferring to Thai, because it is of higher quality."

PRICE AND QUALITY. Giancarlo
Nati of MitaBC from Roma (www.
mitabc.com) - a company that has over
25 years experience in the market
of frozen Italian and World, with a
constant research and development
in all areas of fishing in the world has in its portfolio of squid various
sources (Thailand, Indonesia, India,
Vietnam, China) and type (clean or
not) - explains: "In general, price and
quality go hand in hand. Normally, the
restaurateur chooses clean the squid for
greater speed and ease of use, although
there are some areas of Italy where



you prefer to clean the squid, because it gives a greater feeling of freshness. In a ranking of the preferences of the restaurant ahead of all there are the Thai calamari, soft and therefore very popular, followed by those of Patagonia and Indian ones; to follow the Chinese ones that are slightly harder than the previous. The preferred size covers two sizes in particular: size from 5 per pound squid, and that 10 per pound. Typically the caterer buys the frozen product in the block to -40 $^{\circ}$ C (and maintained at -18 $^{\circ}$ C), which presents a glazing which can oscillate by 20 to 30%, of which a part is made from water protection, another consists of the inner moods of the same squid. The advice: just put them to thaw under running cold water, the product will not suffer absolutely and thawing will be quicker."

THE PREPARATION AND CLEANING. The products are of great importance, as much as its intrinsic quality. Paolo Cariglino explains, commercial director of Cariglino Gizzeria (Cz), a company that deals with import-export not only of fish, in which it specializes, but also

trade and resell wholesale countless food: "The squid are among the most fish sold in restaurants, in particular the European squid, the Loligo Vulgaris. Obviously there are various kinds of products that every restaurateur selects according to your target audience and their price range. To experience well known that, in general, the high-end restaurant prefers not cleaned squid, the thickness of the pulp rather high; the target average restaurant caters instead to products already cleaned, which allow the reduction of worktime. In general, to clean the squid has a gap around about 35% between internal cartilaginous bone, entrails, beak, and eyes. It should be specified that the cleaning squid on an industrial scale is not done manually peeling the squid, but use of additives, which eliminate the "mantle" and whiten the meat. Like all food, both are subject to documentary checks both on a random basis, to ensure consistency of product, weight, label, country of origin, certificate of capture; sample testing fee instead of the actual chemical and physical analysis, to verify the presence of sulfites, heavy metal, proper storage,



the percentage of glazing etc.
Certainly more of a squid is more white has suffered a greater exposure to the additives (which is permitted)."
At this point, the choices made more consistent, the word lies with the chef and his ability to make the most of the product with its personal recipes.

AT PAGE 26

Kalamata olive and tomato "Tutto Sole" marry the squid on the Gulf of Naples in the shadow of Vesuvius

Cook Author: Antonio Arfè - Naples

Ingredients for 4 people Calamari medium size n. 4. For the filling: Boiled potatoes g. 200; Bag of mashed potato flakes n. 1; G chopped parsley. 20; Tomatoes "all alone" marinated g. 150; G kalamata olives. 120; Salt - Pepper to taste. For the sauce base: Tomatoes "all alone" marinated g. 360; Mixed seafood salad g. 400; Oil Evo dl. 1/2; No clove of garlic. 1; Dl white wine 1/2; Salt - Pepper to taste. For the batter: Flour g. 50; Water g. 60-70; Salt to taste; Peanut oil (used for frying) dl quarter. For the breading: Bread crumbs g. 150; G cornmeal. 50. Garnish: No Ciuffetto curly parsley. 1; No medium-sized shrimp. 8. For the cream of olives: kalamata olives

Demeter g. 150; Teaspoon of oil Evo n. 1.

Process

Gutting the squid. For the filling: Mash the boiled potatoes, add a bag of potato flakes, season with chopped parsley, olives and tomatoes cut into brunoised, salt and pepper. The stuffing should be very firm and dry. For the sauce: Sauté garlic in hot oil, add the prepared mixed sea, the heads of the whole squid and shrimp; deglaze with the white wine, add the tomatoes into small cubes and cook over moderate heat until completely dry of fluids, salt and pepper. With the filling to form two remaining nuts, go into the batter and breading in the compound of cornmeal and breadcrumbs. For the cream of Olives: Place all ingredients and blend into the cutter. Stuff the squid without pressing too much stuffing, place one by one in a paper fairy, dress with some tomatoes and pitted olives. Closeshaped candy staring at the ends of the cords with silicone and steam for about 15 minutes; cool so as to get the rings. In a dish spread a little 'sauce as a base, place the squid rings by placing vertically between the final and garnish with two prawns, head, some parsley and some strip of tomato pulp together with the olive oil used in the parchment paper for baking. Fry in hot oil the two nuts and have stuffing in the dish covered with very little olive cream.

AT PAGE 29

In Pantry

ORIGANO, ROSEMARY ANDSAGE OF THE MEDITERRANEAN

ORIGANO It comes in small dried leaves of deep green color and aromatic flavor, pleasant.

ROSEMARY whole leaf, broken and powdered intense flavor with mild bitterness and even color between green and gray.

SAGE, too, whole leaf, broken, powder has the characteristic silvery gray color and strong flavor.

Storage and shelf life.

In tins of 100 grams in a cool, dry place. Keep containers tightly closed after opening the packaging. Protect from exposure to light and air. Thus it maintains three years.

SORBET

LEMON AND GREEN APPLE
Prepared for lemon sorbet and green
apple, prepared with addition of cold
water in the slush / ice cream maker.
All the ingredients do not contain

Features powder, white-colored, watersoluble milk.

Packing Envelope polylaminate 1,000 g caetoni 6 envelopes.

MIX VEGETABLE IN OIL OR NATURALLY

FOR RICE SALAD

Vegetable oil. Mixture of vegetables in variable proportions, cut and pasteurized in oil sunflower seeds. Packaged in a tin tinplate 3 l (net weight 2,500 g) or 1,700 ml glass jar (net weight 1,550 g). Vegetables naturally. Mixture of vegetables (celery, peppers and carrots cut into cubes, cucumber cut into discs, olives, peas, onions and capers) in the presence of liquid pasteurized government low acid based wine vinegar and salt. Packaged in a tin tinplate 3 l (net

Packaged in a tin tinplate 3 l (ne weight 2,600 g).

Tuna

OLIVE OIL

Yellowfin tuna meat caught in the Ivory Coast in olive oil and salt. It is offered in two versions: Gold and Red. The first is distinguished by a smaller number of slices taken from



the central part of the fish, where the meat is more consistent and compact. In both cases, it detects the absence of red muscles, of pieces of skin, scales or bones. The salt content is less than 2%. They are packaged in tin tinplate with stabilization in an autoclave.

Net weight: 1730 g. Drained weight: 1350 g. Shelf life: 5 years.

What's new in the envelope? Tavola Viva line is the tuna in olive oil into the vacuum bag in composite material packed. Caught in Ecuador is a variety of Skipjack tuna in olive oil, of tenderness, typical of tuna, pleasant taste and enough salt (the salt content is less than 2.5%).

Net Weight: 1000 g. Drained Weight 950 g

AT PAGE 30

A breath of fresh air

Although often not considered, the air quality control in the kitchen contributes to the worker safety, customer satisfaction and relations with neighbors

By Rachele Agostoni

It is certainly one of the factors that influence the production, but the quality of the air in the professional kitchen is an important parameter. Manage it properly affects the safety of workers, but also the quality of the room, because there is nothing worse for a customer, leaving the restaurant with his clothes soaked by the smells of the kitchen. An adequate system of suction gas treatment, finally, it is worth also to neighborly relations.

THE HOOD has the task of providing a comfortable environment for the operation of the staff in the kitchen and beyond. "A good system - says Giacomo Spampinato, marketing manager of Angelo Po - is critical to ensure hygienic conditions and safety for both customers and operators and the non-optimal operation of a fume hood brings higher costs of maintenance of the premises. Any cooking equipment emits smoke or fumes produced by combustion of gas from cooking food. The function of the hood is to capture and expel those fumes, as well as



reduce some of the heat input from the equipment."

Despite this, the report "Plan: future energy consumption" by Ceced Italy emerges as the systems for the extraction and air treatment are among the most neglected in the kitchen. On average, these devices are replaced every 7.9 years: 35% of those currently in place was installed over 10 years ago. The process air treatment has two critical aspects: on one side are systems that restore the air in the local cuisine, with its attendant costs of winter heating and summer, on the other hand you run the risk of entering into the air contains residues of combustion, fumes and odors. There are technological solutions to reducing energy use and pollutant output slaughter but unfortunately, also because of a fragmented legislation and non-binding, approximately 70-80% of the plants operating in the country are of the traditional type.

REGULATORY FRAMEWORK, in fact, is not simple; because different laws are in play, affecting the plant safety, fire prevention and sanitary aspects. "As regards the general aspects of plant safety - explains Emilio Bianchi, technical official of the IGC, the Italian Committee gas - gas plants generally are subject to the law 1083/71 (Regulations for the safe use of fuel gas) and the decree of the Ministry of Economic Development no. 37/08 (pursuant to Law 46/90)." Under them, the systems must be installed in a workmanlike manner, in compliance with technical specifications of reference from qualified firms that at the end of the work are required to issue the Declaration of Conformity.

The preparation and cooking food using gas-powered equipment shall be subject, in particular, the specific rules governing the construction of the gas system, installation of appliances, ventilation and airing of the premises in which they are placed and the 'evacuation of combustion products and cooking vapors.

Environments outside the home for the hospitality professional and professional kitchens are subject to UNI 8723. "In these cases – Bianchi continues - to provide adequate airflow and ventilation of the installation of equipment, as well as the evacuation of the combustion products and cooking vapors can produce systems of ventilation / natural ventilation or, alternatively, ventilation systems / forced ventilation. The systems of natural ventilation can be achieved by means of hoods connected to a natural draft chimney functioning; ducts connected to exhaust tailpipes or working fireplaces and natural draft; permanent openings facing outwards, having a net surface area of not less than 100 cm2. The forced ventilation systems, however, must be designed in consideration of the total rated thermal capacity of the equipment installed and the hourly capacity of the system must be not less than 1,72 m3 / h for each kW of installed heat."

The plants equipped with gas appliances of heat input greater than 35 kW shall be subject, in addition, the Decree of the Ministry of the Interior April 12, 1996 and subsequent amendments (Technical rules for fire prevention). "This decree - he concludes - lists the requirements for fire prevention related to the structural features of the premises, and access to

Qualitaly

communications and to the installation of equipment in rooms where also occurs the consumption of meals. The devices use subservient to such systems must be equipped with device that interrupts the gas supply (in case of incorrect operation of the system) and the local installation of the equipment must be kept in constant depression with respect to the area of consumption of meals"

These rules shall be added the Ordinance of the Ministry of Health April 3, 2002: Requirements for sanitary food trade on the public areas, which confirms that the cooktop, fryer and roaster oven must be equipped with hood automatic suction or dispersion of vapors.

The key facts

The vacuum systems are used to capture fumes and vapors produced by the combustion of the gas and by cooking, creating the best conditions for both operators and for the patrons

There are two critical aspects: the outside air from re-entering the kitchens requires an air conditioning system; must avoid entering the outside air containing residues of combustion, smoke and odors.

Air treatment is governed by different rules that apply to both the technical aspects, that those sanitation

The expert

To choose the most suitable hood

Experts from Angelo Po give some indication on the choice of the hood technique that best suits your needs. "The hoods - Giacomo Spampinato, marketing manager of Angelo Po - are usually installed about 2 meters high from the ground and to protrude approx. 20-25 cm from the outer edge of the equipment below. The best choice of the hood must be made in relation to the volume of air to be extracted, i.e. in relation to cooking appliances and of their ability to emit fumes. Once the choice is made, it is important for the proper functioning of the suction apparatus to provide for a frequent maintenance, namely washing and cleaning. The main problem of exhaust systems is in fact made up of fats that are deposited; they can create an unhealthy environment and in severe cases cause a fire. A second related issue is that of the barrier caused by fat



particles themselves."

Angelo Po offers a wide range of highquality smoke and fumes in the kitchen. Bodies formed by aspirants in AISI 304 stainless steel with high filtration efficiency, allow the most varied and complete solutions: from the simple aspiration of up to more complex systems, higher performance and more respectful of the ideal microclimate in the kitchen, also with a view to an optimum energy saving. For kitchens of small to medium-sized, there is the option of Self-priming hoods ready for installation, which resolved with ease and minimum cost problem aeration environment. They can also be used even in large installations on individual devices outside the main block of cooking. The traditional hoods with labyrinth filters are useful in the case of local cuisine is not large, with seasonal use and in the warmer months. The makeup air for these systems comes from the adjacent rooms and outside: the climate system could then, in the winter months, be overused because the heated air is extracted may be reinstated by cold air from outside. Major installations for cooking in the kitchens of large areas, with continued use they need a system to compensate. To compensate for the air withdrawn by suction to the local cuisine, air is drawn from outside. The outside air inlet will be conveyed inside of the hood and directed towards the area filters, for better uptake of the fumes and a greater filtering efficiency of the same. The wall hoods are particularly suitable for devices such as convection ovens, combo ovens, and dishwashers. The suction takes place through a foil positioned over the entire length of the hood. Drops and condensation conveyed and collected in perimeter channels.

Alternatively, Angelo Po offers aspiring ceilings, custom-designed. The installation of wall-to-wall allows for total ease of cleaning of filters and stainless steel surfaces without gaps and optimizes the environment with regard to the climate and airflows. The lighting is customized in the design phase and is integrated into the ceiling fan.

FOCUS

The hood compensation With the same technical characteristics as the traditional ones, hoods compensation offer optimum functionality of the extraction system in that it involves the intake of outside air, fed into the plenum insulated on the sides of the hood. The air here is immediately directed onto the surface extraction and filtering. The reduction of the emitting surface, causing a sharp increase in air speed creates an inductive effect that pulls smoke and odors from the cooktop. An efficient lighting system watertight guarantees full visibility of the entire area under the hood. The filter drawer provides excellent clean ability.

AT PAGE 34

The simplicity of the shrimp

Using all the parts of a food can turn into a complete dining experience and able to enhance your meal. Let's try to do it with the most well-known crustacean

Gregori Nalon, www.gregorichef.it

A shrimp is a shrimp. Often we serve it already deprived of the carapace in succulent preparations. But what happens to the head and the same shell? They simply get thrown away. But we never tried to look at it more carefully? How is this done crustacean? In its simplicity, it has a tail with the pulp inside and outside the carapace, carapace with his head outside and inside contains a "liquid", sweet, tasty, very good. So we begin to crush the head to get this "liquid", which once filtered, mix it with oil, or dilute the broth with shellfish, or we use natural flavor to sauces, risottos etc.. With their heads crushed and the shell of the tail, however, we can make a broth base for soups, creams, and sauces. The polp that remains, then, can be cooked by steaming, passed in skillet, braised, stewed, fried, and grilled. In short, there are no limits, both on the type of cooking that the use of condiments. Obviously, I assume that the prawns are fresh and quality

To test the above, here is a very simple recipe, but it offers really interesting colors and flavors as a whole: a dish that gives joy, a sense of freshness, lightness, very recommended for summer evenings. I thought of an ideal preparation for all. The practitioner may well find that you can get results by elegant flavors without abusing improperly bases ready, prepared sauces that flatten the flavors, cover the

sweetness, softness and fragrance of the crustacean and create a uniformity of tastes that can not be distinguished from restaurant a restaurant.

Red shrimp with saffron Belgian endive.

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE 20 Sicilian red prawns, 100g extra virgin olive oil, 1 large Belgian endive, 1 sachet of saffron, 5 g sea salt, white pepper 1 g, 5 g parsley, lemon zest 5 g natural.

PROCESS FOR THE PREPARATION:

- Shell the shrimp heads by dividing the carapace.
- Crush the heads of the shrimp and cut it in, then emulsify with a little oil, salt and pepper.
- With the shells and heads crushed to form a light broth that there remains too much to boil, filter out.
- Cook the prawns or steam delicate broth thus obtained.
- Take 50g of shrimp broth obtained previously, dilute the saffron, vacuum packed with Belgian endive and lemon zest and cook with steam at 96 $^{\circ}$ C for about 15 minutes.

PRESENTATION

- Place the center of the plate the emulsion obtained from the heads, Belgian endive and terminate above the shrimps, drizzle with extra virgin olive oil and serve

RECOMMENDED: Celiacs, Diabetics, Mediterranean Diet, Lactose Intolerant, yeast intolerant, egg intolerant, for kids, for Sportsmen.

RECOMMENDED BEVERAGE: White Beer, Beer raw, white wine.

TECHNIQUES USED: Blast, Steam Oven, Combi Oven / Trivalent, Minipinner Vacuum, Steam.



Tablecloths or disposable?

The decor of the restaurant is a key component to set the tone aesthetic to the room of the restaurant. And if tablecloth and napkin fabric still enjoy the charm, the disposable is making great strides thanks to technological innovation

By Piero Cinti

Tablecloth fabric or paper: what is the cheapest? A controversy difficult to resolve, at least as the chicken and the egg, which has dragged on since the throwaway culture and technological progress have made the performance "paper" attractive for a larger share of the restoration. This time the stone in the pond threw Luciano Miotto, President of Expodetergo International, the international exhibition of equipment and services for the laundry that, citing estimates of Environment Italy, highlighted the major ecological fabric than paper: from the data, table linen fabric saves 80% of non-renewable resources, 60% of non-renewable energy resources, 60% water, 55% of emissions of greenhouse gases and 75% of waste produced.

WHAT A DIFFERENCE? "Progress is not just because of the technical innovation and the growing effectiveness of the services, but also by a greater awareness of choices and efficient money-saving says Miotto for example, a year of washing cloth tablecloths produces only a tenth of the carbon dioxide emitted during recycling of table linen of paper used in the same period of time. For this reason, as an association we promote a culture of environmental sustainability at every stage of the process, but also in all the sectors we work with. We are an industry for more than 4 billion euros in revenue, but interact with many important sectors in which our activities can provide efficiency and cost savings."

For this reason, together with Assofornitori International, Expodetergo, an association that brings together the leading companies in the industry, has created the campaign "See the difference?" Aimed at promoting the use of fabric than



Qualitaly

paper and emphasize the primacy of the material, in terms pleasantness for the customer but also greater respect for the environment.

TECHNOLOGICAL INNOVATION. There is an immediate replication of the producers of disposable tablecloths, which have questioned the validity of the data and pointed out that technological progress has profoundly affected the nature of the paper-based products, improving the environmental impact and also the surrender of touch. Paper manufacturers have seized the opportunity to further the pickaxe tissue culture that reigns in the Italian restaurant industry at all levels, from the highest to the most simple, a legacy of the past that would prevent the proper development of disposable so com 'has happened, and as is happening in other advanced countries. "In Italy we still have a culture of the use of table linen cloth in public places, explains Ado Scantamburlo, owner of Essebidue-in the rest of Europe and the world, the use of paper is much more developed. Many types of paper with different characteristics, but they have in common the practicality, the hygiene, the lower cost in real terms compared to the fabric. Think of the savings, in terms of cost and environmental impact, avoiding washing. We produce every year 5 million napkins and tablecloths 1 million, in addition to rolls for professional use. All from FSC certified raw material, ie from intensive long-term cultures. My regret is being forced by law to use cellulose from virgin material; otherwise we could make excellent products made from recycled raw material, further reducing the impact on resources." "From the data presented, and it is not clear what kind of disposable tablecloths have taken in comparisonsays Stefano Gobbo, commercial director RotoCart - however I would confirm that it can not be a comparison with tissue paper products commonly used for personal hygiene, cleaning and caring person. For the difference in product fabric vs paper, the price gap is still significant, even more so because the cellulose paper does not reach the values of impact comparative analysis, in relation to the textile industry. If anything less, when manufactured to exacting standards of sustainability. Businesses

today are rightly judged not only by the quality of their products and services, but also for the way in which they act in the community and the environment. RotoCart., Who already chose to undergo the assessment that determines your eligibility to receive the certification of corporate social responsibility throughout its supply chain and processing, has important certifications along the entire supply chain."

AMONG THE MANY PRODUCTS with very different characteristics that make up the world of disposable, dry paper has characteristics of interest to the professional use: "We work dry papersays Luca Bortot, commercial director Pierrot-made with an industrial process in the absence of water, then with a minimum use of natural resources compared to the ovate cellulose, while obtaining a product which allows to obtain a material similar in appearance and performance to the cloth. We note a growing interest for the products in paper dry by professional users, for the convenience and cost competitiveness compared to the fabric. The tablecloths dry paper can be disposed of in dry waste, reduces costs of hiring of tissue products in the laundry, it also has a better impact on the environment, as they have canceled the consumption of water, electricity, chemicals needed to washing. Today the industrial laundries that have so far proposed hire of table linen fabric also are entering the dry paper between their products, confirming the growing market. With products in dry paper, in fact, the restaurateur can count on a variety of infinite color and performance, in terms of tactile satisfaction of the customer, quite similar to tablecloths and cloth napkins. We offer napkins, tablecloths and centerpieces in dry paper, innovating the offer on the basis of market signals: the latest buzz is the Pocket Towel, which has a pocket in which to place the cutlery, functional and elegant solution, designed precisely to restaurateurs."

From apples disposable paper kitchen Reduce the impact of disposable products retrieving the surplus of industrial processing of the apple: RotoCart Cartamela presents, tissue paper made with apple homogenized powder, obtained by processing



waste, exclusive patent for Europe, which reduces the use of raw material "cutting", improving efficiency. www.rotocart.com

The disposable becomes sartorial Placemats, tablecloths, table runners, napkins and cutlery envelops. The Fato proposals of Lucart are in dozens of colors and designs, so as to allow the restaurateur to redecorate the room by simply changing the decor of the table.

Last proposal in order of time is the line The Airsoft coordinated table in dry paper (airlaid) characterized by the softness of the substrate and the texture similar to fabric. Decorations and forms of every style, from chic to urban, from classic to contemporary, from vintage to modern, allow the restaurateur to "dress" the table with a coordinated ideal for every occasion.

The personalization is an asset more. Napkins, placemats, tablecloths, cutlery envelopes with flexographic printing up to 4 colors, through the use of watercolors non-toxic and odorless.

Essebidue, makes available to its more than 1500 customers in Italy and abroad a wide range of products to meet their needs and requirements; for example how to customize the brand of local or phrases that characterize the concept.

www.essebidue.it



AT PAGE 42

Franciacorta, the name is the message

Do not call them bubbles! Territory, identify and wine production methods became a unique brand. In Italy and abroad

By Piero Cinti

It's easy to say terroir: the Roman times to the present day, in addition to a few other wine Franciacorta know encapsulate the history, traditions, customs, agricultural mentality of the inhabitants of this district, which over the centuries have shaped the land with a specific attitude to quality. And now they find themselves in the hands a unique wine with a strong personality, smart as a knight of rank, able to be appreciated on tables all over the world, with a very wide range of productive proposals very different, to suit all tastes and all budgets. Not surprisingly, the Franciacorta was the first Italian wine fermented in the bottle, the product according to the classic method, bland definition that does not make it all the love and hard work behind every bottle made, to receive the DOCG designation in 1995. Today Franciacorta is a unique brand that identifies territory, and wine production method, with manual harvest of Chardonnay, Pinot Noir and

Pinot Blanc, the latter admitted up to a maximum of 50%, crushing delicate, second fermentation in the bottle with the addition yeast for secondary fermentation, aging, vibrator and disgorgement. Transactions carried out complying with strict criteria that constrains the producers who want to boast the Franciacorta DOCG. From the non-vintage Franciacorta that refine at least 18 months on the lees until the most prestigious Franciacorta Riserva "mature" at least 60 months in bottles placed horizontally in underground cellars similar to the shrines of enology, today Franciacorta wine has crossed international borders, it is on mouth of fans all over the world. Conquered by the balance, complexity, elegance of the bubbles, which make it a powerful ambassador of wine, like other best seller. So, last year, in 2013, of the 14 million bottles sold, about 1.3 million have been earmarked abroad (+14.3% on 2012) with a ratio of 9% of all bottles sold.

White Court Extra Brut www.corte-bianca.it Features

95% Chardonnay, Pinot Noir 5% Ageing: 36 months on the lees brilliant pale gold color, continuous perlage fine and persistent bubble, compact and creamy froth. Scent of immature fruit gently (pineapple, mango and apricot), white peach, ripe, red fruits. Elegant, balanced and with a fresh acidity that blends perfectly with the structure of the wine, savory and full width and length. Complex aftertaste with hints of fresh fruit (citrus and white peach), with a delicate presence of fresh almond and hazelnut, with a slightly honeyed citrus and vanilla from.

Pairings

Seafood, shellfish, fish from the lake and river, both white and in foil, poultry fat (capon) or more associations with risky, caviar and game birds (woodcock, snipe and quail).

Bellavista Alma Cuvée Brut www.bellavistawine.it Features

The grapes used are: 80% Chardonnay, 19% Pinot Noir, Pinot Blanc 1%. It comes from the union of about 60 of the 120 selections of harvest obtained in the cellar. The mousse is white, lively and excellent persistence. The perlage is fine and continuous, with abundant

crown. It's a bright color, yellow with greenish reflections. The perfume is ample and inviting and embraces shades of sweet and slightly ripe fruit (pears Decana) with hints of vanilla and chlorophyll. In the mouth it is fruity and full aftertaste. Thickness and harmony come together in the excellent elegance.

CastelFaglia Monogram Zero www.castelfaglia.it Features

Monogram Zero is a selection of the best cuvées of Chardonnay and Pinot Noir in part, to achieve maximum elegance and aromatic complexity. At disgorgement does not receive added sugar. The color is golden crystal, creamy mousse and fine and persistent perlage. The scent expresses refined character with rich and complex aromas of fruit, citrus and delicate spices. The taste is dry with structure and finesse, with strong flavor and freshness.

Pairings

Due to its characteristics it is ideal for dining with raw fish, sushi and oysters. Create an atmosphere in the most important and less conventional pairings.

Berlucchi Cuvée Brut Imperial www.berlucchi.it Features

Chardonnay (90%) and Pinot Noir (10%) coming from the different municipalities of the Franciacorta foam soft and rich, with a fine and persistent perlage, straw yellow color with light green hues. The scent bouquet is rich and persistent with fruity and floral notes, subtle aromas of yeast and crusty bread. Palate: rich, clean, pleasant and strong fruity and sour.

Pairings

Ideal aperitif, suitable for all kinds of appetizers and fish dishes, rice, pasta, white meat, fish and savory cheeses.

Ca 'Del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige www.cadelbosco.com Features It's 75% Chardonnay, 10% Pinot Blanc, Pinot Noir 15%. Only after middle aged on the lees for 25 months this Franciacorta expresses his identity. Disgorgement occurs in the absence of oxygen, using a unique system,

Qualitaly

designed and patented by Ca 'del Bosco. This avoids shock and oxidative further additions of sulfites, making our Franciacorta purest, most enjoyable and most enduring. Finally, each bottle is packaged in uniquely marked to ensure traceability.

Pairings

Perfect pairings with hot and cold appetizers, preferably accompanied with risotto, pasta with seafood and grilled fish

Quadra

Eretiq

www.quadrafranciacorta.it Features

The only Franciacorta not use during the greaping Chardonnay, choosing instead a blend of Pinot Noir and Pinot Blanc, the latter without any passage in the woods with the goal of maintaining the integrity of the expression of varietal and eliminate any superstructure. It's a selective choice also in the availability of bottles. It is brilliant light straw color, with fine perlage and continuous, fresh scent with a hint of red fruit and balanced palate with mineral notes on the finish. Pairings
Aperitif, clams

Villa Franciacorta Boquè www.villafranciacorta.it Features

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir. Aromatic elegance with hints of cherry, currant and citrus. The taste is fresh, balanced and flavorful. The volume and fullness of Pinot Noir shows in perfect synergy with the elegance of Chardonnay. The prolonged aftertaste reflects the feelings promises.

Pairings

Perfect for the whole meal, perfect with fragrant and tasty dishes. Also is great accompaniment to an aperitif thanks to the rather short amount of sugar.

Uberti Franciaco

Franciacorta Brut Francis I www.ubertivini.it

Features

Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir Pale yellow color, rich foam, fine and persistent perlage. It has an intense aroma of bread crust. It is characterized by pleasant taste, slightly sour, lingering in the mouth.

Pairings

It is a wine that matches with any kind of meal

AT PAGE 46

Simply aperitivo

The ritual of aperitivo continually reinvents itself, transcends the boundaries Italian and is now an international phenomenon. Only to be ruled out is still the restaurant, which does not go beyond the bubbles. Here are some simple preparations to accomplish, in some cases unexpected but highly effective

by Fabrizio Gomarasca

Momo - Caffo

Aperitivo based on Amaro del Capo with spicy fruit Ingredients 2 cl Campari Bitter 2 cl Amaro del Capo 12 cl soda Preparation Pour the ingredients into a large glass with ice, stir and garnish with a

Hugo with Holler Sambo - Roner

skewer of pineapple cubes, which has

Holler Sambo is a fragrant and aromatic liqueur made from elderflower. Ingredients 5 cl of Holer Sambo

been grated hot pepper.

10 cl Prosecco

Ice

Mint leaves

Preparation

Holer Sambo Pour into a wine glass with ice. Fill the glass with sparkling wine, stir briefly and garnish with mint leaves.

Astisour - Consortium of Asti DOCG

A very simple preparation made from Asti Spumante DOCG

Ingredients

1 part lemon juice

3 parts of Asti DOCG

Preparation

Squeeze half a lemon per person, shaken with a teaspoon of white cane sugar, pour into the glass over ice cubes, add the Asti. Garnish with cherry.

Urban Emotion - Sanbittèr

A proposed non-alcoholic aperitif appetizer from the cookbook The Art of Sanbittèr Emotions



Ingredients
1 bottle of Sanbittèr Emotions Fruit
Grapefruit
60cl apricot juice
1 teaspoon of wildflower honey
1.5 cl fresh lime juice
Preparation

Put all the ingredients into the glass and stir well. Garnish with a twist of lime.

Gambrinus Spritz - Molinari

L'Elisir Gambrinus - obtained from wine Raboso, sugar cane and 22 suitably refined and blended ingredients - paired with Prosecco allows to obtain a refined aperitif with a pleasant aftertaste of cherry and blackberry.

Ingredients

6 cl of tonic water

6 cl Prosecco

3 cl Elisir Gambrinus

Ice

Preparation

Put three ice cubes in a large glass, add the Elisir Gambrinus, Prosecco and tonic water. Stir and garnish with an orange slice

Italian Mojito - Peroni Nastro Azurro

For the launch of its Blue Ribbon Small 25cl, Peroni Beer has developed some amazing coctktail like this remake of the classic Mojito.

Ingredients

2 cl lime juice

2 cl sugar syrup

1 cl Sambuca

8 mint leaves

25.5 cl vodka Blue Ribbon

Preparation

Stir the mint leaves in a glass with the lime juice, add sugar syrup, vodka and Sambuca. Fill the glass with crushed ice. Cover with Blue Ribbon.



il Pesto perfetto per



















