

Il Nostro

Ristorante

la rivista professionale per i ristoratori italiani in Belgio – la revue professionnelle pour les restaurateurs italiens de Belgique

N°4, apr/maggio 2011

Bimensile (feb/marzo - apr/maggio
giugno/luglio - ag/sett - ott/nov - dic/gen)

Responsabile della pubblicazione:

Filip De Ridder, Adriana Dascalu

1° anno

Afgiftekantoor 9099 Gent X - P 911803

**Potrete vincere
un pacchetto
San Pellegrino !**



**Special Dessert
'pronti in tavola'**



**Resoconto della
Manifestazione
Vinitaly 2011**



**Publiredazionale
Italiaanse
Delicatessen (B)**
(p50)

**Special Terminali di
pagamento**



**Special Acqua e
bibite italiane**



Tutta l'Italia nel vostro piatto...

-10%

di sconto per ogni ordine
passato preso il nostro
call-center

064/ 23 90 90

pagina 67

DENTI
FARINA PER PIZZA



**Farina Denti
Speciale Pizza**

SanVincenzo
VERO SALUMI DI CALABRIA



**Curato di
San Vincenzo**

Ferrarelle



**Ferrarelle
N°1 in Italia**

CARANDINI



**Carandini
Crema di Balsamico**

Sita

**Prodotti alimentari ed
eccellenti vini italiani.**

Rue du canal, 7
7100 La Louvière
064 23 90 90 | 064 23 90 99
info@sitadis.be | www.sitadis.be

LIVE
IN
ITALIAN





"A Knokke, un ristorante deve essere sempre al top"

Agostino "Gusti" Pungitore (ristorante "Il Trionfo" di Knokke-Heist)

All'inizio di quest'anno, il ristorante "Il Trionfo" è stato incoronato per la terza volta di fila miglior ristorante belga di cucina straniera. Con voto unanime, la giuria lo ha nominato Ambasciatore del settore horeca del Belgio per il 2011. Da ormai vent'anni, "Il Trionfo" è uno dei punti fermi della gastronomia italiana sulla costa: guidato dalla famiglia Pungitore (mamma Pina e il figlio Agostino, detto "Gusti", in cucina, papà Antonio in sala con la nuora Ann-Séverine e la figlia Gemma), fa leva sulla raffinatezza e su un servizio eccellente.

Un'azienda a conduzione familiare

"Il ristorante", racconta Agostino, "si trova sulla Rubensplein (Zeedijk), a Knokke, ed è stato ristrutturato due anni fa. Per gli interni, abbiamo scelto un design simile a quanto va attualmente di moda in Italia. Aggiungendo le foto dei nostri quattro bambini, volevamo dare un tocco personale al locale, sottolineandone il carattere familiare. In totale, infatti, ci lavorano ben 7 membri della famiglia Pungitore! Questo carattere si riflette poi anche nel servizio: mio padre e mia moglie Ann-Séverine ricevono i clienti nella lingua che questi preferiscono, in maniera attenta e personale. Desideriamo accogliere i clienti nel modo in cui noi stessi vorremmo essere accolti".

Clientela fissa

"A Knokke, un ristorante deve essere sempre al top", ci confida Agostino. "Chi viene da noi vuole la qualità. Le nostre proposte culinarie devono essere sempre raffinate e preparate alla perfezione, e il servizio molto curato. Diciamo che abitanti e turisti di Knokke ti danno una sola chance: non devi lasciartela sfuggire. Lavorando alacremente e dimostrando la tipica forza di un'attività a conduzione familiare, noi ce l'abbiamo fatta. Pur essendo situati sul lungomare, devo dire che abbiamo soprattutto clienti fissi, e alcuni passano addirittura ogni settimana". Da qualche anno, "Gusti" lavora dietro le quinte con mamma Pina. "Per quanto riguarda la direzione in cucina, è stata proprio lei a mettere 'Il Trionfo' sui giusti binari. Da bambino sognavo di diventare un cuoco, ma visto che a scuola me la cavavo bene mi consigliarono di non iscrivermi all'istituto alberghiero. Dopo aver preso il diploma di scuola superiore, però, non ci ho pensato un attimo e mi sono iscritto. Cucinare è e sarà sempre la mia vocazione".

Tutto fresco!

"La collaborazione in cucina con mamma funziona molto bene. È grazie a lei se ora 'Il Trionfo' è sulla mappa gastronomica del Belgio, la sua esperienza vale oro. Proviamo sempre a inventarci qualcosa di nuovo, ma non fraintendetemi: il nostro menu si basa sulla gastronomia tradizionale italiana e comprende un ampio assortimento di pesce, ma anche piatti di carne. Siamo ad esempio orgogliosi della nostra Bistecca Fiorentina, preparata con un taglio di Chianina, e del nostro Ossobuco della Nonna. Inoltre, proponiamo anche ottimi piatti di pasta al tartufo. Per ogni ricetta, rimaniamo comunque fedeli allo stesso principio, e cioè che tutti gli ingredienti devono essere freschissimi e della migliore qualità. Per dire, ogni giovedì riceviamo dal nostro fornitore del tonno appena pescato, ma se domenica l'abbiamo già finito non andiamo di certo ad acquistarne altro: è ovvio, non sarebbe più appena pescato!".

Essendo uno chef giovane, Agostino ama mettere in mostra tutta la sua creatività, e lo fa soprattutto con gli aperitivi. "In cucina, il nostro obiettivo è offrire la nostra fantasia agli avventori, ispirarli e sorprenderli. Per questo motivo cerchiamo sempre di mantenere l'equilibrio fra il rispetto per la tradizione gastronomica italiana e le novità. Ed è un approccio che incontra il favore dei clienti: alcune ricette diventano in seguito antipasti e capita anche che siano proprio i clienti, quando ritornano, a chiederci spontaneamente se possono avere gli stessi aperitivi degustati durante la loro precedente visita".

Complimenti

"Gusti" e famiglia sanno bene che gestire un ristorante richiede molto lavoro, e tutti devono dare il massimo giorno dopo giorno. Agostino ci spiega cosa lo motiva e lo mantiene sempre vivo: "Il contatto con i clienti. Che sia un bambino che reagisce con entusiasmo a un menu preparato appositamente per lui, oppure i clienti che tornano spesso, ormai da molti anni, sempre con la stessa passione. E, naturalmente, è bello vedere che anche alcuni colleghi di ristoranti stellati, nel loro tempo libero, vengono qui da noi a mangiare".

COLOFON

REDAZIONE & PUBBLICITÀ
Floor Forum International bvba
PO BOX 29, 9870 Olsene, Belgium
Tel: +32 (0)9 385 80 40
Fax: +32 (0)9 385 88 85
sales@media-pact.com
www.floor-forum.com

RESPONSABILE DELLA PUBBLICAZIONE
Filip De Ridder
Adriana Dascalu

DIREZIONE RECLAME E SOTTOSCRIZIONI
Filip De Ridder – sales@media-pact.com
Adriana Dascalu – info@media-pact.com

REDAZIONE
Jean Paul Talbot, Niko D'hont, Filip De Ridder
Jacques Legros, Ludwig Janssens

PRODUZIONE
Lowyck – Oostende

IL NOSTRO RISTORANTE È UNA PUBBLICAZIONE DI FLOOR FORUM INTERNATIONAL BVBA
The copyright of Il Nostro Ristorante and the articles appearing herein are retained by the publisher. By agreeing to publication of an article in this journal, the author assigns to the publisher the irrevocable and exclusive right under Copyright law to collect charges due from third parties for copying said article and to undertake legal or other action for this purpose. Editorial and advertising copy in this issue have been carefully checked and Floor Forum International bvba cannot accept any responsibility for any errors.



**PARTECIPA AL NOSTRO
CONCORSO A PREMI E
VINCI... UN PIACEVOLE
PACCHETTO SAN
PELLEGRINO !!**

Guardate pagina 25



46

Winterhalter



Bindi/Ceges



59

Acetaia Fini



55

20



Sole/Italiaanse Delicatessen



Atos Worldline

25

SOMMARIO

N°4 APR/MAGGIO 2011

3 Editoriale

6 Attualità

10 Visita all'azienda Sita (B)

12 Resoconto della Manifestazione Vinitaly 2011

Al Vinitaly aumenta il numero di visitatori internazionali

18 Visita all'azienda Agricola Finale Montalbano (I)

La storia dell'azienda e della famiglia

20 Special Acqua e bibite italiane

Acqua: ce n'è per tutti i gusti

25 Concorso Nestlé Waters S. Pellegrino

26 Nuovo ! Notizie dalla Camera di Commercio Belgo-Italiana

Expoltalia, a Bruxelles l'eccellenza italiana in vetrina!

28 Terminali di pagamento

I terminali di pagamento mettono i vostri guadagni in banca al posto vostro

27 Publireddazionale O-riginal (B)

32 Nuovo! Special caffè

Capitolo 2: Montare il latte alla perfezione: una questione di tecnica

34 Visita al ristorante "A Casa Vostra" di Ittre (B)

36 Special Salumi per pizza

Il salame sulla pizza: qual è la varietà più indicata?

38 Banchi frigo, piani da lavoro freddi

40 Attualità

41 Special Farina: varietà e qualità

La farina, un ingrediente insostituibile. La qualità della farina determina il risultato finale

46 Special Lavastoviglie

Una buona attrezzatura è tutto

50 Publireddazionale Italiaanse Delicatessen (B)

Una ventata d'aria fresca a Italiaanse Delicatessen

52 Special Utensili per pizza

Gli accessori per la preparazione della pizza

55 Special Aceto Balsamico

(ruimte voorzien voor de ondertitel)

60 Special Dessert, torte e dolci 'pronti in tavola'

Dessert pronti in tavola ... perché no ? Il vantaggio di un prodotto che non cambia

66 Prodotti in vetrina

ATTUALITÀ

O-ORIGINAL, LO SPECIALISTA IN SISTEMI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO DELL'ACQUA



L'acqua è forse il commensale per eccellenza, sia a pranzo che a cena. O-Original ha pertanto sviluppato un concetto che vi permetterà di controllare in prima persona quale acqua state portando in tavola.

Il sistema è composto da un set di filtraggio, un refrigeratore-addizionale di anidride carbonica (per avere acqua naturale o gassata), bottiglie riutilizzabili e servizi/prodotti per la manutenzione. Il ciclo di imbottigliamento viene in pratica spostato dalla fabbrica direttamente all'esercizio, per cui il ristorante può godere di numerosi vantaggi. Questo concetto,

inoltre, è ecocompatibile e facilmente gestibile dall'utente.

Volete saperne di più? Contattate O-Original presso la sede di Anversa o visitate il nostro nuovo sito Web!

ESPRESSO MADE IN ITALY



In un libro tutta la storia delle macchine da caffè italiane dal 1901 al 1962

Storia, tecnologia, design, curiosità su un'invenzione italiana che ha aggiunto gusto alle nostre giornate. Dalla passione di Enrico Maltoni, un documentatissimo volume che narra il Novecento, attraverso un percorso cronologico che vede protagonisti i principali modelli artigianali e industriali di macchine da caffè e traccia le tappe fondamentali di una industria che ha saputo coniugare ingegno e gusto.

• Caratteristiche: Pagine: 160

• Oltre 200 Immagini – Edizione: Italiano/Inglese

• Prezzo: 50 €

Maggiori informazioni sul sito web espressomadeinitaly.com

AZIENDA AGRICOLA FINALE MONTALBANO SPA



Rocca delle Ginestre è ubicata in contrada Ficuzza di Butera, in provincia di Caltanissetta. Il punto di forza è la bellezza paesaggistica risultato di due fattori determinanti: il terreno collinare e la varietà di colori causati dalle diverse colture.

L'Azienda ha effettuato notevoli opere di miglioramento fondiario con impianto di coltura quali il vigneto, l'oliveto biologico, il seminativo e il frutteto. Inoltre si prege di far parte della "Strada del Vino e dei Sapori dei Castelli Nisseni", Associazione che promuove l'eccellenza, nel

campo enogastronomico e turistico in tutta la provincia di Caltanissetta.

UNA COMUNITÀ DI FINI GOURMET – FINEDININGLOVERS.COM



Chef di cucina, sommelier o semplici buongustai... chiunque abbia voglia di condividere la propria passione per la gastronomia dispone ora di un nuovo

punto di incontro: il sito Web finedininglovers.com. Si tratta di uno spazio virtuale che riunisce specialità gastronomiche per intenditori e gourmand desiderosi di saperne di più sulle loro leccornie preferite. Il sito, che verrà regolarmente aggiornato con interviste ai grandi chef, video, foto e informazioni, è dedicato alla cultura dei sapori e al piacere della convivialità. I suoi obiettivi sono promuovere la cultura gastronomica e attirare l'attenzione di tutti gli appassionati di cucina e gastronomia da ogni parte del mondo.

Realizzato con l'intento di coinvolgere tutti gli amanti della gastronomia, finedininglovers.com è sostenuto dalle acque minerali naturali S. Pellegrino e Acqua Panna, il cui ruolo di protagoniste sulle migliori tavole del mondo deriva da una profonda passione per i piaceri gastronomici. Grazie al loro know-how, i due marchi renderanno il sito una piattaforma virtuale di portata mondiale, condividendo contenuti e arricchendo la cultura gastronomica del mondo intero.

ITALVIN S.A.

Il Brecciarolo 2007 "Velenosi"

Uvaggio: Sangiovese e Montepulciano.

Rosso Piceno superiore D.O.C. 2 bicchieri stellati al Gambero Rosso 2011. Premiato per la terza volta consecutiva per il suo miglior rapporto qualità/prezzo (Ed. Gambero Rosso)!

Il Brecciarolo è prodotto dalla talentuosa cantina Velenosi, che elabora dei vini di alta qualità a prezzi buoni. Il Rosso Piceno Superiore Brecciarolo è un vino importante di corpo e in grado di durare al meglio per diversi anni, ma è anche dotato di morbidezza e buona bevibilità, grazie all'affinamento parziale in barriques. I profumi sono complessi e variegati, il gusto ampio ed armonico, fino ad essere avvolgente con l'età. Un incredibile rapporto qualità/prezzo: €5,28 HTVA. Un vino da fare conoscere imperativamente ai vostri clienti!

PRESENTAZIONE AZIENDA DALLA CORTE



Dalla Corte macchine espresso è un'azienda innovativa. Per prima ha messo a punto l'indipendenza tra la caldaia e i gruppi che erogano l'espresso, anch'essi indipendenti tra loro: una tecnologia che assicura qualità costante ed efficienza energetica. Nel 2005, ha avviato il dialogo tra la macchina e il macinacaffè: la prima comunica al secondo come regolare la macinatura per ottenere un espresso di qualità costante.

Dalla Corte Evolution è il modello classico: assicura costanza termica al decimo di grado. Per garantire maggiore stabilità della temperatura, nella dc pro la massa di ogni gruppo è stata aumentata del 20%. Infine, le macchine Dalla Corte sono le prime ad avere certificato la propria efficienza energetica con IMQ – Istituto Italiano del Marchio di Qualità, con un sistema neutrale aperto a tutte le aziende che vogliono orientare la produzione su un utilizzo dell'energia più attento e verificabile.

I risultati ottenuti con la macchina Evolution

Modello	Consumi kWh		
	Totale dopo 25 ore	Dopo 1 ora	Nelle 24 ore successive
Evolution 2 gr	8,98000	1,08920	7,89080
Evolution 3 gr	12,99000	1,68886	11,30140

DOMUS VINI (I)/VINICOLE LELOUP & FILS (B)

L'azienda Domus Vini nasce nei primi del '900 nel Veneto vicino a Venezia. La produzione Domus Vini è frutto di attenti e continui controlli. Solo le migliori uve vengono selezionate per produrre i vini tipici

del Veneto e i migliori vini d'Italia, puntando sulla qualità per portare al consumatore prodotti genuini.



Domus Vini esporta in tutta Europa, Sud America, Asia e Africa. Alla ristorazione offriamo un'ampia gamma di vini; da quelli freschi d'annata ai rossi importanti e affinati in barriques, da eleganti vini frizzanti a spumanti come il Prosecco, serviti in bottiglie personalizzate, Bag in Box e in Fusti per spillatura.



L'AZIENDA M'ANIS

M'Anis è un birrificio artigianale situato a Montebelluna circa 60 km a nord di Venezia.

Produce dal 2003 n° 5 birre a bassa fermentazione in bottiglia da 0,5 e 0,75 litri, destinate al canale horeca e food specializzati.

Utilizza acqua di sorgente delle Dolomiti, pregiati malti Tedeschi ed Italiani, ed i migliori luppoli d'annata Tedeschi e Cechi.

La produzione si divide in:

- m'Anis 3.9, birra bionda al malto di riso 100% l'unica è l'originale adatta anche per chi ha intolleranza al glutine, prodotta solo in bottiglie da 0,5 litri.
- m'Anis 5.0, birra chiara prodotta con malto pilsen e 15% di riso carnaroli crudo.
- m'Anis 5.5, classica bionda pilsner.
- m'Anis 7.3, ambrata doppio malto prodotta con l'inconfondibile malto vienna.
- m'Anis 8.6, rossa doppio malto molto apprezzata dal pubblico femminile.

MOLINO GRASSI

Dá una sensazione di sicurezza, e fiducia, visitare il Molino Grassi di Fraore, periferia di Parma, dove arrivi superando il Ponte storico sul Taro.

Siamo nel cuore della Food Valley, dove il buon cibo è motore della nuova economia ma soprattutto un valore etico.

Al Molino Grassi, per esempio, si producono materie prime buone e sane come la farina, che viene lavorata da professionisti seri e arriva sulla tavola nel rispetto della genuinità.

Cibo che permette di vivere meglio, e più a lungo.

Sono farine di eccellenza quelle che si producono al Molino Grassi di Parma, e non si immagina quanto impegno costa la farina di qualità, mission sintetizzata dai Grassi in slogan quali "dalla passione nascono i nostri prodotti" oppure "creiamo qualità". Già, ma qual è il segreto vincente?

È nel dna di una famiglia al timone dell'azienda dal 1934, una famiglia della vocazione antica e istintiva che leggi nello sguardo di Andrea e del figlio Gianni, nella determinazione di Silvio e nell'impegno quotidiano di Massimo Grassi.

Gente che aiuta a fare dell'Italia un valore perché "farine e semole sono il risultato di 3 generazioni di ricerca nel campo dell'alta qualità", come si legge nella brochure.

Molino Grassi, il cui logo è un molino stilizzato acceso dal sole, è il bene primario della famiglia Grassi che ancora oggi ne detiene la totale proprietà.



Ets Chiuch Egidio è il distributore esclusivo per il Belgio.

QUIGNONES: VINI DI QUALITÀ MA ANCHE OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ECCELLENTE



L'Azienda Agricola Quignones da circa dieci anni si è affacciata al mondo della commercializzazione e con grande successo esporta vini IGP Sicilia in tutto il mondo. L'azienda Quignones è una piccola azienda che sapientemente attraverso meticolosi controlli di qualità produce uve e vini pregiati. I vini non rappresentano però l'unica eccellenza della produzione aziendale e infatti l'Olio Extra Vergine Quignones è un olio unico dai riflessi e dal profumo intenso che suscita ricordi della adorata terra siciliana. L'Olio Extra Vergine d'oliva Quignones si ottiene dalla molitura di olive di biancolilla, nocellara del belice e coratina raccolte dalle mani pazienti dei contadini siciliani da olivi giovani e olivi plurisecolari.



Il gusto d'Italia





C.B.G. • Boomsesteenweg 28 • B-2630 Aartselaar - Belgio • Tél. +32 (0)3 238.99.70 • Fax +32 (0)3 237.25.91 • www.cbgb.be

PETRUZZI DISTRIBUTION SI INGRANDISCE!



Distributore di generi alimentari italiani con sede a Mouscron, Petruzzi Distribution si ingrandisce e raddoppia la superficie utile dei suoi locali, portandola a 450m²!

Petruzzi è ormai da molti anni un partner affidabile per il settore horeca di stampo italiano, tra cui ristoratori e gastronomie, in

vari punti del Belgio (zona costiera, Fiandre orientali e occidentali e area di Mouscron).

In seguito all'inarrestabile successo e alla forte crescita del settore, Petruzzi Distribution si è vista costretta ad ampliare la superficie dei suoi locali.

Inoltre, essendosi specializzata in insaccati di alta qualità (tra i marchi troviamo Levoni, Citterio e Gombitelli) e disponendo di un ampio assortimento di pasta fresca (Divella) e latticini (Lat Bri), l'azienda ne ha approfittato per ampliare anche le celle frigorifero, ora di 100 m²! Il nuovo magazzino (450 m²) sarà pronto entro novembre 2011.

In seguito, il primo progetto prevede la creazione di uno spazio degustazione.

ITALIAN FOOD FACTORY

Chi siamo?

Italian Food Factory (ITAFF) opera già da qualche decennio nel settore alimentare. La passione per gli ingredienti genuini e di qualità si tramanda di padre in figlio.



La nostra azienda ha origine nei dintorni di Napoli, un'area in cui esiste una grande cultura gastronomica: dalla Campania, infatti, arrivano diversi piatti celebri (Mozzarella di Bufala, Salame di Napoli, Lasagna e Pizza, tra gli altri) e

proprio a Napoli aprì la prima pizzeria, nel 1830.

Fedeli alla tradizione, ricerchiamo la migliore qualità nei prodotti che offriamo, per poter soddisfare le esigenze dei nostri clienti.

ITAFF fa il massimo per realizzare i vostri desideri.

Di settimana in settimana, importiamo direttamente dall'Italia (senza intermediari) i migliori prodotti di un ampio assortimento: formaggi, pasta fresca, prosciutti, verdure, tartufi, oli, vini, aceti balsamici, insaccati, salumi e così via.

Nel corso dell'anno organizziamo diversi avvenimenti in cui la fanno da padrone le specialità italiane. Saremo lieti di avervi come nostri ospiti! Troverete alcuni esempi nel nostro sito Web.

ITAFF si propone di rispondere il più rapidamente possibile alle esigenze dei propri clienti, che poniamo in cima alla lista delle nostre priorità. I clienti che sempre più numerosi si affidano a noi ne sono testimoni!

Vi aspettiamo a braccia aperte nel nostro negozio di Merksem, al grande evento di gratis degustazione dai vini italiani più eccellenti, che si terrà il 11/06/2011 dalle ore 11.00 alle ore 18.00 !!

Non mancate!

MADEO

Nel 1984 Ernesto Madeo e la sua famiglia creano il primo allevamento di suini. Nel 1986 il giovane imprenditore amplia le fasi della Filiera produttiva. Nasce la "Macelleria della famiglia Madeo" che commercializza le carni dei propri suini, nonché gli insaccati tipici calabresi, prodotti secondo tradizione. Il grande salto: da un'organizzazione di tipo artigianale a favore di un modello industriale. Nasce la Nuova Madeo, stabilimento dedito alla macellazione e produzione dei Salumi di Calabria, sempre nel rispetto della tradizione calabrese.



Due anni più tardi, viene inaugurato un secondo impianto produttivo, Madeo Industria Alimentare, dedicato alla produzione dei salumi. Impianto che combina le tecniche di lavorazione artigianali alle più moderne tecnologie. Gli stabilimenti aumentano la produzione. Nasce e si sviluppa un Sistema Integrato di Filiera "dall'allevamento alla distribuzione", seguito dalla costituzione del O.P. Consorzio Qualità Carni Calabria, di cui la Filiera Madeo è protagonista.

Dopo 25 anni di attività, la Filiera Agroalimentare Madeo, rappresenta un modello di impresa innovativo e sostenibile su tutto il territorio calabrese.

Attualmente, la Filiera è impegnata nello sviluppo delle produzioni dei Salumi di Calabria D.O.P. e della loro salvaguardia attraverso il Consorzio di Tutela, di cui è socia-fondatrice e capofila. Nell'ottica di un progetto di ampliamento delle strutture produttive interne, rientra il nuovo impianto di macellazione della società agricola Agrimad e il continuo sviluppo della Filiera del Suino Nero di Calabria.

Tutti i prodotti provengono dal sistema organizzato di Filiera: 1. le aziende seguono precise regole tecniche di allevamento e lavorazione, basandosi sull'uso di sostanze naturali; 2. le materie prime utilizzate sono controllate all'origine; 3. ogni fase del processo produttivo è controllata e documentata. La Filiera è composta da due allevamenti e tre distinti stabilimenti dislocati sul territorio: -Allevamento Suino Bianco D.O.P. -Allevamento Suino Nero di Calabria -Stabilimento macellazione, disosso e porzionatura -Stabilimento produzione insaccati -Stabilimento produzione salumi/interi.

Le linee di produzione sono tre: Salumi di Suino Nero di Calabria, Salumi di Calabria D.O.P. e Salumi tradizionali.

Tracciabilità e Rintracciabilità sono le parole chiave della Filiera Agroalimentare Madeo.

Dai mangimi alle spezie che insaporiscono i salumi, tutti gli ingredienti sono accuratamente prodotti all'interno della Filiera, compreso il rinomato Peperoncino di Calabria. La Filiera è certificata ISO 9001:2008, ISO 22000 ed IFS (International FoodStandard -Higherlevel).

S. PELLEGRINO, L'ACQUA DELLE STELLE



Penetrata fino a 500 metri di profondità, dopo un lungo percorso nel cuore delle Alpi italiane, che ne definisce il carattere, S. Pellegrino giunge alla sua sorgente nel paese di San Pellegrino, a 23 chilometri da Bergamo (in Lombardia).



L'acqua S. Pellegrino è armoniosamente mineralizzata. Partner della Mostra del Cinema di Venezia da ormai quattro anni e del Festival del Cinema di Cannes dal 2010, la stella delle acque italiane ha debuttato al cinema con le riprese de "La dolce vita", il capolavoro di Federico Fellini del 1959, e ha continuato la sua carriera cinematografica internazionale apparendo nelle pellicole più celebri.

S. Pellegrino arriverà a Cannes nel 2011 con un'edizione limitata "cinematografica", un omaggio a "La dolce vita" disponibile soltanto a maggio in tutti i circuiti di distribuzione del marchio, in bottiglia di vetro o PET.

ITAFF

il nome che accompagna la bontà

Importazione settimanale direttamente dall'Italia, dei migliori prodotti: formaggi, pasta fresca, prosciutto, tartufi, olio, vini, aceto balsamico, salumi italiani, verdure nostrane



Italian Food Factory bvba

Secretaris Meyerlei 91 | 2170 Merksem

Tel 03/644.85.44 | Fax 03/644.21.44 | Gsm 0487/ 244.789
info@itaff.be | www.itaff.be

PAVESI

REFRATTARI PAVESI MODENA

Dal 1969

L'esperienza delle alte temperature al servizio di Pizzerie e Panifici.
Refrattari e materiali isolanti tecnologicamente avanzati.

visita il sito
www.pavesiforni.it



FORNI PER PIZZERIE E PANIFICI :

PIANI DI COTTURA A SCELTA :

- monoblocco
- a settori
- in calcestruzzo
- in refrattario cotto
- Tradizionali statici
- Rotativi Twister con volta a cupola
- Rotativi PVP con volta piana
- A legna
- A gas
- Combinati legna e gas

little
ITALY

Rappresentanza per il Belgio

GSM : +32(0) 483 07 21 65

PAVESI S.R.L.

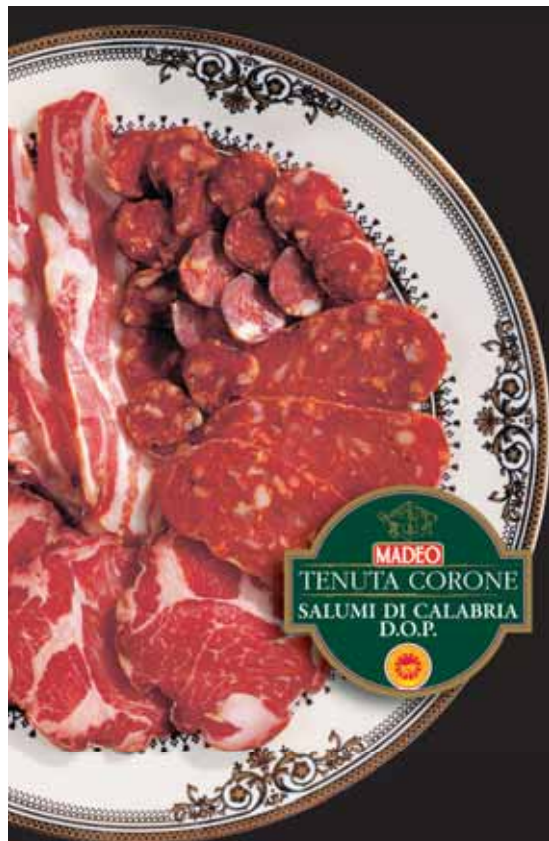
VIA RADICI IN PIANO 120/C, 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO) ITALY

TEL. / FAX +39 059 574569 FAX +39 059 558237 info@pavesiforni.it

FILIERA AGROALIMENTARE

MADEO

GLI ORIGINALI CALABRESI



SALUMI DI CALABRIA D.O.P.

SALSICCIA D.O.P.,
SOPPRESSATA D.O.P., PANCETTA D.O.P.,
CAPOCOLLO D.O.P.

Numero Verde
800-073088

www.madeofood.it



SUINO NERO DI CALABRIA

PROSCIUTTO, SALAME, SALAME SPALMABILE,
PANCETTA, LARDO, FIOR DI LARDO,
BASTONCINI DI SALSICCIA, 'NDUJA.

Visita al caseificio Sita a Fayt-Lez-Manage

Negli anni '50, vicino a La Louvière, Carmelo Sita "senior" inizia a produrre formaggi freschi italiani. L'interesse della comunità italiana nella regione non si fa attendere: nasce così il caseificio Sita, dove oggi si producono numerosi tipi di formaggio fresco italiano. Abbiamo visitato il caseificio e scoperto la ricotta, le provoline, il primo sale, la mozzarella, la Racl'ita al pepe, la Tartufina (ricotta al tartufo) e le Baby Provoline.



Caseificio certificato BRC

Nel caseificio vengono lavorati quotidianamente circa 5.000 litri di latte fresco. Quindi, Sita è ancora una realtà di piccole dimensioni rispetto ai giganti del settore, ma con l'ambizione di un'autentica produzione artigianale di qualità, garantita anche dall'applicazione delle più rigide e moderne norme in materia di igiene, come dimostra la certificazione BRC (uno standard britannico per la sicurezza alimentare la cui validità è riconosciuta a livello internazionale).

Campionamenti e pastorizzazione o termizzazione

Nel corso della nostra visita, Manu, il responsabile della qualità, ci ha spiegato quali sono le diverse fasi del lavoro. Il latte fresco viene consegnato quotidianamente. Si procede subito a prelevare alcuni campioni da analizzare nel laboratorio aziendale, per accertarsi che il latte sia fresco, abbia il giusto tenore di materia grassa e non contenga residui di antibiotici. Quindi, il latte viene sottoposto a pastorizzazione (riscaldamento a 72°C per 15 minuti) oppure a termizzazione (a 65°C per 15 minuti), a seconda del tipo di formaggio da produrre.

Cagliatura

Successivamente il latte viene pompato in una caldaia per la cagliatura. Per ottenere la cagliata si aggiungono i fermenti adatti ai singoli tipi di formaggio e il caglio (ricavato da stomaco di vitello). I fermenti trasformano il lattosio in acido lattico e le proteine del latte iniziano a coagularsi. Alla fine del processo si ottengono due prodotti: la cagliata e il siero. La cagliata viene versata in varie forme e poi non rimane altro che aspettare che il formaggio sia pronto e possa essere confezionato.



Solo mozzarella e provoline richiedono ancora un po' di lavoro, poiché vengono filate e lavorate per dar loro la tipica forma (nel caso della mozzarella, vengono ricavate la classica "palla" e le trecce).

Ricotta

Anche la ricotta richiede una preparazione particolare: si ricava infatti dal siero prodotto dalla cagliatura del formaggio. Al siero si aggiungono sale, acido citrico e latte e il composto viene successivamente riscaldato. Una volta raggiunta la giusta temperatura, la ricotta viene tolta dalla caldaia con l'aiuto di un mestolo forato e sistemata in forme apposite, dotate di pareti forate che consentono la fuoriuscita del siero rimasto. Ancora calde, le forme di ricotta vengono quindi raffreddate in una speciale cella a bassa temperatura e quindi confezionate.

Affumicatura e stagionatura

Alcuni formaggi prodotti da Sita, ad esempio, le provoline e la Rac'ita, vengono sottoposti ad affumicatura una volta ottenuta la giusta forma. La Rac'ita è uno dei formaggi del caseificio Sita che vengono sottoposti anche a breve stagionatura. I formaggi freschi vengono invece confezionati e spediti appena prodotti: infatti, poiché il loro tempo di conservazione è piuttosto breve, devono raggiungere il più rapidamente possibile i punti vendita e i Cash&Carry di Sita.

Pulizia quotidiana profonda

Alla produzione giornaliera di formaggi segue sempre una pulizia profonda dei locali e dei materiali utilizzati. È una vera necessità, perché i batteri si sviluppano con rapidità e il formaggio è sensibile a questo genere di contaminazione. In questo ambito, il caseificio Sita segue le più rigide norme e procedure, conformemente allo standard BRC.



Tracciabilità perfetta

Sita adotta tutti gli accorgimenti necessari per garantire la perfetta tracciabilità dei suoi formaggi. Ogni singolo ingrediente usato nella preparazione dei formaggi è inserito in un disciplinare e tutti i prodotti che escono dal caseificio Sita hanno una tracciabilità completa.

Sergio Sita: "Più informazioni per i nostri clienti"

Sergio Sita, uno degli amministratori del Gruppo Sita (insieme a Carmelo, Bruno e Pasquale), ci spiega qual è la visione dell'azienda: "La nostra ambizione consiste nel promuovere e distribuire prodotti italiani buoni e genuini. In futuro non vogliamo limitarci a importare e distribuire: intendiamo aumentare le conoscenze dei belgi in merito ai prodotti alimentari italiani. Lo facciamo per amore dell'Italia e dei suoi prodotti. Già adesso offriamo una straordinaria scelta di prodotti di qualità, in combinazione con un elevato grado di affidabilità per quanto riguarda consegne e disponibilità".

"Inoltre", conclude Sergio Sita, "miriamo a specializzarci ulteriormente come fornitore di specialità italiane da banco frigo. La vera gastronomia italiana si basa su questo tipo di prodotti, che sono la maggior garanzia di autentica qualità.



Attualmente, disponiamo di un ampio assortimento di prodotti freschi, che completiamo con i nostri formaggi di produzione artigianale".



IL GRUPPO SITA

Dopo i modesti inizi nella cucina di Carmelo "senior", Sita è oggi un'impresa con attività diversificate:

- Importazione di specialità italiane
- Distribuzione di specialità italiane a settore horeca e rivenditori
- Supermarket di prodotti italiani (a Waterloo, Ottignies, Fayt-Lez-Manage, Marcinelle)
- Caseificio Sita
- Servizi di catering Nuzzo
- Le Val-Fayt: un complesso che ospita convegni e banchetti con sede in un antico monastero restaurato

AL VINITALY AUMENTA IL NUMERO DI VISITATORI INTERNAZIONALI...

...MA PREOCCUPA IL CALO DEL CONSUMO DI VINO IN ITALIA

La 45. edizione del Vinitaly di Verona, con più di 4.000 espositori e 92.000 metri quadrati di superficie, ha richiamato in totale quasi 156.000 visitatori. Di questi, più di 48.000 erano di origine straniera, un buon dato, che segna una crescita del 3% rispetto al 2010. Salta all'occhio il forte aumento di visitatori provenienti da Paesi emergenti come Russia e Cina. Allo stesso tempo, però, il settore vitivinicolo italiano ha manifestato preoccupazione per il consumo di vino in calo. Il centocinquantenario dell'Unità d'Italia è stato comunque degnamente festeggiato anche al Vinitaly...



Il vino italiano è popolare in tutto il mondo

Quest'anno i "business days" sono stati molto affollati e hanno registrato ben il 10% di visitatori in più. Come da tradizione, la maggior parte degli stranieri proveniva da Germania, Usa, Canada, Gran Bretagna e Svizzera. La presenza di visitatori da Paesi come Cina e Russia dimostra inoltre che il vino italiano è sempre più apprezzato a livello mondiale. Dai dati più recenti emergono buoni risultati per l'export di vino italiano nel 2010, con 3,9 miliardi di euro di fatturato, più di 20 milioni di ettolitri di vino e più di 2,5 miliardi di bottiglie stappate. Il Forte di queste cifre favolose, è che il vino si riconferma prodotto agricolo leader delle esportazioni italiane. Lo scorso anno, inoltre, il commercio mondiale di vino si è ripreso dalla crisi economica, come dimostra la robusta crescita dell'11,7% rispetto al 2009.

Bisogna tornare ad apprezzare il vino in Italia

Gli ottimi dati dell'export contrastano con quelli relativi al consumo interno, in costante calo anche negli ultimi anni. Il settore ha deciso di analizzare il fenomeno e vari esperti hanno proposto una serie di iniziative per invertire questa allarmante tendenza. Dallo studio risulta che gli italiani non hanno cambiato radicalmente il loro rapporto con il vino: sembra invece che abbiano iniziato tutti a bere un po' di meno e il motivo è quasi sempre legato alla salute. Inoltre, risulta che in generale gli italiani non se ne intendano molto di vini: la metà degli intervistati di un sondaggio ammette addirittura di non saperne nulla. Perciò scelgono il vino in negozio semplicemente affidandosi al nome delle etichette. In occasione del Vinitaly, un gruppo di esperti ha af-



fermato che il settore deve attivarsi per ottenere una migliore comunicazione e una maggiore trasparenza. Tale comunicazione deve poggiare su vincoli collaborativi interni al settore. Inoltre, il consumo di vino deve essere maggiormente promosso fra i giovani e le donne e occorre spiegare agli italiani quale sia stata l'importanza del vino per l'agricoltura e la cultura italiana.

40 vitigni italiani riuniti in 2 vini per i 150 anni dell'Unità d'Italia

Il centocinquantenario dell'Unità d'Italia non poteva certo passare inosservato. A simboleggiare l'unità del Paese nella diversità,

sono stati prodotti due vini speciali. Le bottiglie, ideate da Aldo Cibic e Riccardo Facci e realizzate da Bormioli Rocco, contengono complessivamente 40 vitigni italiani autoctoni (20 bianchi e 20 rossi) di tutte le venti regioni del Bel Paese. La prima bottiglia è stata regalata al presidente Giorgio Napolitano in visita ufficiale a New York. Il vino verrà servito in occasioni ufficiali in cui si celebra la nascita dello Stato italiano in Italia e all'estero.

Vinitaly più breve nel 2012

Per concludere, Ettore Riello, presidente di VeronaFiere, ha annunciato che la prossima edizione si terrà dal 1° al 4 aprile 2012. La manifestazione durerà quindi un giorno in meno e in futuro si svolgerà da domenica a mercoledì, anziché da giovedì a lunedì.

EAU DE SANTÉ SRL (MARCHIO MAXIM'S)

"Il Vinitaly è stata una manifestazione principalmente dedicata al vino, agli champagne e liquori in genere. La Maxim's ha scelto questa vetrina internazionale perché si rivolge all'alta ristorazione, la fascia di mercato che ci interessa. Il successo è stato enorme con numerosissimi contatti nazionali ed internazionali, anche extraeuropei (Cina, USA e Australia). L'acqua Maxim's si rivolge a questo mercato grazie alle sue altissime qualità e caratteristiche e viene imbottigliata nello

stabilimento sito in Stia (AR), nella stupenda valle del Casentino, nel cuore della Toscana"



ARCIPELAGO MURATORI



"Arcipelago Muratori al suo nono Vinitaly racconta come ogni anno la sua realtà unica

ed innovativa. Quattro "isole" in ciascuna delle quali produciamo il vino più connotato al territorio: spumante metodo classico in Franciacorta, nella Tenuta Villa Crespia, vini rossi dalla Val di Cornia in Maremma toscana, nella Tenuta Rubbia al Colle, vini 'gialli' dal Sannio beneventano, nella Tenuta Opida Aminea e un passito secco unico al mondo dall'isola d'Ischia, nella Tenuta Giardini Arimei."

ARUNDA VIVALDI



Il Vinitaly 2011, per la prima volta da quando la nostra azienda vi partecipa, senza pioggia, è iniziato con molti visitatori provenienti dal Centro Europa. Sia la lista dei prodotti - ormai abbiamo 8 tipi di "Metodo Classico" provenienti dalla cantina "più alta" d'Europa - che il relativo listino prezzi sono stati accolti molto positivamente. Il nostro stand è stato affollato ogni giorno da molti "fans" prove-

La Cantina Italiana

Importazione diretta di prodotti gastronomici e vini esclusivi dall'Italia.

Vi offriamo vini per tutti i gusti: dai piacevoli e giovanili frizzanti agli ottimi vini da "meditazione"!

Con i nostri prodotti gastronomici potrete dare il tocco finale alle vostre preparazioni speciali, ma anche i piatti di tutti i giorni avranno una marcia in più.

Grazie a "La Cantina Italiana", il sole del Mediterraneo entra in casa vostra!

Roseline Elens

Sint-Jansstraat 6/1, 3290 Diest
013/31.27.33, 0477/33.49.07
www.lacantinaitaliana.be
roseline.elens@skynet.be



italdeli

Italiaanse Delicatessen



IERI CHIAMATO = OGGI CONSEGNATO!!



IMPORTAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI E VINI ITALIANI

PASTA | MOZZARELLA E FORMAGGI
PROSCIUTTO E SALUMI | OLIVE E
OLIO D'OLIVA | ANTIPASTI | POMODORI E
SALSE | APERITIVI, VINI E GRAPPE | CAFFÈ...

Oostendelaan 270 ■ 8430 Middelkerke
tel. 059 310 273 ■ www.italdeli.be

nienti dall'Italia, dalla Germania e dalla Svizzera. Il Nord Europa è stato meno presente, probabilmente a causa del fatto che l'Alto Adige è molto conosciuto per la produzione di vini bianchi, ma molto meno come produttore di "Bollicine". La nostra ambizione è che i buoni contatti intrapresi con alcune aziende del Belgio ci portino ad una maggiore visibilità in un paese storicamente orientato verso la Francia per quel che riguarda i vini spumanti. Da bravi operatori montanari abbiamo fiducia nel fatto che una buona semina non può far altro che dare buoni frutti.

AZIENDA AGRICOLA D'ALESSIO SCIARR



Quest'anno la nostra azienda ha presentato al Vinitaly-Sol il nostro vino Sciarr Montepulciano d'Abruzzo Doc'08, i nostri cioccolatini Bo bò Sciarr all'olio extra vergine di oliva e la minilattina di olio extra vergine d'oliva con la personalizzazione grafica creata per il bar e il ristorante dei famosi stilisti Dolce & Gabbana a Milano. Tutti i prodotti hanno avuto un ottimo riscontro sia da addetti ai lavori che dal pubblico in genere, sia per qualità che per il packaging particolare che contraddistingue tutti i nostri prodotti.

AZIENDA AGRICOLA PLANETA



Per Planeta il Vinitaly 2011 è stato un grande successo, forse anche meglio dell'anno scorso o due anni fa.

Lo stand è stato affollato dai visitatori interessati, specialmente da Est Europa, Sud America, Brasile, ma non è una sorpresa, molto meno dell'Asia, visto che loro visitano anche la fiera biennale a Bordeaux (FR). Particolarmente apprezzato tra i vini è stato il nuovo Dorilli docg classico, con una produzione di 12.000 bottiglie l'anno, ma non da sottovalutare anche il nuovo Brut metodo classico, una piccola produzione di 1.000 bottiglie.

La homepage del nuovo sito di Planeta viene aggiornata ogni 3 ore, una macchina fotografica che immortalava la crescita del vigneto dell'Ulmo a Sambuca di Sicilia.

Da non dimenticare, il nuovo progetto SOSstain che è stato intrapreso da Planeta, che certifica e controlla la sostenibilità di tutte le fasi aziendali: dal comportamento ecologico fino al trasporto.

Planeta non potrà mancare il Vinitaly 2012, che stavolta si terà da domenica a mercoledì.

AZIENDA AGRICOLA QUIGNONES

"Another love story in Verona": ciò è stato per la cantina Quignones il Vinitaly 2011! Un'edizione vivace, ricca di appassionati ed operatori che hanno affollato lo stand Quignones apprezzando e riconfermando la qualità dei vini dell'azienda. Tanti i giudizi lusinghieri, soprattutto quelli riservati ai vini di punta: il nero d'avola e l'Aner ottenuto da uve passite di tale vitigno, l'insolia ed il petit verdot. Grande successo ha ottenuto la novità presentata a Verona in anteprima: il Rosato IGP Sicilia 2010 da uve di nero cappuccio che da Vinitaly si offre agli appassionati di tutto il mondo.



L'AZIENDA CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO



L'Azienda Conte d'Attimis-Maniago sita nei Colli Orientali del Friuli, è una delle realtà vitivinicole più antiche d'Italia. Vari documenti attestano che dal 1585, l'Azienda ha praticato ininterrottamente la viticoltura ed ha prodotto vino. Non a caso tra le nostre uve ve ne sono svariate provenienti da antichi vitigni autoctoni friulani, come il Tazzelenghe o la Ribolla Gialla.

Anche a Vinitaly 2011 la novità presentata in anteprima è stata una Ribolla Gialla Spumante, chiamata "Ribula 1585" per celebrare l'anno di fondazione dell'Azienda.

Il pubblico intervenuto alla fiera è stato particolarmente interessato ad assaggiare proprio quelli che sono i vitigni autoctoni friulani, di cui, come detto, la nostra Azienda non ha che l'imbarazzo della scelta: tra i bianchi Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia. I rossi Refosco dal Pe-

duncolo Rosso, Scioppettino, Pignolo, Tazzelenghe. Ed i vini dolci Verduzzo Friulano ed il celebre Picolit, di cui l'Azienda possiede la vigna più antica, di oltre cento anni.

Possiamo certamente affermare che la fiera ha rappresentato per la nostra Azienda un'ulteriore conferma la scelta di puntare sulla tipicità dei nostri prodotti, oltre che della loro qualità, è giusta. Particolarmente apprezzato è stato l'eccellente rapporto qualità-prezzo che contraddistingue i nostri vini.

AZIENDA PRINCIPE DI SPADAFORA

La nostra Azienda, Principi di Spadafora, è stata presente anche quest'anno alla fiera Vinitaly di Verona, appuntamento che rappresenta per noi, azienda agricola siciliana, un'occasione speciale ed irrinunciabile. Non poco per un'Azienda sita in località Virzi, nel Comune di Monreale, a sud di Palermo, zona non di frequente passaggio come può essere il caso di altre realtà vinicole italiane. E' così che abbiamo avuto il piacere, tra gli altri, di poter incontrare nuovamente i nostri importatori per il mercato belga, la ditta Buonsenso, con la quale da anni abbiamo un proficuo rapporto di collaborazione e stima reciproca.



Quest'anno poi l'occasione del Vinitaly è stata particolarmente importante per la presentazione del nostro nuovo packaging e del nuovo marchio aziendale. Alla guida della nostra Azienda c'è Francesco Spadafora, che da molti anni sta continuando la lunga tradizione di famiglia. L'estrema passione per la propria terra legata alla cura meticolosa sia in vigna che in cantina, alla ricerca di una qualità superiore dei prodotti, fanno sì che dall'Azienda Principi di Spadafora, escano vini di carattere, siano essi provenienti da vitigni autoctoni, come Grillo, Catarrato, Inzolia, Nero d'Avola, o da vitigni internazionali, come Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon.

La fiera Vinitaly è stata anche occasione per raccogliere di persona le prime impressioni sul nostro nuovo sito web, sul quale è attivo anche un blog, nel quale è possibile comunicare personalmente con Francesco Spadafora, proprietario e "winemaker" dell'Azienda Principi di Spadafora.

L'AZIENDA VITICOLA CHÂTEAU FEUILLET

L'Azienda viticola del Château Feuillet nasce nel 1997, trae le sue origini da una tradizione vitivinicola già iniziata dal nonno Tinet negli

anni sessanta, basata sulla produzione di vino per consumo familiare.

Si trova a due passi da Aosta, nella zona di produzione del Torrette.

Quest'anno al Vinitaly ha presentato una vasta gamma di vini rossi e bianchi:

Petite Arvine D.O.C., Chardonnay D.O.P., Moscato Bianco D.O.P., Fumin D.O.P., Torrette D.O.P., Torrette Superieur D.O.C., Syrah D.O.P., Table Ronde, Pinot Nero D.O.P., ed in fine l'ultimo nato della produzione, il Passito Jaline.

La Fiera Si è conclusa con grande soddisfazione, il padiglione della valle d'Aosta ha avuto una grande affluenza di amatori del settore e professionisti provenienti da tutta l'Europa, specialmente dalla Svizzera, Germania Belgio e Russia.



CAMBRIA



La Cantina Cambria è stata fondata nel 1864 e si trova nella zona di Furnari, un Paese della Sicilia orientale incastonato tra le montagne della catena Nebrodi e il mare Tirreno, di fronte alle isole Eolie.

L'azienda è partita con Matteo Cambria che eredita la passione per il vino dal nobile prozio Lord Cambray e avvia la produzione delle prime 100 bottiglie etichettandole con il marchio di famiglia.

Dei sei figli di Matteo solo gli ultimi due, Franco e Nino portano avanti l'azienda. Insieme a loro anche Nancy Astone, moglie di Nino e responsabile marketing.

Per quanto riguarda Vinitaly 2011 è stato un successo, il nostro stand è stato affollato dai visitatori interessati da dentro e fuori l'Europa. Siamo tornati soddisfatti ma ancora un po' confusi, e stiamo ancora rimettendo a posto le idee dopo la "sbornia" da degustazioni di vini, tutti, di eccellenza. Sbornia, ovviamente si fa per dire, e' quella non letterale, ma che comunemente si usa per dire "troppo"

DOMUS VINI (I) / VINICOLE LELOUP & FILS



L'azienda Domus Vini da anni presente all'esposizione Vinitaly di Verona con soddisfazione si è vista assegnare il premio di "Gran Menzione" sui vini "Cabernet Sauvignon Terre dei Dogi" e vino "Torsello Rosso Venezia" affinato in barriques, questo onora e premia la filosofia del lavoro sapiente quotidiano per dare qualità e genuinità al consumatore finale. Durante la manifestazione abbiamo avuto visitatori molto interessati ai vini italiani provenienti da tutta l'Europa, Sud America, Asia e Africa, i quali hanno assistito alla presentazione della nuova linea di vini alta qualità provenienti da varie regioni italiane con bottiglia personalizzata e riservata alla ristorazione. Visitateci al sito domusvini.eu. Import per il Belgio Vinicole Leloup & Fils/Bousval (B)

DONNAFUGATA

Le ragioni di un successo: estero e tanti giovani wine-lovers

Il Vinitaly è sempre il Vinitaly: con il suo carico di incontri, e degustazioni e, per chi ha ben seminato, anche di risultati concreti: nuovi ordini, nuovi importatori, nuovi clienti. "E' stato un Vinitaly bellissimo – commenta José Rallo, titolare di Donnafugata – si è respirata un'aria nuova, interessante per quei vini che interpretano al meglio il cambiamento di gusto del consumatore. Solarità, richiamo del frutto, freschezza al palato e un'aromaticità elegante sono gli elementi che in degustazione abbiamo colto, soprattutto tra i giovani".

Il Padiglione 2 "Sicilia" è stato sicuramente tra i più visitati dell'intera Fiera e lo stand di Donnafugata, anche quest'anno, ha registrato un afflusso impressionante, confermando lo straordinario appeal che questo marchio storico del vino di qualità suscita tra addetti ai lavori e wine-lovers di tutto il mondo.



GAVI



Il Golden Gavi è nato a giugno '10 dall'unione di 10 aziende del Gavi DOCG al fine di aprire le porte del Gavi, territorio bellissimo e poco conosciuto, a un pubblico di amanti del vino sempre più ampio, per una conoscenza approfondita di questo vino importante, prodotto dal vitigno autoctono Cortese, cuore dell'economia agricola del Gavi. Abbiamo partecipato a Vinitaly come gruppo e l'esperienza è stata ottima: ha dimostrato che la qualità delle singole aziende del Golden Gavi non teme la concorrenza reciproca, il confronto esalta le peculiarità dei singoli vini e semplifica la comunicazione sul prodotto.

LE MARCHESINE



Il mestiere di produrre ottimo vino è qualcosa che la famiglia Biatta ha tramandato di generazione in generazione, fino a che nel 1985 Giovanni Biatta, il capostipite produttore di Le Marchesine acquistò i primi tre ettari nella zona del Franciacorta. Oggi Le Marchesine, guidata da Loris Biatta, è una delle realtà più prestigiose e in evoluzione della fortunata zona lombarda, con una produzione di vini fini ed eleganti che comprende Franciacorta Brut e Extra Brut, Vintage and Vintage Rosé, Franciacorta Satèn. La punta di diamante è il Secolo Novo, un gioiello di pazienza e dedizione, vinificato soltanto nelle grandi annate come quelle del 2002 e 2005. Il Secolo Novo 2005 è stato premiato con i 5 Grappoli dalla guida Duemila Vini (AIS) e con i Tre Bicchieri Plus della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, che lo ha insignito anche del premio Bollicine dell'Anno 2011.

Resoconto della Manifestazione *Vinitaly 2011*

L'AZIENDA M'ANIS



L'azienda M'anis partecipa da ormai tre anni al Vinitaly di Verona.

Anche quest'anno abbiamo avuto un grande numero di visitatori e contatti con operatori del settore nazionali ed esteri (Giappone, Belgio, Olanda, USA, Brasile, Spagna, Russia) che hanno ottimamente apprezzato le nostre birre sia dal punto di vista organolettico-gustativo sia per l'aspetto della grafica delle nostre etichette.

L'interesse per la nostra M'anis 3.9, birra prodotta con malto di riso al 100%, è stato molto positivo tanto è vero che le richieste di commercializzazione nel canale Horeca e negozi specializzati per i prodotti senza glutine è stato subito captato e recepito dagli "addetti ai lavori".

Anche le altre nostre birre, M'anis 5.0- M'anis

5.5-M'anis 7.3-M'anis 8.6 hanno letteralmente conquistato chi le ha assaggiate!!

PERLAGE



Perlage da trent'anni è l'unica cantina della DOCG Conegliano Valdobbiadene a produrre esclusivamente vini biologici.

La storia di Perlage nasce nel 1981, quando i 7 fratelli Nardi, il padre Tiziano e la madre Afra, hanno deciso di iniziare l'avventura dell'agricoltura e della viticoltura biologica, partendo dalla Riva Moretta, nel cuore del Prosecco DOCG.

La gamma di Perlage comprende proseccchi esclusivi come Anima, il primo spumante senza solfiti al mondo, Proseccchi pluripremiati tra cui Canah e Quorum e il simbolo della nostra storia, il frizzante Riva Moretta.

Il Vinitaly 2011, è stato un successo sia dal punto di vista mediatico (abbiamo presentato il nostro stand 3D, come emblema delle tre dimensioni del Prosecco Superiore DOCG) sia dal punto di vista del consumatore, che sempre di più si avvicina al mondo del vino biologico.

PRINCIPE DI CORLEONE



Il Vinitaly è il momento più importante per le aziende, in quanto hanno modo di incontrare i clienti anche più lontani.

Quest'anno, pur registrandosi un calo nella frequenza dei visitatori nel padiglione Sicilia, la Principe di Corleone ha suscitato molto interesse nella clientela già consolidata ed ha affascinato molti visitatori e potenziali clienti. L'evento fieristico è stato inoltre un grande


ROCCA DELLE GINESTRE®



La PASSIONE non ha un solo colore.



ROCCA DELLE GINESTRE

è un marchio di
Azienda Agricola

FINALE MONTALBANO S.p.A.

Contrada Ficuzza - Butera (CL)

sede legale:

via XX Settembre, 29 - Palermo

tel. - phone: +39 091 320054

fax: +39 091 6112354

finale_montalbano@virgilio.it

www.roccadelleginestre.sicilia.it

CERCHIAMO IMPORTATORE/DISTRIBUTORE

palcoscenico per la presentazione dell'ultimo nato in famiglia "Gocce di Luce" un Nero D'Avola vinificato in bianco, vino che in un modo conservatore come quello enologico, è riuscito a suscitare l'interesse di tecnici del settore e dei visitatori per la struttura semplice ma ricca di profumi e sapori.

SOCIETÀ AGRICOLA ALICOS S.A.S.

Il Vinitaly 2011 è stato una grande soddisfazione per l'Azienda Agricola Alicos. Lo stand è stato affollato da visitatori interessati provenienti da tutta Europa, specialmente dall'Austria e dalla Svizzera, ma anche dagli Stati Uniti - tra l'altro alcuni stanno già per diventare nostri clienti. Ma non sono da sottovalutare i tanti visitatori italiani, molti dei quali potevano già vantare una avviata collaborazione con la nostra azienda. Durante il salone è stata presentata la nostra ampia gamma di prodotti, tra cui: olio, olive, carciofini di nonna Peppa, crema per la bruschetta, pesto di pistacchio, ecc., ma è stato subito evidente che la specialità più apprezzata è stata l'ultima arrivata nella gamma, nata nel 2010: la salsa pronta di pomodoro che ha subito conquistato il palato degli assaggiatori. Questa salsa viene ottenuta utilizzando esclusivamente pomodori siciliani. La salsa è già disponibile in bottiglia da 330 g e bottiglia da 1 L, e stiamo procedendo per offrire anche bag in box da 5 L.



TASCA D'ALMERITA/ RAINERI DISTRIBUZIONE BVBA

In termini generali il Vinitaly 2011 ha rappresentato una conferma della tendenza ad un sempre maggiore interesse dei giovani che hanno visitato la fiera dimostrando un vivo interesse per il vino.

Per Tasca D'Almerita, il Vinitaly ha rappresentato una conferma della posizione preminente nella produzione di vino in Sicilia ed è stata l'occasione per lanciare ufficialmente il nostro primo vino prodotto nei nostri vigneti sull'Etna: Il Tascante.

L'affluenza è stata buona, il nostro stand ha ospitato un grandissimo numero di appassionati del vino Siciliano; naturalmente il Vinitaly è stata anche l'occasione per incontrare in nostri partner commerciali e degustare insieme le nuove annate.

I vini che hanno incontrato più successo sono

stati il Rosso del Conte, nostro vino top e la Malvasia di Capofaro, vino da dessert unico per eleganza.



TENUTA GORGHI TONDI

Edizione proficua di premi per la Tenuta Gorgi Tondi.

- Medaglia d'oro per il Rajah-Zibibbo 2010 IGP Sicilia
- Gran Menzione per il "Meridiano 12 - Cattarratto 2010", "Nero d'Avola 2008", "Oro di Dora - Grillo 2008 Vendemmia tardiva"



TERRE DI SAN VENANZIO FORTUNATO

Vinitaly 2011:
due diplomi di gran menzione



Alla 45 edizione del Vinitaly, Terre di San Venanzio Fortunato ha ottenuto due prestigiosi riconoscimenti per il Brut e l'Extra Dry al Concorso Enologico Internazionale. I premiati sono il Valdobbiadene DOCG Brut 2009, già medaglia di Bronzo nel 2010 all'International Wine Challenge di Londra e alla Los Angeles Wine and Spirits Competition, e il Valdobbiadene DOCG Extra Dry 2010.

Quest'ultimo, lo scorso luglio, era stato premiato come miglior spumante - "Best Sparkling" - alla Los Angeles Wine and Spirits Competition, ottenendo il premio assoluto, il premio di categoria "Best of Class" e la medaglia d'oro.

Al Vinitaly è stato inoltre presentato il nuovo Valdobbiadene DOCG millesimato Fortunato 2010, frutto di una accurata selezione di uve, ideata per celebrare una vendemmia memorabile per la qualità delle uve.

Gli spumanti premiati sono stati in degusta-

zione al Vinitaly nello stand di Terre di San Venanzio Fortunato al Padiglione 7 B - stand I 3 - I 4, all'interno dell'area del Consorzio di Tutela del Prosecco Superiore DOCG.

Erano inoltre presenti anche nella nuova sezione del Vinitaly dedicata alle bollicine Italiane "Sparkling Italy" (tra i Padiglioni 8 - 10/11 - solo per operatori) e nello spazio "Bollicine d'Italia" organizzato dalla guida del Touring Club "Vini Buoni d'Italia" (Pad. 11 - stand C2).

VALDO SPUMANTI/LA FERRARESE



Si è concluso con grande soddisfazione il 45° Vinitaly per Valdo Spumanti. L'azienda di Valdobbiadene, leader nel mercato del Prosecco in Italia, ha colto l'occasione per brindare ad un costante aumento della quota di mercato, accogliendo fornitori, buyer e clienti in uno stand di grande impatto visivo, un vero e proprio "contenitore emozionale", offrendo degustazioni dei propri prodotti. Valdo ha anche dedicato un piccolo spazio ai wine lovers, un open bar aperto a tutti coloro che amano le calde atmosfere dei wine bar moderni e che vogliono sorseggiare un buon Prosecco immersi in un ambiente trendy impreziosito da una grafica impattante.

VILLA SANDI



Grande protagonista allo stand di Villa Sandi al Vinitaly, il Cartizze Vigna La Rivetta, Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2011.

In uno stand affollatissimo è stata presentata la nuova annata con degustazione guidata dal sommelier e grande comunicatore del vino, Alessandro Scorsone.

Giornalisti, clienti e molti amici erano presenti a festeggiare l'arrivo sul mercato delle 9.800 bottiglie del prestigioso Superiore di Cartizze, prodotto dalle uve del vigneto di proprietà, sulla collina del Cartizze e in larga parte già prenotate.

LA STORIA DELL'AZIENDA E DELLA FAMIGLIA

I terreni dell'azienda agricola Rocca delle Ginestre erano parte del Feudo di Ficuzza di Butera, appartenente ai principi Borghese.



Quando negli anni '90 la gestione fu presa in mano unicamente dalla moglie, Silvana Finale Montalbano, il programma enologico era radicalmente cambiato: si decise quindi di caratterizzare sempre più le tipicità territoriali, e considerare il vino un mezzo per comunicare la cultura del territorio.

Per questo Silvana Finale Montalbano, si fece promotrice di un percorso di trasformazione dell'azienda secondo le nuove tecniche di produzione, privilegiando nel vigneto la spalliera al tendone, e nell'uliveto, la coltivazione in biologico.

L'azienda oggi conta 37,30 ettari di vigneto, di cui in produzione effettiva 26,30; 30 ettari circa di oliveto biologico, e la rimanente parte seminata e frutteto, che danno origine a prodotti di grande pregio, frutto non solo delle peculiarità della terra, dell'insolazione e delle tecniche di produzione, ma soprattutto della passione e tenacia di Silvana Finale Montalbano, che ha dato vita alle produzioni vinicole "Donna Silvana" e olearia "Eos" che in greco significa Aurora. Silvana Finale Montalbano si fa portatrice di un messaggio di amore per la terra, e di speranza di un futuro legato al rispetto e alla valorizzazione delle tradizioni ad essa collegate.

La figlia Angela Salvo, sulle orme dei genitori capaci di coniugare memoria ed innovazione, svolge ad oggi anche il ruolo di direttore della Strada del Vino e dei Sapori dei Castelli Nisseni, e della Federazione delle Strade del Vino di Sicilia, volendo così dare il suo contributo per un sempre migliore sviluppo dell'enogastronomia provinciale e regionale, convinta che "qualità e storia" siano valori vincenti in un mercato sempre più esigente, a cui sapranno rispondere con l'entusiasmo tipico i giovani figli Alessandra e Vincenzo, adesso studenti universitari, ma già appassionati della propria terra.

Negli anni '70 e '80, l'azienda era conosciuta anche oltre confine per la qualità del vino prodotto ed esportato nel mondo, per i metodi innovativi di trasformazione con un termocondizionato, considerato all'epoca, il più grande d'Europa; inoltre, per la macchina organizzativa, tale, da far contare tra gli ospiti dell'azienda, Mr Gallo, uno dei più importanti vitivinicoli americani.



Alcuni dati sull'azienda

Vigneto

- Ha. 09.00.00 **Nero d'Avola** anno di impianto 1975
(estirpazione prevista entro il 2012)
- Ha. 02.00.00 **Merlot** anno di impianto 1975
(estirpazione prevista entro il 2012)
- Ha. 04.00.00 **Cabernet sauvignon** anno di impianto 1999
- Ha. 09.30.00 **Nero d'avola** anno di impianto 2003
- Ha. 03.50.00 **Petit verdot** (N.) anno di impianto 2010
- Ha. 03.50.00 **Ancellotta** (N.) anno di impianto 2010
- Ha. 03.00.00 **Chenin blanc** anno di impianto 2010
- Ha. 03.00.00 **Grillo** anno di impianto 2010

Produzione media annua: Q.li 2.700

Oliveto

- Ha. 30.00.00 circa anno di impianto 1976
- In conversione biologica nel 1995
- 7000 piante in prevalenza Nocellara dell'Etna, in percentuale minore Siracusana e Bella di Spagna
- Produzione media annua: 8000 litri*

Seminativo

- Ha. 50.00.00 circa
- Per mantenere una buona qualità del prodotto, la nostra azienda adotta il sistema della rotazione, alternando il grano ed il favino.
- Grano duro di Sicilia varietà Simeto
- Grano duro di Sicilia varietà Ciccio
- Favino

Prodotti imbottigliati

Attualmente la nostra azienda imbottiglia vino e olio.

Vino

- Vino rosso – **Nero d'Avola**
- Vino bianco – **Grillo**

Entrambi i vini sono denominati "Donna Silvana" in riconoscenza dell'Amministratrice dell'Azienda che con passione, sacrificio e perseveranza, ha deciso di imbottigliare questi ottimi vini.

Olio

Olio extra vergine di oliva biologico ottenuto con olive Nocellara dell'Etna e Siracusana denominato "EOS". la certificazione del nostro olio è garantita dalla Ecocert Italia di Catania.



ROCCA DELLE GINESTRE

è un marchio di

AZIENDA AGRICOLA FINALE MONTALBANO S.P.A.

Contrada Ficuzza - Butera (CL)

sede legale:

via XX Settembre, 29 - Palermo

tel./phone: +39 091 320054 | fax: +39 091 6112354

finale_montalbano@virgilio.it | www.roccadelleginestre.sicilia.it

CERCHIAMO IMPORTATORE/DISTRIBUTORE

ACQUA E BIBITE ITALIANE: CE N'È PER TUTTI I GUSTI

L'INDUSTRIA DELL'ACQUA E DELLE BEVANDE NASCE IN ITALIA

Nessun'acqua è uguale a un'altra, questo è poco ma sicuro. Oggi, nei supermercati veniamo travolti dall'offerta di acque, lisce o effervescenti, bibite gassate e altre bevande. Questa varietà è una conseguenza del commercio mondiale e della scomparsa di un buon numero di frontiere nazionali, che prima "ostacolavano" gli scambi commerciali. Sugli scaffali troviamo infatti acqua e bibite di varie marche provenienti da altri paesi, e che alcune di queste siano italiane non deve sorprendere: l'abitudine di bere acqua risale infatti addirittura ai Romani.



> Surgiva/Raineri

La cultura dell'acqua

Una volta era tutto più facile: se al ristorante ordinavamo dell'acqua, il cameriere ci portava... beh, acqua, appunto. Oggi, invece, bisogna specificare quale percentuale di anidride carbonica si preferisce o se si desidera una marca particolare e via dicendo. Perché non preparare una "carta delle acque", allora? Storicamente, bere acqua non è sempre stato così ovvio, ma i Romani, loro sì, avevano una vera cultura dell'acqua: ad esempio, costruivano acquedotti per trasportarla dalle fonti, spesso lontane, fino alle città. Con la caduta dell'Impero, tuttavia, questa cultura si dissolse. Nel Medio Evo, l'acqua non veniva praticamente bevuta, anche perché non era potabile: chi aveva sete (e non aveva voglia di rischiare la vita) doveva "accontentarsi" di vino o birra. L'acqua fece di nuovo la sua comparsa dopo il Rinascimento, quando i ceti abbienti ne compresero i benefici. Nacquero infatti i bagni termali, in cui l'acqua veniva non soltanto bevuta, ma anche utilizzata per immergersi. Per quanto strano oggi possa sembrare, all'epoca per godere dell'acqua era necessario spostarsi: "a domicilio", ci è arrivata solo in seguito all'invenzione della bottiglia.

Tipi di acqua

Non esistono al mondo due tipi identici di acqua. Ognuna si distingue dalle altre per colore, odore, sapore e "consistenza" perché, essendo un buon solvente naturale, contiene molti elementi in soluzione la cui composizione varia a seconda della fonte. In altre parole: l'acqua pura (H_2O) esiste solo in laboratorio. A seconda della tipologia (vedi sotto), l'acqua può contenere sali minerali che ha incontrato lungo il suo cammino sotterraneo anche migliaia di anni prima. Nelle leggi in materia, si parla di "acqua da tavola", "acqua di sorgente" e "acqua minerale".

Acqua da tavola

L'acqua da tavola rispetta i requisiti di potabilità di base. Non è molto diversa dall'acqua di rubinetto, anzi... in alcuni casi è proprio acqua di rubinetto! A volte, infatti, le società dell'acqua, oltre a occuparsi dell'approvvigionamento idrico, imbottigliano la propria acqua per venderla (nei Paesi Bassi, ad esempio, accade a Tilburg e Drenthe).

Acqua di sorgente

Si tratta dell'acqua che nasce da sorgenti naturali o perforate. Per poter commercializzare acque di questo tipo è necessario che il suolo, tramite una composizione, una profondità e un'estensione adeguate, fornisca un livello sufficiente di filtraggio. Le fonti da cui si ricava acqua potabile devono essere purificate da qualsiasi possibile elemento contaminante. L'acqua di sorgente che troviamo in vendita è soggetta al rispetto delle norme vigenti.

Acqua minerale

L'acqua minerale altro non è che acqua sotterranea non trattata soggetta a norme particolari. Una delle condizioni più importanti che è necessario rispettare per poter immettere in commercio acqua minerale è che la situazione ambientale della fonte rimanga invariata nel tempo. Così, infatti, siamo sicuri che anche la temperatura e la composizione dell'acqua non subiranno variazioni. L'acqua minerale segue spesso lunghe vie sotterranee, attraversando diversi strati e incorporando tutti i minerali che incontra sulla sua strada. Dunque, la varietà di strati del sottosuolo determina la composizione dei minerali presenti nell'acqua, ed è proprio per questo motivo che non esistono due acque esattamente uguali. Oggi, la concentrazione di ogni singolo sale minerale deve figurare in etichetta. Vedremo in seguito quali sono i minerali che si incontrano più frequentemente.

Acqua termale

Anche questo tipo di acqua è regolato da norme a sé stanti: con il termine "termale" si indicano infatti tutte le acque ritenute ufficialmente terapeutiche, che pertanto non rientrano nella normativa relativa ai beni di consumo, bensì in quella relativa ai farmaci. Per poter ottenere la denominazione di "acqua termale" è fondamentale il rispetto di numerose condizioni. Una di queste richiede che l'acqua abbia le proprietà per combattere o prevenire determinati malesseri.

Acqua minerale e salute

L'acqua è sana? Decisamente sì, ma all'uomo non basta idratarsi. Se bevessimo soltanto acqua distillata, potremmo tranquillamente morire di sete, che, infatti, non è provocata soltanto dal bisogno di idratazione, ma anche, e soprattutto, da quello di sali minerali, essenziali per tutti noi a livello nutrizionale. Certo, li assumiamo anche in altri modi, ma nell'acqua si trovano disciolti in grandi quantità: un bel vantaggio, non c'è che dire.



LEVICO,
NATURALMENTE TRENTINA.

LEVICO

Numero Verde
800-259811

 **TRENTINO**

e-mail: info@levicoacque.it
www.levicoacque.it

LAURETANA®

L'acqua più leggera d'Europa



Importé par:
The Flow

344 Rue de Soignies, 7810 Ath — 0477/527787
michael.brusse@skynet.be — www.lauretana.com



Original Water

O-Original

Lo specialista in sistemi per l'imbottigliamento dell'acqua



Acqua in bottiglia dal vostro rubinetto grazie a:

- 5 diversi tipi di filtraggio
- 10 macchine diverse in base a capacità e posizionamento
- Un'ampia scelta di bottiglie di diverse forme e dimensioni

è vantaggioso per:

- Il ristoratore/proprietario
- Il personale
- L'ambiente
- E fa risparmiare spazio in magazzino!

Volete saperne di più?
O-Original BVBA, Korte Kievitstraat 22C/12, 2018 Antwerpen
www.o-original.com – info@o-original.com
t: 078/15 02 77 – f: 078/15 02 78



Alcuni esempi di sali minerali la cui concentrazione deve essere riportata in etichetta sono:

- **sodio (Na⁺):** mantiene il corpo idratato e serve per attivare muscoli e sistema nervoso.
- **potassio (K⁺):** agisce principalmente sul nucleo delle cellule del tessuto muscolare ed è necessario per la loro crescita.
- **magnesio (Mg⁺⁺):** sostiene la crescita delle ossa, è necessario al metabolismo dei carboidrati e delle proteine, rinforza i muscoli, favorisce la cicatrizzazione delle ferite e funge da vasodilatatore.
- **calcio (Ca⁺⁺):** contribuisce alla formazione della parte più importante della nostra ossatura ed è importante per diversi tessuti fluidi (tra l'altro, permette al sangue di coagulare).

Acqua italiana

Abbiamo già detto che la cultura del bere acqua trova origine in Italia. Non sorprende, dunque, che gli italiani siano i principali bevitori di acqua al mondo: dei 45 miliardi di litri consumati nel 2009 in sedici Stati membri dell'Unione europea, infatti, il 20% è stato bevuto nello Stivale. Facendo due calcoli, risultano oltre 150 litri pro capite all'anno! Analogamente a tutte le altre acque commercializzate in Europa, le acque italiane devono soddisfare la direttiva comunitaria sulle acque destinate al consumo umano.

Dall'acqua alle bibite

E se la cultura dell'acqua nasce in Italia (proprio come la cultura del gelato; vedi l'articolo pubblicato in questo stesso numero), per la creazione delle bibite non dobbiamo andare lontano... Anche queste, infatti, vengono dal Bel Paese ed esistono ormai da molto tempo. La vendita di succo di limone, zucchero e acqua ebbe inizio già nel 17° secolo: all'epoca, la "limonata" si acquistava nelle gelaterie, che sapevano bene come raffreddarla. Nel 1767, il chimico britannico Joseph Priestley scoprì come aggiungere l'acqua con anidride carbonica: l'applicazione di questa formula alla "limonata" diede il la all'industria delle bevande gassate e la prima fabbrica europea aprì di lì a poco in Svezia (precisamente nel 1776). Per lungo tempo considerate un privilegio per i ricchi, le bevande gassate hanno acquisito popolarità con il passare degli anni, in particolar modo a partire dalle ultime fasi della Seconda guerra mondiale, quando vennero diffuse in tutta Europa dai soldati americani e canadesi.

CLASSIFICAZIONE DELLE ACQUE

Le acque possono essere classificate in base al contenuto di sali minerali e all'effervescenza. In base al contenuto di minerali, si distinguono in:

- **Minimamente mineralizzate:** residuo fisso < 50 mg/l
- **Oligominerali:** residuo fisso tra 50 e 500 mg/l
- **Mineralizzate:** residuo fisso tra 500 e 1.500 mg/l
- **Ricche di sali minerali:** residuo fisso > 1.500 mg/l

Il residuo fisso è la quantità di sali minerali che rimane dopo l'evaporazione di 1 litro d'acqua alla temperatura di 180°C.

A seconda del contenuto di CO₂ distinguiamo tra acque "effervescenti naturali" (in cui la CO₂ proviene dalla sorgente stessa) e acque "addizionate di anidride carbonica" (a cui la CO₂ viene aggiunta successivamente).

Fonte: Surgiva

Cosa offre il mercato

ACQUA SMERALDINA / BUONSENSO

Le sorgenti dell'acqua Smeraldina hanno origine a 800 metri sul livello del mare, da una falda profonda 300 metri. Sgorgano dalle millenarie rocce granitiche tipiche di questi luoghi, dalle quali acquisiscono proprietà uniche.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

L'acqua Smeraldina nasce naturalmente limpida, incolore e inodore, di sapore gradevole, batteriologicamente pura. Si tratta di un'acqua fredda (15°C) proveniente da un acquifero siliceo. Il basso contenuto

in sali minerali (residuo fisso a 180°C: 190,2 mg/l) la classifica come acqua oligominerale naturale.

Numerosi medici ed esperti raccomandano Acqua Smeraldina per il suo perfetto equilibrio di sodio, cloruri e bicarbonati che contribuisce al giusto mantenimento della pressione arteriosa. L'alta percentuale di potassio ha la capacità di rinforzare e tonificare il tono muscolare, compreso quello del cuore, mentre il calcio e il magnesio attribuiscono a Smeraldina proprietà diuretiche. Ai piedi del Monte Limbara e nel cuore della Gallura, la storica città di Tempio Pausania si erge al centro di un ambiente intatto, dove l'acqua ritrova la sua naturale essenza. Lineavetro



La linea Vetro Smeraldina è da anni l'acqua che identifica la Sardegna nella ristorazione di qualità e si distingue per eleganza e prestigio.

Anche per la linea Vetro viene proposta sia la versione naturale (etichetta verde) che quella frizzante (etichetta azzurra) nei quattro formati da litri 1, litri 0,75, litri 0,50, litri 0,25.

ACQUA LEVICO DALLE SORGENTI TRENTINE



Acqua Levico nasce da una fonte centenaria dell'Alta Valsugana, ad oltre 1600 metri di altezza. La posizione della fonte, il favorevole clima del Trentino Alto Adige, la presenza di numerose foreste di abeti e la natura incontaminata sono alcune delle

ragioni della qualità di Acqua Levico. Grazie alle sue proprietà organolettiche, Acqua Levico è una delle acque più leggere d'Europa. Acqua Levico ha scelto di imbottigliare solo ed esclusivamente in bottiglie di vetro perché è un materiale ecologico e non inquinante. L'utilizzo del vetro permette infatti di:

- salvaguardare l'ambiente perché riciclabile al 100%
- consumare il prodotto senza alcuna contaminazione chimica

Caratteristiche di Acqua Levico:

Residuo fisso: 36.3 mg/l leggerissima, ideale per contrastare la ritenzione idrica inducendo elevata diuresi.

Nitrato: 1.2 mg/l tra i più bassi in commercio, indicatore di purezza e di assenza di inquinamento.

PH: 6.3 valore ideale

Sodio: 1.0 mg/l basso valore di sodio

Linea ristorazione

Una linea preziosa dedicata alla ristorazione, realizzata per valorizzare un prodotto dalle caratteristiche eccezionali.

Una bottiglia ergonomica ed elegante con colori preziosi legati al mondo dell'acqua in grado di evocare sensazioni di purezza ed accompagnare ogni pasto in modo sobrio ed elegante.

Una confezione ricercata per vestire un'acqua esclusiva.



Inaugurazione nuovo deposito
Novembre 2009

Una lunga tradizione - dal 1960 - quale distributore di prodotti italiani in Belgio

A vostra disposizione un'ampia gamma di prodotti e vini di qualità italiana

Marchi importati:

• **generi alimentari:**

Pasta fresca: Alibert, Oro Giallo

Pasta secca: Barilla, De Cecco, Jolly, Sgambaro, Oro Giallo, Molino di Ferro

Farina: Molino Chiavazza - Riso: Cascina Veneria

Olio & aceto: Pantaleo, Di Molfetta, Raineri

Conserven di pomodori: Pac, Mutti

Altre conserve: Pucci, Zuccato, Raineri, Copaim, Callipo, Iposea, Cirio

Surgelati: Orogel, Esca, Gelateria Callipo, Barilla foodservice

Pane: Forno della Rotonda, Matteo

Biscotti: Mulino Bianco, Paluani, Borsari, Falcone, Pavesi, Bistefani, Zorzi, Paiano

Cioccolato: Pernigotti

• **vini, liquori e bevande:**

Cecchi, Villa Cerna, Montauto, Alzatura, Castelbuono,

Colpetrone, La Poderina, Fattoria del Cerro, Castelnuovo,

Sartori, Marcato, Pravis, Terre da Vino, Neirano, Sperone,

Miceli, Ferrari, Tasca d'Almerita, Statti, Mastroberardino,

Chiarli, San Marco, L'Olivella, Val delle Rose, Monteschiavo,

Villa Bizzarri, Zardetto, Almorano, Lunelli, La Delizia,

Monterufoli, Francoli, Segnana, Surgiva,...

• **formaggi e salumi:**

Auricchio, Lat-bri, Zanetti, Alcisa, San Giacomo, Madeo, Crucolo, ...

RAINERI DISTRIBUZIONE bvba

Qualità Italiana

Raineri Distribuzione bvba sprl - Horizonlaan 16 - 3600 Genk

Tel. 089-48 08 90 - Fax 089-48 08 94

info@raineri.eu - www.raineri.eu



Gianfranco e Manuela Raineri

Vini e Specialità Italiane - Italiaanse Wijnen en Specialiteiten - Vins et Spécialités Italiennes



FERRARELLE SPA / SITA

"La qualità rappresenta un item necessario per Ferrarelle S.p.A. Ogni giorno eseguiamo sull'acqua Ferrarelle, naturale al 100%, 615 controlli analitici di qualità. Ferrarelle infatti garantisce che la sua inimitabile effervescenza al 100% di origine naturale proviene dalla falda di Ferrarelle. La qualità di Ferrarelle è ufficialmente certificata da diversi enti internazionali d'indiscussa autorevolezza e riconosciuta fama internazionale. Oltre alla certificazione sull'effervescenza naturale, Ferrarelle ne ha ottenute altre undici."

DITTA GRACEFFA



Accanto alle tipiche acque italiane esistono ovviamente varie bevande che, data la loro origine, rappresentano di per sé un plus sul menu di qualunque ristorante italiano: il chinotto, la cedrata, la gassosa... Ditta Graceffa ci insegna che le acque italiane si distinguono principalmente per il gusto: ecco allora spie-

gato perché il sapore del chinotto Sanpellegrino è impossibile da replicare. Tra le acque leggermente effervescenti, l'azienda ci propone Ferrarelle, un'eccellente acqua minerale con una composizione unica che proviene da una zona vulcanica nei pressi di Napoli. Durante i 15 km del suo cammino, l'acqua passa attraverso vari strati e si arricchisce di una straordinaria varietà di minerali. Inoltre, poiché deve attraversare anche uno strato di anidride carbonica, diventa naturalmente effervescente.



FORTE PLOSE SPA

Dall'alta quota all'alta cucina.

Le straordinarie proprietà dell'acqua Plose arrivano direttamente dalle Dolomiti sulle tavole della ristorazione, nell'elegante formato da 75cl (e non solo).

La nuova veste grafica, fresca ed immediata, trasmette subito il senso di leggerezza tipico dell'acqua Plose, mantenendo l'essenzialità e il rigore che i suoi estimatori riconoscono e apprezzano.

Imbottigliata senza alcun tipo di trattamento o altro intervento umano, arriva sulle vostre tavole così come sgorga dalla fonte in bottiglie di vetro che ne garantiscono l'assoluta inalterabilità.

Acqua Plose è disponibile in vuoto a rendere in vari formati e nelle versioni Naturale, Frizzante e Leggermente Frizzante (Medium).

SOLE/ITALDELI



Italdeli distribuisce l'acqua del marchio italiano Sole, un'acqua di qualità che nasce sulle colline nei dintorni del lago di Garda. Sono disponibili bottiglie in vetro con vuoto a perdere da 33 cl, 50 cl e 1 l (frizzante e naturale). Sole gode di fama internazionale e viene servita nei ristoranti e negli hotel dove la massima qualità è all'ordine del giorno ed è necessario distinguersi dagli altri.

Tra i clienti più importanti: gli hotel Ritz Carlton e St. Regis negli Stati Uniti, il Fifteen di Jamie Oliver a Londra, Alain Ducasse in Francia e l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, premiata con le tre stelle Michelin.

LAURETANA

"L'acqua più leggera d'Europa"

Lauretana è la meno pesante tra tutte le acque vendute in Europa, con solo 14 mg/l di residuo fisso. Grazie alla sua impareggiabile leggerezza, è morbida al palato e di facile digestione, caratteristiche che la rendono più piacevole da bere. È l'acqua ideale da sorseggiare al ristorante, perché l'assenza di sali minerali consente ai sapori e agli aromi di cibi e vini di esprimersi al meglio. Non a caso, è molto apprezzata dai grandi chef.



L'acqua Lauretana scaturisce da una sorgente situata a 1.050 m di quota sul massiccio del Monte Rosa e viene imbottigliata senza aggiunta di conservanti.

Lauretana favorisce la funzionalità dei principali organi filtranti (reni e fegato) ed è indicata per i bambini e nelle diete povere di sodio. Deliziosamente pura e leggera, Lauretana è in vendita in tutti i negozi biologici. La meravigliosa bottiglia disegnata da Pininfarina e la bella bottiglia blu sono entrambe ideali per i ristoranti.

EAU DE SANTÉ SRL (MARCHIO MAXIM'S)



Maxim's è sinonimo di raffinatezza, lusso, prestigio e stile. Si tratta di "un certo stile di vita", dunque non rivolto a tutti, ma soltanto a una nicchia di persone che vogliono distinguersi. La collezione di Maxim's è quindi destinata esclusivamente alle fasce alte dei mercati. L'acqua scaturisce dalle antiche sorgenti di Calcedonia, nel cuore del Parco nazionale del Casentino, un'area incontaminata, libera da qualsiasi installazione civile o industriale. L'esclusiva etichetta sottolinea

ancor di più la raffinatezza di quest'acqua: carta di alta qualità, sfondo metallizzato e stampa su due facce... unica!

NORDA



Da quarant'anni, Norda è attiva nel settore delle acque minerali. L'azienda opera nei tradizionali canali di vendita, nella grande distribuzione e nel settore della ristorazione, del quale occupa il terzo posto nel mercato italiano. Inoltre, la ditta è attiva anche nel mercato dei bocconi (da 18,9 e 5 litri) con il marchio Aqua-

point e produce bibite sia con la propria etichetta sia per aziende private. Con 550 milioni di litri l'anno, Norda si classifica tra le prime 6 acque sul mercato, con le sue etichette Daggio, Acquachiara, Ducale, Luna, San Fermo e Lynx. Per quanto riguarda il marchio Daggio, l'acqua proviene dalla sorgente più alta d'Europa, situata a 1935 metri slm in Valsassina.

SAN PELLEGRINO NESTLÉ



Anche se la bevanda italiana per eccellenza resta il vino, nel Bel Paese l'acqua e le bevande più raffinate sono indissolubilmente legate alla gastronomia. Le acque di San Pellegrino e Acqua Panna costituiscono il complemento perfetto ai piatti di alta gastronomia, perché ne rispet-

tano il sapore. Il gusto dell'acqua, come già spiegato altrove, è determinato dalla sua provenienza. Il nome "San Pellegrino", dunque, può essere utilizzato esclusivamente per l'acqua proveniente dalla sorgente omonima, a cui i sali minerali conferiscono un sapore unico, perfettamente equilibrato e delicatamente effervescente. Il rapporto di San Pellegrino con la gastronomia è di vecchia data: nasce addirittura nel 1899.

LA SPINA SANTA/IMPORTATORE PER IL BELGIO: DOMENICO S.



La Spina Santa inizia la produzione di liquori tipici calabresi nel 1996. La produzione ebbe inizio con il classico limoncello (Lemonspina) fatto con le bucce dei nostri limoni, a seguire venne il liquore di bergamotto (Bergaspin), nel 2001 arriva il liquore di liquirizia (Nerizia) con il quale l'azienda viene premiata alla fiera del gusto di Milano con il titolo di miglior liquore artigianale. Il Bergotto, la gustosa bibita al bergamotto è l'ultima preziosa novità della nostra azienda. Frutto dell'inventiva e della passione per il bergamotto di Antonino, uno

dei fratelli Autelitano, titolari dell'azienda, che ha così voluto far apprezzare ad un pubblico sempre più ampio tutta la freschezza di questo esclusivo agrume. Ricordando il gusto delle bevande al bergamotto con una punta di bicarbonato che i nonni preparavano nelle assolate giornate di Agosto, Antonino ha creato una bibita fresca, dissetante e digestiva con vero succo di bergamotto.

La bontà di questa bibita è riconosciuta dall'apprezzamento di un numero sempre più ampio di persone sia in Calabria che in tutta Italia ma anche all'estero; da ultimo il premio vinto come miglior nuova bibita al VINITALY 2011 di Verona.

SURGIVA/RAINERI



Surgiva è stata fondata nel 1975 e acquistata dalla famiglia Lunelli nel 1988. Con 41 mg/l di residuo fisso, è una delle acque più leggere sul mercato italiano e l'acqua servita nei migliori ristoranti e hotel, nonché la preferita dall'Associazione Ita-

liana Sommelier. Minimamente mineralizzata, Surgiva si presta perfettamente a essere bevuta durante i pasti e le degustazioni di vini, perché il suo sapore non interferisce con quello delle pietanze e delle bevande. Per arrivare in tavola, l'acqua segue un lungo percorso sotterraneo dalle sorgenti nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta, un angolo incontaminato nelle vicinanze di Madonna di Campiglio. Surgiva si è conquistata un posto fisso nel mercato italiano, ma ha mietuto successi anche all'estero, dal Giappone alla Germania e al Belgio, dal Regno Unito al Sud Africa.

Surgiva è uno dei grandi marchi italiani disponibili presso il punto vendita Raineri a Zwartberg (Limburgo).

PARTECIPA AL NOSTRO CONCORSO A PREMI E VINCI... UN PIACEVOLE PACCHETTO SAN PELLEGRINO!

Siamo arrivati al quarto numero della nostra rivista, che, dobbiamo dirlo, continua a essere accolta con grande entusiasmo nel mondo della ristorazione italiana. Fin qui sempre tutto bene, dunque...

Il nostro obiettivo principale è sempre lo stesso: diffondere informazioni su prodotti, macchinari, attrezzature e servizi del settore presso gastronomie e ristoranti italiani.

Le informazioni ci vengono inviate da chi è interessato a far conoscere la propria offerta. Che la rivista sia letta, lo possiamo constatare dai numerosi commenti, ma... l'avete letta davvero per bene?

Nestlé Waters ci offre la possibilità di premiare i lettori più attenti tramite questo concorso. Quindi, mettete alla prova le vostre conoscenze sull'acqua e sulle bevande: potrete vincere una piacevole selezione di acqua San Pellegrino.

Partecipare è semplice: non dovete fare altro che compilare il modulo di risposta, rispondendo correttamente alle domande, e inviarlo via fax al numero 09/385 88 85. Chi non partecipa... beh, che discorsi: non vincerà nulla!



vero/falso

CONCORSO

ELIMINARE LA RISPOSTA SBAGLIATA O INSERIRE LA RISPOSTA CORRETTA

DOMANDA 1

L'acqua frizzante nasce sempre dall'aggiunta di anidride carbonica all'acqua naturale:

DOMANDA 2

Quando è nata la San Pellegrino?

DOMANDA 3

Quanti litri d'acqua hanno consumato complessivamente gli italiani nel 2009? 900.000 litri / 9 milioni di litri / 9 miliardi di litri?

DATI DEL PARTECIPANTE:

Nome del ristorante Cognome

Nome

Via N°

Codice postale Comune

Telefono Indirizzo e-mail

Expoltalia, a Bruxelles l'eccellenza italiana in vetrina!



Dal 20 al 23 ottobre 2011 a Bruxelles, nel Palazzo 6 del Parc des Expositions dell'Heysel, torna per la sua terza edizione Expoltalia.

La manifestazione, organizzata dalla Camera di Commercio Belgo-Italiana con il sostegno del Ministero dello Sviluppo economico, si fa promotrice del Made in Italy e conta di ripetere il successo degli anni precedenti raccogliendo anche questa volta il pieno favore di espositori, operatori del settore e consumatori.

Era il 2007 quando la Camera di Commercio Belgo-Italiana presentò al pubblico Expoltalia. A distanza di qualche anno, la fiera continua a mantenere un denominatore comune: sostenere le produzioni e le specialità italiane promuovendole nel mercato belga e internazionale. Il Salone, rinnovato nelle dimensioni (6.000 m² di spazio espositivo), rappresenta un'importante opportunità per il consolidamento e la diffusione di una vasta gamma di prodotti che caratterizzano lo stile di vita del Belpaese.

In esposizione nove settori, nove categorie determinanti nel definire e nel distinguere l'Italia: agroalimentare, arredamento e design, moda, auto e moto, turismo, cultura, business e tecnologia. Possono prendere parte alla fiera le aziende, i consorzi, le Regioni e ancora le province e gli enti privati o pubblici (italiani o stranieri) appartenenti a una delle nove sezioni elencate e, ovviamente, diffusori del Made in Italy attraverso i loro prodotti e le loro attività. Partecipare ed esporre significa, quindi, entrare in contatto e confrontarsi con un mercato di richiamo internazionale in un luogo chiave dell'Unione europea, Bruxelles appunto. La fiera è un appuntamento che riunisce espositori provenienti da tutte le parti della penisola, buyer e rappresentanti della business economy per confrontarsi e instaurare nuove relazioni, anche d'affari. Riflettori puntati, per questo, sul Business Point,



o meglio un'area appositamente dedicata a eventi che esaltino le specialità di una Regione o di un ente, incontri business to business, conferenze o spettacoli di vario intrattenimento.

Expoltalia gode della costante attenzione dei media. Saranno, infatti, diverse le attività che pubblicizzeranno l'evento rendendolo conoscibile ad un vasto pubblico, non solo italiano e non solo belga. Insomma, è questo un reale punto d'incontro tra tradizione e innovazione; l'occasione ideale per gustare le produzioni italiane che all'estero hanno guadagnato fama e apprezzamenti ed eccellono nella competizione commerciale sovranazionale.

Contatti:

Stéphanie Pagano

Camera di Commercio Belgo-Italiana

Avenue Henri Jaspar, 113 -1060 Bruxelles

Tel.: 0032 2 230 20 11 | Fax: 0032 2 230 21 72

E-mail : pagano@ccitabel.com

Web: www.expoltalia.be



O-Original: l'acqua di rubinetto "à la carte"

La vendita di acqua, nei ristoranti, continua a crescere: grazie al concetto O-Original, ora il ristoratore ha la possibilità di gestirla autonomamente, conferirle un tocco personale e renderla al contempo un'attività semplice, ma redditizia. Marcel de Bock (O-Original) ci spiega perché questo sistema di filtraggio è la scelta migliore.



L'acqua come profitto

"Negli ultimi decenni, l'uso dell'acqua in bottiglia nel settore horeca ha preso piede in maniera spettacolare. La delicatezza dell'acqua abbinata a diverse portate incontra ormai il favore di numerosi gourmet e degli avventori in genere, anche perché si sta sempre più attenti alle quantità di alcol assunte durante i pasti. Di conseguenza, anche la vendita di acqua sta diventando un aspetto di primaria importanza sul menu, ma al contempo deve essere redditizia per il ristorante", afferma Marcel de Bock.

Un filtraggio perfetto e su misura

Il quale è convinto che l'acqua migliore, naturale o gassata, da offrire ai propri clienti non sia necessariamente quella già imbottigliata: "Il nostro sistema brevettato di filtraggio O-Original depura la normale acqua di rubinetto, elimina batteri e metalli contenuti al suo interno e, volendo, la addiziona di anidride carbonica. Il risultato è un'acqua sempre fresca e di prima qualità, da degustazione. Ed è un risultato che si può raggiungere totalmente in accordo ai gusti e alle esigenze del ristoratore, grazie a un ampio assortimento di modelli. Il ristoratore potrà dunque offrire un'acqua in grado di reggere tranquillamente il confronto con qualsiasi acqua in bottiglia. Ce l'hanno confermato in molti". Una volta filtrata, l'acqua si può portare in tavola nelle bottiglie O-Original oppure in bottiglie personalizzate.

Filtri ed erogatori per ciascun ristorante

Per il filtraggio e l'erogazione dell'acqua, O-Original dispone di un ampio assortimento di modelli (ben 15, con capacità che variano da 30 a 200 litri all'ora) adattabili alle specifiche esigenze di ciascun esercizio. L'acqua può essere erogata in qualsiasi momento oppure imbottigliata in anticipo, anche nelle proprie bottiglie, per far fronte ai periodi più impegnativi della giornata.

Esclusive bottiglie personalizzate

Per un'elegante presentazione in tavola, O-Original offre una vasta scelta di bottiglie, in forme, formati (0,2 l, 0,33 l, 0,5 l, 0,75 l) e sistemi di chiusura (tappo meccanico, a vite o in sughero) diversi. Le bottiglie, di design, ma estremamente resistenti, sono realizzate con materiale di elevata qualità. A fine giornata possono essere messe in lavastoviglie: manterranno inalterato il loro fascino anche dopo numerosi cicli di lavaggio.

Profitti supplementari

"Il successo ottenuto con il nostro sistema si fonda sul carattere personalizzato di O-Original e sui vantaggi pratici, ecologici e finanziari che offre", continua de Bock.

"Scegliendo O-Original, il ristoratore investe in un sistema di filtraggio con erogatore alla spina e un'ampia varietà di bottiglie. L'investimento viene recuperato rapidamente: infatti,

oltre a offrire convenienza in termini di tempo e spazio necessario per immagazzinare la solita acqua in bottiglia, il sistema permette di risparmiare fino all'80% sull'acquisto di quest'ultima. Tutti i ristoratori sanno bene quanto tempo ci vuole per riempire i frigoriferi dopo la chiusura del locale... Grazie a O-Original, non servirà più farlo, almeno per quanto riguarda l'acqua. Secondo i nostri calcoli, chi ne acquista più di 300 litri al mese, con il nostro sistema ha un ritorno economico assicurato". Il sistema è di facile manutenzione e praticamente non richiede controlli quotidiani. Il contratto di manutenzione incluso prevede comunque un controllo di manutenzione approfondito con cadenza semestrale (oppure ogni 10.000 litri).

Per maggiori informazioni, potete rivolgervi direttamente a O-Original.

Telefono: 0032 (0) 78 150 277

Indirizzo e-mail: info@o-original.com

Sito Web: www.o-original.com



I TERMINALI DI PAGAMENTO METTONO I VOSTRI GUADAGNI IN BANCA AL POSTO VOSTRO

In pochi altri settori pagare con le carte elettroniche è diventato un'ovvietà come in quello della ristorazione. E il comparto non può che trarne vantaggio, dato che molti studi hanno dimostrato che i clienti consumano di più quando sanno di poter saldare il conto in questo modo. Abbiamo dato un'occhiata alla gamma di terminali di pagamento disponibili sul mercato, esaminando i fattori da prendere in considerazione.



> XENTISSIMO di Atos Worldline

Il pagamento elettronico è di certo più facile, più rapido e più sicuro. Per questo, naturalmente ha anche un prezzo. Allo stato attuale, sono molti i commercianti convinti che si tratti di una modalità di pagamento molto più cara dei contanti. Il loro, però, è un ragionamento sbagliato. E comunque, anche cambiare e ritirare banconote e monete in banca sono operazioni che comportano una certa spesa ogni anno e che spesso non sono esenti da rischi.

Per quanto negli ultimi anni si sia assistito a un sensibile calo dei costi del pagamento elettronico, tali costi non sono ancora scomparsi, ma la comodità del servizio offerto agli avventori è tale da ammortizzare l'investimento in men che non si dica. Ora che la firma a conferma dei pagamenti mediante carta di credito è soltanto un ricordo, entriamo nell'era dei terminali di pagamento mobili GPRS.

Noleggio o acquisto?

Il ristorante può scegliere se noleggiare o acquistare il terminale. Le argomentazioni a sostegno delle due opzioni sono altrettanto valide. Acquistare significa effettuare un in-

vestimento una tantum ammortizzabile in un breve lasso di tempo (stando ad alcuni sondaggi, mediamente entro un periodo di due anni dalla data di acquisto). La fattura mensile sarà più conveniente e in genere si può ottenere un piccolo sconto sul prezzo d'acquisto.

A favore del noleggio depongono invece sia il fatto che non è richiesto alcun investimento iniziale sia la considerazione che (previo piccolo contributo mensile) ci si può mettere subito all'opera. A ciò si aggiungono una maggiore flessibilità in termini di formule disponibili e la possibilità di passare, ad esempio, da un terminale di pagamento fisso a uno mobile, nonché la garanzia aggiuntiva di avere terminali sempre aggiornati.

Terminali mobili

Una soluzione di pagamento mobile offre molti vantaggi e nella maggior parte dei casi si traduce in un risparmio di tempo e denaro. Si può pagare ovunque si desideri: al banco, in sala, ai tavoli all'aperto... Senza poi dimenticare quello che con ogni probabilità è il motivo principale per cui i terminali wireless fanno sempre più spesso la loro comparsa

nei ristoranti: il sistema Chip&Pin prevede che il cliente debba inserire sempre il codice PIN segreto nel terminale, laddove in passato aveva solitamente l'obbligo di firmare uno scontrino. Con un modello mobile è il ristorante a portare il terminale al cliente e non quest'ultimo a doversi dirigere al bancone per immettere il codice o a dover consegnare (tra l'altro ormai non lo potrebbe comunque fare!) la propria carta di pagamento.

Terminali fissi

Se come ristorante si opta invece per un terminale di pagamento fisso, è vivamente consigliabile connettere il dispositivo a Internet, anziché collegarlo a un'apposita linea telefonica: in questo modo, non solo si conserverà una linea telefonica in più, ma si godrà anche di un servizio più veloce e sensibilmente più economico.

Accettare le carte bancarie può essere utile

Nonostante il settore della ristorazione sia legato a doppio filo ai pagamenti tramite carta di credito, il numero di potenziali clienti che non ne dispongono è ancora molto elevato (dai sondaggi risulta che tre belgi su quattro non possiedono una carta di credito). Così, se questi possibili avventori si accorgono di essere a corto di contanti, è probabile che decidano di passare oltre il vostro ristorante. Se invece sanno di poter pagare con Bancontact/Mister Cash, non ci sarà più nulla a trattenerli. Del resto, la carta di debito è il mezzo di pagamento elettronico più diffuso in Belgio: quasi ogni adulto ne custodisce almeno una nel portafoglio. In questo modo gli esercizi attivi nel settore della ristorazione che oltre alle carte di credito accettano anche le carte Bancontact/Mister Cash attireranno un pubblico ancora più vasto. Bisogna però ricordare che anche l'accettazione delle carte di debito ha un prezzo (in media qualche euro al mese in più).

Tariffe VISA e MasterCard
vantaggiose? Chiamateci
allo 02 727 70 00!



Alla carta.

AFFARI SICURI. CON ATOS WORLDLINE >>

Cosa vi proponiamo?

Mettete un terminale di pagamento Atos Worldline sul menu. Dalle vendite, noterete che si tratta di una proposta davvero gradita. Ma Atos Worldline non vi offre soltanto un **dispositivo che dura nel tempo**: potrete avvalervi anche di **tariffe trasparenti ed estremamente concorrenziali**, contare sulla nostra **assistenza professionale**, 7 giorni su 7, e ricevere materiali promozionali su misura per il vostro esercizio, dagli zerbini agli spilloni infilzacarte. Grazie alla nostra esperienza, vi aiuteremo ad attirare **più clienti** e ad aumentare il volume d'affari.

La maggior parte dei vostri clienti ha una carta di credito sempre con sé. Siamo certi che gradiranno la possibilità di pagare "alla carta". **Telefonate allo 02 727 70 00 per scoprire le nostre vantaggiose tariffe VISA e MasterCard. Su misura per il vostro esercizio!**



Atos 
Worldline

HIGH-TECH TRANSACTIONAL SERVICES

ALCUNE CONSIDERAZIONI IMPORTANTI SUI TERMINALI DI PAGAMENTO

Quali aspetti occorre prendere in considerazione prima di avventurarsi nel mondo dei fornitori di terminali di pagamento? UNIZO (l'unione delle piccole e medie imprese e degli imprenditori) ha messo a punto una carta per i terminali di pagamento delineando una serie di questioni fondamentali di cui tenere conto:

- **Quanto dura il vostro vincolo contrattuale?**

Assicuratevi di poter rescindere il contratto entro un periodo di tempo ragionevole. UNIZO consiglia di non assumere impegni superiori a un anno presso un determinato fornitore. In questo modo, se lo desidererete, avrete tutta la libertà di passare per tempo ad altri fornitori.

- **È prevista una consegna tempestiva e di qualità?**

Informatevi presso il fornitore sulla data di consegna prevista del terminale. Purché non diversamente pattuito, questi dovrà essere in grado di fornirvi il dispositivo entro un massimo di dieci giorni lavorativi dalla ricezione del buono d'ordine. Il fornitore vi assicura una sufficiente assistenza tecnica? Accertatevi che il

fornitore offra garanzie contrattuali di assistenza tecnica in caso di problemi. Questi dovrà indicare esplicitamente in che modo ed entro quale termine potrete fare affidamento sull'helpdesk telefonico e sulla fornitura di interventi di assistenza in loco. Ricordate poi che avete diritto a un "equo risarcimento" in caso di inadempienza degli obblighi contrattuali.

- **A chi potete rivolgervi in caso di reclami?**

Accertatevi che il vostro fornitore sia in grado di gestire in modo rapido ed efficace eventuali reclami in merito alla qualità del prodotto e alla natura del servizio offerto.

ATOS WORLDLINE

Per molti ristoranti in cui si paga alla cassa, la scelta di un modello da bancone XENTA è quasi ovvia: l'ormai inconfondibile cubo grigio dal design ergonomico è infatti lo standard di riferimento per eccellenza tra i terminali di pagamento. I terminali XENTA, adattabili a qualsiasi tipo di locale e disponibili in tre configurazioni, possono essere collegati a Internet, per un risparmio economico notevole rispetto ai terminali funzionanti tramite linea telefonica normale. Il modello da bancone è noleggiabile a partire da 19,90 euro, mentre il prezzo d'acquisto è di 695/795 euro (con/senza stampante) o 895 euro (con modulo commerciale). Atos Worldline propone anche il terminale mobile XENTISSIMO al prezzo di 930 euro (il noleggio parte da 29,90 euro al mese, assistenza inclusa). In questo tipo di terminali, l'invio di dati avviene sempre tramite la rete GPRS (anziché GSM), un vantaggio che permette di abbattere i costi per i ristoratori grazie anche alla possibilità di un numero illimitato di pagamenti per l'importo fisso di 6,51 euro al mese: ad esempio, chi esegue 60 transazioni al mese, risparmierà in pratica 13 euro al mese o ben 156 euro l'anno rispetto a chi ricorre a soluzioni GSM, più care. Secondo l'azienda, inoltre, la velocità delle transazioni tramite GPRS è più elevata: al massimo 5 secondi a pagamento (rispetto ai 30 secondi della rete GSM).



L'acquisto include l'assistenza telefonica 7 giorni su 7. Qualora sia necessario un intervento in loco, Atos Worldline offre il cosiddetto sistema AM/PM: chiamando entro le ore 13.00, il tecnico arriverà il giorno stesso, altrimenti entro la mattina del primo giorno lavorativo seguente (il servizio è disponibile anche durante le 4 principali domeniche di apertura dell'anno). Per le formule di noleggio sono disponibili vari programmi di assistenza, che incidono diversamente sul prezzo mensile: si va dall'assistenza online a quella telefonica, passando per interventi in loco entro tre giorni o il giorno successivo e per il suddetto sistema AM/PM.

CCV

CCV offre una gamma completa di terminali fissi e mobili. Si può scegliere fra CCV Budget, CCV PC, CCV Smart e CCV Mobile (via GPRS), tutti disponibili a noleggio o in vendita.

Il noleggio include un servizio di assistenza disponibile 7 giorni su 7 e, con il modello Mobile, anche i costi della connessione GPRS. Per chi preferisce l'acquisto, invece, CCV offre un contratto Service PLUS, sempre disponibile con la formula "7 su 7": qualora il problema non possa essere risolto telefonicamente, entro 24 ore e a titolo gratuito arriverà in loco un tecnico specializzato per riparare o sostituire l'apparecchio. Un cliente Service PLUS può inoltre avvalersi di uno sconto permanente del 10% su tutti gli accessori e le forniture per il suo terminale ordinati tramite il sito Web. In caso di sottoscrizione per un minimo di due anni all'acquisto, il primo anno di Service Plus è compreso nel prezzo. Il supporto tecnico prevede un helpdesk telefonico disponibile 7 giorni su 7,



dalle 8:30 alle 22:00. In caso non sia possibile risolvere il problema via telefono, CCV garantisce l'arrivo di un tecnico in loco entro 24 ore. I costi di transazione dipendono dal tipo di carta accettata. Da febbraio 2010, CCV offre un'alternativa più economica per Bancontact/Mister Cash. I terminali CCV possono accettare tutte le carte di debito e credito desiderate. Inoltre, offriamo la possibilità di accettare i buoni pasto elettronici.

Gli apparecchi wireless, che hanno un'autonomia di 100 transazioni, si possono caricare tramite un cavo collegato alla rete elettrica domestica o una docking station per PC.



Contattateci allo
0800 22 789
Per maggiori informazioni.



CCV Budget

Non avete alcuna esigenza di mobilità, ma desiderate offrire ai vostri clienti maggiori possibilità di pagamento? CCV Budget è la soluzione che fa per voi. Compatibile pstn, isdn e Internet.



CCV Smart

Siete alla ricerca di un sistema modulare che risponda alle vostre esigenze? CCV Smart è un prodotto intelligente su cui potrete sempre contare. CCV Smart è più di una semplice soluzione di pagamento. Compatibile pstn, isdn e Internet.



CCV Mobile

CCV Mobile vi offre la possibilità di ricevere il pagamento dove e quando volete, poiché si basa su una connessione GPRS rapida ed economica.

CCV Transactions, l'alternativa a Bancontact/MisterCash

Grazie a CCV Transactions pagate soltanto le spese di transazione, senza essere vincolati a un abbonamento fisso.

N. di transazioni al mese	ATOS Optimax	CCV Transactions	Il vostro risparmio all'anno
25	€ 20,28	€ 8,75	€ 138,33
50	€ 23,30	€ 12,50	€ 129,54
150	€ 35,37	€ 25,50	€ 118,44

Per maggiori informazioni, non esitate a contattarci al numero **0800 22 789**



T 0800 22 789
E info@be.ccv.eu
I www.ccv-belgium.be

MONTARE IL LATTE



APRILE

Facciamo onore all'Italia!

Ve lo avevamo già annunciato in breve nell'edizione di febbraio di questa rubrica dedicata al caffè: "Il Nostro Ristorante" e "FrieslandCampina" vi invitano a fare onore al cappuccino italiano sfidando la campionessa belga di Latte Art, Dorien Janssen. Per guadagnarvi il titolo messo in palio da "Il Nostro Ristorante" dovete dare prova della vostra creatività, cimentandovi in una preparazione a base di caffè e latte da leccarsi i baffi. Il premio consiste in un articolo completo sulla vostra attività nel numero di dicembre.



A chi fosse interessato, offriremo tutte le spiegazioni necessarie per diventare un barista provetto.

Contattateci all'indirizzo sven.michiels@frieslandcampina.com, senza dimenticare di indicare i seguenti dati:

- Nome dell'esercizio
- Nome del partecipante
- Indirizzo dell'esercizio
- Numero di telefono



Rientrate nel paritair comité 302 del settore horeca?
In questo caso potete seguire un corso di formazione da barista gratuito presso Horeca Vorming. Consultate il sito Web www.horecavormingvlaanderen.be!



CAPITOLO 2:

Montare il latte alla perfezione: una questione di tecnica

Su www.lattesensation.be potete trovare la spiegazione completa in video. Per iniziare, qui di seguito vi indicheremo le regole di base.

Versate del latte freddo in un bricco di acciaio inox. Inserite la lancia vapore nel bricco: il beccuccio deve rimanere appena sotto la superficie del latte. La pressione del vapore, che emette un sibilo continuo, consente di insufflare aria nel latte. Si può continuare fino a quando il liquido diventa tiepido e si è formata una schiuma voluminosa.

Spingete quindi la lancia nel latte per 1 cm. Il latte montato inizierà a vorticare nel bricco. Raggiunti i 65°C, chiudete la lancia vapore. A questo punto, il latte e l'aria insufflata devono aver formato un composto omogeneo.

± 4°C	È la temperatura di partenza ideale per il Nutroma Opschuimmelk. Versatene la quantità giusta in un bricco da latte.
± 37°C (cioè tiepido)	Si può insufflare aria nel latte fino al raggiungimento di questa temperatura. È necessario mantenere sotto la superficie del latte il beccuccio della lancia vapore, che emette un sibilo leggero e continuo. Il latte acquista volume.
± 65°C	Spingete la lancia nel latte per 1-2 cm. Il latte inizia a vorticare. La schiuma e il latte si mescolano fino a formare un composto omogeneo. A ± 65°C, interrompete l'erogazione di vapore. Non dimenticate di pulire la lancia!
> 70°C	A partire da questa temperatura, la cremosità e il gusto pieno del latte svaniscono, mentre la schiuma diventa secca e acquisisce il sapore di «latte bollito». Da evitare assolutamente!



Perché Nutroma Opschuimmelk si monta meglio?

La schiuma del cappuccino deve rimanere bella densa fino all'ultimo sorso e accarezzare il palato come una mousse vellutata. Questo risultato perfetto si può raggiungere utilizzando Nutroma Opschuimmelk, che contiene la giusta miscela di lipidi (gusto intenso), proteine (consistenza) e lattosio (naturalmente presente nel latte, per un sapore dolce).

Sul nostro sito Web, www.lattesensation.be, potete inoltre scoprire:

- Tutto sulle nuove tendenze in fatto di preparazioni a base di caffè e latte
- Come preparare il cappuccino perfetto
- Pratici filmati illustrativi
- Un modulo per contattarci
- E molto altro ancora!



Massimo Gresta:

"PER NOI IL RAPPORTO PERSONALE CON I CLIENTI È FONDAMENTALE"

Tra prati disseminati di grandi fattorie e campi coltivati si trova la cittadina di Ittre, nella provincia del Brabante Vallone. Massimo Gresta lavora qui da quasi 20 anni presso il ristorante "A Casa Vostra", prima come collaboratore, poi, dal 1998, come proprietario. La sua filosofia di cucina unisce il buon cibo al rapporto personale con i clienti e va a tutto vantaggio del ristorante, perché "A Casa Vostra" gode da tempo di una buona reputazione nella zona.



Da trattoria a ristorante

Massimo Gresta: "Ho iniziato a lavorare al ristorante nel 1992, a diciotto anni. I miei genitori arrivarono in Belgio dall'Italia per lavorare nelle miniere, ma io ho sempre avuto la passione per il settore horeca. Da bambino sapevo già con certezza che volevo lavorare in un ristorante. Nel 1998, appena avuta l'occasione, ho acquistato il mio locale, 'A Casa Vostra'".

Reputazione migliorata

"Prima che lo acquistassi io, il ristorante aveva una fama modesta. Abbiamo comunque deciso di mantenere il nome e di lavorare alla nostra reputazione nella zona. Ci siamo riusciti, ma c'è voluto un bel po' di tempo. 'A Casa Vostra' era più una trattoria che un ristorante, avevamo un menu per tutte le tasche e alcuni piatti che riscuotevano molto successo tra i clienti". Nel 2010 è arrivato il momento di cambiare radicalmente il locale, e "A Casa Vostra" è diventato un vero e proprio ristorante, con interni di design moderni e accoglienti allo stesso tempo.

"Sul piano culinario abbiamo alzato il tiro. Il nostro cuoco, Olivier Havaux, era pronto per questo passo. Ovviamente abbiamo mantenuto i nostri piatti di maggior successo, ma è ciò che abbiamo aggiunto in seguito ad aver alzato il livello della nostra cucina".

14 diversi modi di preparare le scaloppine

"Serviamo i classici della cucina italiana, accanto a preparazioni più elaborate. Inoltre, siamo orgogliosi dei nostri quattordici diversi modi di preparare le scaloppine, ma anche la tagliata di tonno, l'ossobuco e le linguine con le vongole sono nostri cavalli di battaglia. Per noi è davvero molto importante l'uso di ingredienti freschi e di grande qualità. E teniamo anche conto della stagionalità. Al momento, ad esempio, proponiamo numerosi piatti a base di asparagi".

Nessuna grande azienda nelle vicinanze



"Ittre è un posto decisamente rurale e in mezzo alla natura, con pochissime aziende o industrie. Quindi, per il pranzo, non possiamo contare su questo tipo di clienti", spiega Massimo. "La 'terrasse' è un gran bell'asso nella manica per il ristorante: nelle ultime settimane vi abbiamo servito davvero molti avventori! La cena è senza dubbio il momento in cui c'è più da fare e i clienti sono principalmente abitanti di Ittre o della provincia. In effetti, 'A Casa Vostra' si trova in una zona molto popolata: la parte meridionale di Bruxelles, non lontano da Halle e vicina anche a Nivelles, Mons e La Louvière".

Rapporto personale

"Qui a Ittre i clienti si conquistano sulla base della propria fama. I passanti occasionali che vengono da noi sono pochissimi", sottolinea Massimo. "Cerchiamo di migliorare la nostra reputazione anche attraverso il rapporto personale con l'avventore, offrendo un servizio eccellente e attenzione ai particolari. Seguendo questa filosofia abbiamo assunto anche altro personale. Inoltre, non chiudiamo il ri-



volta al mese torno in Italia con Ryanair", racconta. "Vado da mio cognato, a Bergamo, dove gestisce un ristorante. Ha già ricevuto perfino una stella Michelin. Credo sia importante tornare regolarmente in Italia per vedere con i propri occhi le novità proposte nei locali italiani e anche per cercare buoni ingredienti. È fondamentale e per noi rappresenta sicuramente un vantaggio. A essere sinceri, però, non sapremmo come fare senza i buoni fornitori che abbiamo qui in Belgio. Ci approvvigioniamo soprattutto presso Sita, che sicuramente ha dei grossi meriti per il nostro successo. In un buon ristorante italiano, gli ingredienti freschi e di grande qualità devono essere sempre disponibili".

IVA più bassa, più personale

Come sempre, chiediamo anche quali sono le preoccupazioni dei ristoratori o cosa rende difficile gestire un ristorante italiano. "I nostri affari vanno bene", risponde Massimo, "ma potrebbero andare meglio se la pressione fiscale fosse più ridotta. Quando hanno abbassato l'IVA, mi sono impegnato ad assumere altri due collaboratori a tempo pieno. Una decisione in linea con il tipo di servizio che offriamo ai nostri ospiti e sostenibile anche economicamente, ma la pressione fiscale è comunque elevata e si riesce a malapena a far quadrare il tutto. Un'ulteriore riduzione dell'IVA sulle bevande sarebbe ad esempio molto utile, perché permetterebbe a tutte le aziende del settore horeca di fare il loro dovere e di assumere personale. Se succedesse, la disoccupazione diminuirebbe e ci sarebbero dei considerevoli vantaggi per i ristoratori. Spero che un giorno i nostri politici lo capiscano".



storante alle 15.00, come accade di solito... Se il cliente si intrattiene a tavola, lo lasciamo libero di farlo e sicuramente non facciamo di tutto per mandarlo via".

Lavorare con passione

"La nostra ambizione non è quella di ottenere il massimo profitto, ma di mantenere un buon rapporto qualità-prezzo e, cosa che personalmente trovo molto importante, continuiamo a metterci in discussione. Gli affari vanno bene, ci siamo impegnati duramente e

ne siamo orgogliosi. Ma non intendiamo sederci sugli allori. Desideriamo semplicemente continuare a fare il nostro lavoro, mettendoci tanta passione. E ci riusciamo bene, anche grazie al mio braccio destro Geoffroy Sclacmender, che segue tutto con grande attenzione".

Il feeling con l'Italia

Anche se Massimo è un italo-belga di seconda generazione mantiene uno stretto legame con il Paese di origine della sua famiglia. "Una



IL SALAME SULLA PIZZA

QUAL È LA VARIETÀ PIÙ INDICATA?

Il salame è solo uno dei mille insaccati famosi in Europa, ma per molti intenditori resta il più raffinato e versatile: raffinato perché ha un sublime retrogusto sapido che ricorda il bacon, versatile perché si presta ad accompagnare ogni occasione e ogni momento del pasto, servito semplicemente con un po' di pane, a cubetti o fettine per l'aperitivo oppure come ingrediente di piatti caldi o freddi. Due gustose ricette ne prevedono l'utilizzo: la Pizza Salami e la Pizza Calabrese. Ma le combinazioni possibili sono infinite...



Il vero salame

Il salame è ormai conosciuto e amato in tutto il mondo. Il nome è spesso utilizzato in diversi paesi anche per designare insaccati che però non hanno nulla a che vedere con la ricetta originale. Il vero salame è di origine italiana, questo è poco ma sicuro, ed era anticamente realizzato con carne di asino o mulo e insaporito con cipolla, aglio ed erbe aromatiche. Oggi, viene prodotto soprattutto con carne di suino e/o manzo. Come per la maggior parte delle salsicce "secche", il salame è un prodotto della campagna, la cui ricetta tradizionale è tramandata di padre in figlio. Il suo carattere rurale ne rende la preparazione diversa da regione a regione e addirittura da un paesino all'altro. Nella sola Italia, dunque, esistono infiniti tipi di salame, che spesso si distinguono per differenze davvero minime.

Artigianale o industriale

Molti produttori di insaccati producono i loro salami su larga scala, spesso in accordo con le preferenze di gusto di una determinata regione. Come accade con molti prodotti del Sud, anche l'inconfondibile sapore del salame è molto apprezzato nel Nord dell'Europa. Oltre alle grandi fabbriche di salumi e insaccati, l'Italia può vantare numerose piccole aziende agricole, spesso dotate di macello, camere di stagionatura e laboratori artigiani, che producono ancora a mano prelibati salumi, e dunque anche il salame. Qui vengono realizzati anche prodotti che potremmo tranquillamente definire "gourmet": basti pensare al salame aromatizzato con vero Barolo o con tartufi.

Il salame sulla pizza

Per quanto possa sembrare strano, il salame è perfetto da utilizzare nei piatti caldi. Proprio come la pancetta, si presta infatti a essere cucinato: tagliato a cubetti e lasciato soffriggere a fuoco lento, ad esempio, è delizioso nelle insalate, nelle zuppe e negli stufati. In alcune ricette italiane viene anche unito alla salsa di pomodoro: l'unico punto da tenere presente è che il tempo di cottura e la quantità di salame determineranno la sapidità del sugo (in questo senso il salame si comporta come la pancetta). Da sempre, inoltre, il salame viene

usato sulla pizza, che spesso prende il nome proprio dall'insaccato con cui è guarnita. La Pizza Salami è arricchita ad esempio con il tradizionale salame all'aglio, tagliato in fettine sottili. Un tipo di salame utilizzato spesso sulla pizza è la ventricina abruzzese, una salsiccia piccante insaporita con semi di finocchio e fatta stagionare per 6-8 mesi: un'autentica prelibatezza! Molti ristoratori chiamano la pizza con la salsiccia piccante "Pizza Chorizo". Una ricetta proposta con frequenza, per chi non disdegna i sapori decisi, è poi la pizza guarnita con salame e acciughe.

Il salame freddo sulla pizza

Quando si utilizzano salami "gourmet", come quelli al Barolo e al tartufo di cui parlavamo sopra, bisogna tener presente che il calore pregiudica il sapore del prodotto. In questo caso è senza dubbio preferibile utilizzare il salame per guarnire la pizza a freddo, ovvero cuocere la pizza con, ad esempio, pomodoro e mozzarella e poi aggiungere il salame a fettine a fine cottura, accompagnato o meno da rucola e da qualche foglia di basilico o da lamelle di tartufo (a seconda del tipo di salame utilizzato). Questo procedimento è raccomandato anche per la pizza con il prosciutto crudo, che viene messo a freddo sulla pizza a fine cottura in modo da non rovinare un salume così squisito e costoso facendolo cuocere in forno. I salami più prelibati, dunque, si prestano perfettamente alla realizzazione di una pizza "gourmet".

Uno sguardo alle offerte



DITTA GRACEFFA

Ditta Graceffa presenta due tipi di salame che si prestano a guarnire la pizza: il Salame Milano e la Ventricina Piccante, da accompagnare a peperoni, pomodori e funghi. Ditta Graceffa sottolinea

l'importanza della scelta del salame da utilizzare sulla pizza per ottenere un piatto delizioso. Il Salame Milano è venduto in confezioni da 2 pezzi di 3 kg ciascuno, la Ventricina Piccante in confezioni da 5 kg.

GOMBITELLI/PETRUZZI PRODUCT SPRL



Oltre alla capacità nella lavorazione, la famiglia Triglia ha avuto sempre fantasia per offrire alla propria clientela qualche novità, come i salami aromatizzati. Esiste solo l'imbarazzo della scelta, ce n'è per tutti i gusti: Salame piccante, Salame al tartufo, Salame alle olive, noci e pinoli, Salame ai funghi, Salame ai pinoli. Questi salumi sono ideali per chi desidera assaggiare nuovi sapori. Da soli, condividendone il piacere in famiglia o con gli amici, i salami aromatizzati di Gombitelli sono qualcosa di unico. Gustateli.

GRUPPO SPIEZIA SPA/ITALIAN FOOD FACTORY



La tradizione è il marchio di fabbrica di Spiezia: tutte le specialità regionali vengono lavorate dalle sapienti mani di artigiani con amore e perizia. La scrupolosa scelta delle materie prime e l'attenzione riposta in ogni fase della produzione rendono inimitabili i prodotti di questa azienda. Ottima scelta per arricchire qualsiasi

occasione, tutti i salumi dell'ampio assortimento, a grana fine o grossa, speziati o piccanti, sono prodotti rigorosamente con sola carne suina, senza aggiunta di fonti di glutine. La Spianata Romana è un insaccato a grana grossa e lenta stagionatura ottenuto da carni suine selezionate. La Spianata Calabra Piccante, sempre a grana grossa e lenta stagionatura, contiene anche fermenti lattici selezionati, sodio cloruro, una miscela di zuccheri e polpa di peperone piccante. La Ventricina Piccante è ottenuta dagli stessi ingredienti della Spianata, ma al posto della polpa qui troviamo la conserva piccante di peperoni. Il Salame Milano Crespone, infine, è un insaccato a grana fine, ma sempre a lenta stagionatura. Tutti questi salumi non contengono ingredienti e/o additivi geneticamente modificati.

MADEO



Madeo consiglia i salumi realizzati con salsa di peperone rosso, dolce o piccante. I salumi calabresi sono un ingrediente perfetto per la pizza: N'Duja di Calabria, Salsiccia di Calabria DOP, Soppressata di Calabria DOP, Capocollo di Calabria DOP,

Pancetta di Calabria DOP, Spianata Piccante e Ventricina Piccante. Gli insaccati semistagionati vengono spesso utilizzati in cottura, come quelli stagionati (35-100 giorni), che però sono ideali da aggiungere a crudo sulla (a) pizza sfornata. Grazie alla salsa di peperoni rossi calabresi, l'ingrediente più importante di questi salumi, la pizza assume un sapore eccellente. In abbinamento, sono consigliati peperoni, melanzane e zucchine.

SALAMI SAN VINCENZO / SITA



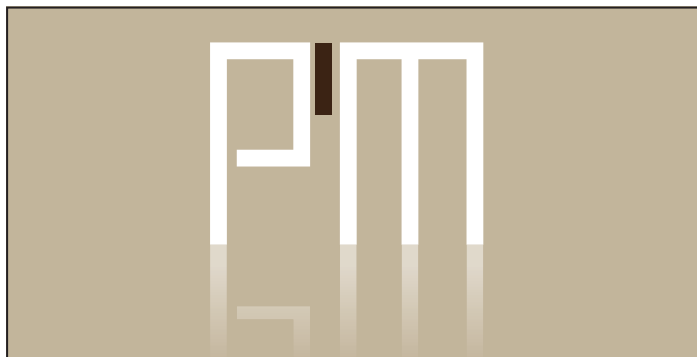
Vi invitiamo ad assaporare una storia veramente gustosa: molto tempo fa, nelle montagne della Sila, Vincenzo Rota, ultimo di generazioni di mastri salumai, iniziò a produrre seguendo antiche ricette, i salumi più tipici della terra di Calabria.

San Vincenzo vi offre un sapore vero: quello dei buoni salumii questa terra:

La salsiccia catanella piccante D.O.P. è il salume più conosciuto della salumeria calabrese nella versione D.O.P. E' ottenuta da carni magre selezionatissime di suino calabrese con macinatura medio/grossa e aggiunta di aromi naturali. Insaccata in budello naturale. Legatura a mano. Gusto piccante.

Peso: 0,350 gr

Stagionatura: min 40 gg



FINE FOOD ITALIANI

**Il vostro specialista in salumi
e prodotti alimentari italiani di qualità**

Drève Dujardin Bostoën I – Bloc E – Bât. 51-52-53
B - 7700 Mouscron
Tel. : +32 (0)56 33 41 00 – +32 (0)475 58 36 61
petruzzi.product@hotmail.com

BANCO E PIANO DI LAVORO REFRIGERATI:

la freschezza degli ingredienti per la pizza è garantita

Come spesso accade nella gastronomia italiana, la genialità della pizza sta nella semplicità dei suoi ingredienti e della loro preparazione. E i bravi pizzaioli, pur nel loro piccolo, sono anche artisti in grado di utilizzare la pasta, il forno e i condimenti nel migliore dei modi. Negli orari di punta, i pizzaioli sono spesso costretti a un lavoro rapido e intenso: per poter lavorare comodamente, ma anche garantire l'igiene e la freschezza degli ingredienti per la pizza, è dunque essenziale disporre delle migliori attrezzature. Una base refrigerata e un piano di lavoro refrigerato, dunque, non sono affatto un lusso superfluo.

Esiste una differenza tra banchi pizza refrigerati e piani di lavoro refrigerati. I primi sono realizzati specificamente per un'attività: preparare comodamente una pizza su un piano ampio, al di sopra del quale è presente una vetrinetta refrigerata portabacinelle Gastro-norm per tutti gli ingredienti necessari. Generalmente, le pizzerie acquistano un banco pizza refrigerato tra i 2 e i 2,5 metri di lunghezza. Anche i normali piani di lavoro refrigerati possono essere utilizzati per preparare la pizza, ma la comodità di una vetrinetta portabacinelle non è presente di serie e occorre anche cercare una configurazione specifica del mobile da lavoro (di cui esistono numerosissime varianti).

Vetrinette portabacinelle

Le vetrinette portabacinelle sono estremamente importanti perché mantengono gli ingredienti alla giusta temperatura, preservandone la freschezza e l'igiene. Tutti i modelli sono predisposti per le bacinelle Gastro-norm. Al momento dell'acquisto di un nuovo banco refrigerato, occorre valutare attentamente di quante bacinelle si avrà bisogno: ciò dipende principalmente dal numero di tipi di pizza che si desidera offrire.

Piano di lavoro

Il piano di lavoro è il luogo dove avviene gran parte della "magia": qui, infatti, si impasta, si



> Afinox

stende la pasta e si aggiungono gli ingredienti freschi. Il pizzaiolo ha dunque bisogno di uno spazio e, soprattutto, di una profondità adeguati. Le case produttrici offrono modelli da 70, 75 e 80 cm di profondità. In molti casi si preferisce un piano in granito rispetto, ad esempio, a uno in acciaio inox. Questa scelta non è casuale: si tratta infatti di un materiale molto più durevole, che resiste alle macchie e ai graffi, mantiene meglio il fresco ed è di semplice manutenzione. Altro elemento importante per la manutenzione: per motivi di igiene, al momento dell'acquisto di un piano di lavoro o di un banco refrigerato si consiglia di verificare che gli spigoli siano arrotondati.

Refrigerazione

La refrigerazione è la caratteristica essenziale di queste attrezzature per ristoranti. Il compressore utilizzato per il raffreddamento si trova solitamente sotto il mobile, ma può anche essere installato a una certa distanza. La refrigerazione della vetrinetta portabacinelle e

del piano di lavoro avviene ad aria, il cui livello di umidità deve essere relativamente alto per conservare al meglio l'impasto della pizza. Trovandosi per lo più nei pressi dei forni, di solito queste apparecchiature sono molto potenti e perfettamente in grado di sostenere temperature esterne elevate. Si noti che lo sbrinatorio è automatico e lo scarico del condensatore evapora, escludendo la necessità di ulteriori operazioni di manutenzione.

Isolamento

Per limitare i costi di esercizio, è molto importante che i piani di lavoro e i banchi refrigerati siano ben isolati: in caso contrario, infatti, i costi energetici aumentano e la refrigerazione non avviene in modo uniforme e costante. Generalmente si utilizza un materiale isolante in poliuretano di alta qualità per isolare i frigoriferi sottostanti (se presenti) e le pareti del mobile, in modo che il freddo rimanga concentrato dove serve: sulla superficie di lavoro e nella vetrinetta portabacinelle.

GASTRONORM, LA NORMA CHE SEMPLIFICA LA VITA DEI RISTORATORI

Gastronorm è lo standard (mondiale) delle dimensioni delle bacinelle, delle padelle, dei vassoi e di altri elementi utilizzati nelle cucine professionali. I prodotti Gastronorm sono utilizzati sia per la preparazione e la cottura, sia per il confezionamento, la conservazione, il trasporto e l'esposizione dei cibi.

La dimensione di base, Gastro-Norm (GN) 1/1, è di 325x530 mm. Le dimensioni diverse da quella di base si calcolano secondo rapporti (frazionari) fissi. Sono quindi disponibili le seguenti dimensioni: 2/1 (650x530mm), 1/2 (325x265mm), 1/3, 2/3, 2/8, 1/6 e 1/9. Anche la profondità delle bacinelle GN è standardizzata, e comprende le seguenti misure: 65, 100, 150 e 200 mm.

Il sistema Gastronorm è nato in Svizzera nel 1964 con l'obiettivo di sfruttare in maniera ottimale lo spazio disponibile in un frigorifero, forno ecc. L'idea sarebbe stata realizzabile soltanto se le case produttrici si fossero attenute alle dimensioni standard, lavorando con scaffali, piatti, contenitori, teglie o banconi refrigerati che rispettassero le norme. In base a Gastronorm, i recipienti possono essere in metallo, metallo perforato, vetro rinforzato, composito plastico o, nel caso di prodotti usa e getta, foglio di alluminio. Nel tempo, la norma Gastronorm si è ampliata, e le dimensioni valgono anche per i bagnomaria, i banconi da lavoro refrigerati, i forni a microonde e pressoché tutte le altre attrezzature utilizzate per la preparazione dei cibi nei ristoranti.

Offerta

FAEMA-MERTENS ANGELO PO

L'offerta di banchi da lavoro refrigerati (in acciaio inox AISI 304) di Angelo Po si compone di unità modulari con numerose possibilità di configurazione per i ristoranti. I banchi refrigerati, profondi 75 o 80 cm, possono essere montati su cassetti refrigerati. L'unità refrigerante produce un elevato grado di umidità intorno al mobile, garantendo la perfetta conservazione delle porzioni di impasto della pizza. Le vetrinette portabacinelle possono essere dotate di coperchi in acciaio inox compatibili con Gastronorm, per conservare il freddo nelle bacinelle GN 1/1 Gastronorm e risparmiare energia. I mobili hanno una struttura monoscocca e presentano un eccellente isolamento grazie al poliuretano privo di CFC. La refrigerazione avviene mediante ventilazione e il calore del motore viene rilasciato dal lato anteriore, non entrando quindi in contatto con gli elementi refrigerati. La temperatura dei cibi nella vetrinetta portabacinelle può essere regolata tra i 2 e i 10°C, con una temperatura esterna fino a 32°C. I piani di lavoro sono realizzati nel bellissimo granito italiano Rosa Beta e presentano uno spessore di 30 mm.

FAEMA-MERTENS TECNODOM



Tecnodom presenta i banchi da lavoro refrigerati GN 700 ed EN 800 in acciaio inox AISI 304, con isolamento in poliuretano privo di CFC e piedini regolabili in altezza. Lo sbrinamento è automatico e la condensazione avviene tramite evaporazione. I modelli offerti dall'azienda sono "tropicalizzati" di serie, e dunque resistono perfettamente a temperature di esercizio molto elevate. I piani di lavoro sono in granito. I cassetti situati al di sotto del piano di lavoro possono essere refrigerati, non refrigerati o parzialmente refrigerati, a scelta. Sono disponibili con una profondità di 70 cm (GN 700) e di 80 cm (EN 800).



AFINOX

Afinox è un'azienda di Marsango (Veneto) specializzata in materiali per la refrigerazione e il surgelamento, anche per pizzerie. La linea SPK-PKE comprende un'ampia gamma di tavoli da lavoro refrigerati con piano in granito, cassetti refrigerati e vetrinette portabacinelle refrigerate per ogni esigenza. Afinox offre un'enorme varietà di opzioni, per quanto riguarda le dimensioni, gli accessori e l'installazione per pizzerie o ristoranti. I modelli proposti dall'azienda presentano un sistema unico di raffreddamento 3D, che garantisce una temperatura di raffreddamento sempre costante dei banchi e dei tavoli da lavoro refrigerati. I prodotti, realizzati in acciaio inox AISI 304, sono regolabili in altezza e presentano un'unità di condensazione nello zoccolo del banco da lavoro e il controllo elettronico della temperatura (anche a sportelli aperti). I modelli Afinox sono di facile manutenzione, grazie agli spigoli arrotondati e allo sbrinamento automatico. Anche le vetri-

nette portabacinelle sono in acciaio inox AISI 304 e sono predisposte per contenitori Gastronorm 1/4, 1/3 o 1/2.



MATOSS



Matoss, con sede a Ougree, offre da quasi vent'anni un'ampia varietà di materiali e apparecchiature per ristoranti. Nel magazzino di 1500 m2 si trova una vasta offerta di apparecchiature, nuove e usate. Matoss è l'indirizzo

giusto anche per i banchi pizza, tra cui il modello TOPCOLD con piano in granito e vetrinetta portabacinelle refrigerata per cinque contenitori Gastronorm 1/6.

GOOS HORECA BV

Goos Horeca offre un ampio assortimento di impianti frigoriferi

Per mantenere i vostri prodotti freschi o surgelati, l'indirizzo a cui rivolgersi è Goos Horeca.

Goos Horeca, il più grande Cash & Carry non alimentare dei Paesi Bassi per il settore horeca, offre un vastissimo assortimento di impianti frigoriferi, con marchi del calibro di Liebherr, Tefcold, Tecno-dom e altri ancora.

Da noi troverete frigoriferi, congelatori, banchi frigo, banchi freezer, saladette,



macchine per il ghiaccio, vetrine refrigerate, celle frigorifere e di congelazione ecc.

Richiedete un appuntamento presso la nostra sede e scoprite con i nostri venditori l'intera gamma di prodotti a vostra disposizione.

PAQUES SA/ LUFRI



Lufri, produttore spagnolo di impianti frigoriferanti per il settore horeca e catering, da qualche anno collabora con il connazionale Migan, responsabile tra l'altro delle attrezzature del prestigioso museo Guggenheim di Bilbao. Lufri propone un'offerta interessante di tavoli re-

frigerati per la preparazione della pizza. Tra questi spicca il modello MPV, in acciaio inossidabile AISI 304 (all'interno e all'esterno) con saladette refrigerata per contenitori GN 1/3 e sbrinamento ed evaporazione automatici. L'MPV è inoltre dotato di termostato digitale e compressore tropicalizzato rimovibile.

Paques S.A.



La Società Paques si trova a 5 minuti dall'autostrada. Una squadra familiare di professionisti, è pronta ad ascoltarvi e offrirvi servizio. E in più offre studio e realizzazione della vostra cucina, secondo i vostri desideri e seguendo i nostri consigli. Vi aspettiamo a visitarci nel nostro grande showroom di più di 2.500 m² e con un importante stock di 3000 m² che permette una disponibilità di visita nella nostra azienda, per farvi scoprire insieme la nostra gamma di cucine, refrigerazione, piccole apparecchiature, pentole, gastronomia, pentole, posate e altre varietà a prezzi molto attraenti.

ITALVIN S.A.

Importatore di vini italiani dal 1978

Consultate le nostre promozioni sul retro di questo opuscolo



Vogliamo sempre proporvi una gamma di vini italiani di qualità con un seguito costante di stock per assicurare ai nostri clienti una disponibilità costante per la continuità delle loro carte di vini.

Troverete da noi dei vini prestigiosi ai prezzi più giusti e altri, meno conosciuti, da scoprire per il loro territorio e per il piacere delle nuove emozioni che creano.

Grazie a uno stock importante e fisso e una struttura ridotta, possiamo essere molto competitivi.

Offriamo anche un grande ventaglio di grappe di tutti i generi (bianchi di diversi vitigni e anche botte di 3 - 5 - 10 anni + idee regalo in bicchieri di vetro soffiato di Murano).

Durante la vostra visita alla nostra enoteca, avete l'occasione di visitare l'Italia dal nord al sud, in balia delle cantine d'importazione diretta (95%). Il nostro sito vi presenterà tutta la nostra gamma.

Il nostro camion esegue delle tournées settimanali che servono Bruxelles, La Louvière, Charleroi e Mons; un servizio indipendente di trasporto ci permette di eseguire le consegne in tutto il Belgio.

Nella speranza di incontrarvi per una futura collaborazione.

Enzo MARANZANA

PAVESI REFRATTARI PAVESI MODENA

Refrattaristi dal 1969

Dal 1969 la Refrattari Pavesi Modena si occupa della produzione e della messa in opera di materiali refrattari e isolanti-refrattari, su forni da ceramica, vetreria e fonderia. Grazie all'esperienza accumulata e alle più moderne tecnologie, la RPM sta ora producendo Forni Professionali per Pizzeria e Panifici, con funzionamento a legna e a gas; tradizionali e con piano di cottura rotante, dalle caratteristiche uniche e inimitabili. Tutti i forni a legna Pavesi nascono con la predisposizione e possono essere dotati di bruciatore a gas a gestione elettronica della temperatura, bocca singola, legnaia e scarico cenere a sinistra a destra o frontale, distribuzione del calore omogeneo.

Le potenzialità produttive possono superare le 160 pizze l'ora e le 400 pizze cotte consecutivamente (dati rilevati in pizzeria).

I forni con piano di cottura rotante sono ottimi per grandi locali o per pizzerie con lavoro concentrato in poche ore, con l'esigenza di mantenere la tradizione della cottura a legna e la volontà di dare alla propria clientela un prodotto sempre perfetto, risparmiando tempo e fatica.

Nati per andare in temperatura velocemente, molto più velocemente di qualsiasi altro forno in commercio, e per lavorare senza problemi per tutto il periodo di servizio.

NOVITA' ASSOLUTA!

I potenziali clienti del BELGIO hanno la possibilità di vedere e provare, presso l'agente esclusivo belga, il nuovo performante forno rotante a volta piana.

Per informazioni chiamate allo 0483 072165

NEGRINI SALUMI – FATTI DI GUSTO!



Da più di 50 anni la Negrini Salumi produce salumi di qualità in una delle zone d'Italia in cui l'arte salumiera è più antica e pregiata. Fondata nel 1955, allora come oggi la Negrini Salumi è alla costante ricerca di inno-

vazione pur nel rispetto rigoroso della tradizione. La gamma dei prodotti è vasta e completa, nello stabilimento di Renazzo, Ferrara, si producono infatti ottime Mortadelle Bologna IGP, Prosciutti cotti e Salami, arrostiti, Prosciutti stagionati, nel formato da taglio oppure già affettati. Tutti prodotti di ottima qualità ed gusto raffinato come il Salame tipo Calabrese da utilizzare sulla pizza per dare un tocco piccante e sfizioso.

LA CANTINA ITALIANA



La Cantina Italiana è nata nel 2003: animata da un grande amore per l'Italia, ha iniziato a importare direttamente dal Bel Paese vini e specialità gastronomiche artigianali.

In particolare, La Cantina Italiana è specializzata nell'offerta enologica del Nord Italia (Veneto, Lom-

bardia, Emilia-Romagna e Trentino-Alto Adige).

Fateci una telefonata: la signora Roseline Elens in persona verrà a farvi visita nel vostro ristorante per farvi degustare i suoi vini.

Andate subito a pagina 13 per trovare tutte le informazioni necessarie. È un'occasione da non perdere!

PREVITI

Distribuzione e specialità italiane



Rue Froidebise, 82C
5070 Sart-Saint-Laurent
Tél.: 071 / 71 20 69 Fax: 071 / 71 34 22
www.previti.be

LA FARINA, UN INGREDIENTE INSOSTITUIBILE

LA QUALITÀ DELLA FARINA DETERMINA IL RISULTATO FINALE

Fin dall'antichità, oltre a essere un ingrediente fondamentale in ogni cucina, la farina è sempre stata un indicatore del benessere e per lei sono addirittura scoppiate alcune guerre. Il prezzo del raccolto del frumento, e quindi della farina, ha da sempre influito sul prezzo del pane, che, a sua volta, determinava le condizioni di povertà o ricchezza di un popolo. Non a caso, la strategia dei Romani per tenere buona la plebe consisteva nell'assicurare "panem et circenses". Oggi, come sempre, la farina è la base per pane, pasta, prodotti da forno e altro ancora. La sua qualità dipende in gran parte dal valore di panificazione e diminuisce nel tempo: in altre parole, anche la farina ha una data di scadenza.

Tipi di farina

La farina bianca per così dire tradizionale viene ottenuta dalla macinatura fine, e dalla successiva abburattatura, dei chicchi dei cereali, dai quali vengono eliminati buccia, crusca e germe (per questo risulta di colore bianco). Senza germe e crusca, si perdono numerosi nutrienti rispetto alla farina integrale. A seconda del tipo di cereale utilizzato, possiamo ottenere diversi tipi di farina: quelli più comunemente utilizzati sono descritti qui di seguito.

Farina per lievitati

Farina per lievitati è la denominazione che spesso si usa per indicare tutti i tipi di farina con un elevato contenuto proteico, che consentono di ottenere un impasto elastico in grado di trattenere molta aria. Nella maggior parte delle ricette, si può sostituire con farina di grano tenero senza che il risultato finale cambi drasticamente.

Farina di grano tenero

Sono i termini utilizzati per indicare le miscele di grano duro proteico e macinato e varietà più tenere e meno proteiche. In molti casi vengono aggiunti altri tipi di cereali, per cui il pane acquista maggiore sapore e una struttura spesso più grezza. La farina di grano tenero ha un contenuto maggiore di glutine ed è particolarmente adatta per fare il pane.

Farina integrale

La farina integrale si ottiene dalla macinatura dell'intero chicco e non contiene additivi. Grazie alla presenza di crusca e germe, la struttura del pane risulta più ferma e umida.

Farina di mais

Si tratta di una farina di colore giallo pallido, leggermente granulosa, che si ottiene dalla molitura dei chicchi di granturco. Ne esistono due tipi, uno macinato più fine e uno più grezzo. La farina di mais ha un ridotto contenuto proteico e può dunque essere utilizzata in combinazione con la farina di grano tenero o con un buon quantitativo di agente lievitante (viene spesso utilizzata con lievito o bicarbonato di sodio).

Farina di segale

La farina di segale contiene una sostanza gommosa che può ostacolare la lievitazione degli impasti, ad esempio per il pane. Per questo motivo, in genere viene miscelata alla farina di grano tenero. Il risultato è un pane di color grigio chiaro, di grande resistenza. Questa farina è, ovviamente, anche la base per il celebre pane nero di segale.



> Molino Caputo

Qualità della farina

Il metodo migliore per misurare la qualità della farina è in funzione della panificazione: una buona farina è una farina con un elevato valore di panificazione, che viene determinato da due importanti proprietà, cioè la capacità di generare gas e quella di trattenerli.

Capacità di generare gas

Quando prepariamo il pane, all'impasto aggiungiamo un po' di lievito, che serve a farlo crescere in volume tramite la formazione di bollicine di gas. Per ottenere questo risultato, il lievito deve però essere attivato o, in altre parole, nutrito dagli zuccheri.

Bisogna pertanto utilizzare una farina che contenga un quantitativo sufficiente di zuccheri: solo così il lievito potrà formare la CO₂ necessaria alla lievitazione. In genere, la farina contiene sempre una certa dose di zuccheri, costituiti in catene negli amidi. Queste catene vengono spezzate dal lievito con l'aiuto di enzimi contenuti naturalmente nella farina. In breve: la capacità di generare gas di una farina è buona se il quantitativo di zuccheri (o di amidi contenenti zuccheri ed enzimi) è sufficientemente elevato.

Capacità di trattenere gas

Per riuscire a trattenere i gas (ovvero le bollicine) formati dal lievito, la farina deve contenere glutine di buona qualità. La quantità e la qualità del glutine determinano quindi l'elasticità, la flessibilità e la lavorabilità dell'impasto. Il glutine si trova nella parte proteica del chicco e la sua quantità varia considerevolmente a seconda del tipo di cereale: il frumento, ad esempio, ne contiene molto, al contrario della segale. Le proteine di qualità superiore sono contenute nel nucleo del chicco. In breve: la capacità di trattenere gas è il risultato di un'elevata presenza di proteine e/o della loro elevata qualità.

Acquistare e conservare la farina: qualche suggerimento

Per l'acquisto della farina è meglio rivolgersi a un rivenditore di fiducia. Ma come lo si sceglie? Innanzitutto, un buon rivenditore ha un giro piuttosto grosso. La farina è facilmente deperibile e in caso di errata conservazione (succede anche presso il rivenditore) può rovinarsi molto rapidamente. Se la qualità della farina diminuisce, il pane lievita in maniera irregolare o non acquista volume e presenta crepe. Si consiglia pertanto di acquistare la farina presso un rivenditore specializzato e, preferibilmente, in modeste quantità: aggiudicarsi una partita di notevoli dimensioni per concludere un buon affare può poi rivelarsi un vero incubo in cucina, e allora è meglio acquistare più spesso quantità ridotte, da utilizzare ancora fresche. La farina deve essere immagazzinata in un luogo fresco e buio, all'interno di un recipiente a chiusura ermetica che le permetta di mantenere la sua normale umidità. Una farina troppo umida diventa infatti più pesante e rende necessario modificare le proporzioni previste da alcune ricette.

Il frumento è il re

Oltre al riso e al mais (con cui divide la prima posizione in questa classifica), il cereale più utilizzato in tutto il mondo è il frumento, che veniva coltivato già 6.000 anni fa in Nord Africa e nel Medio Oriente. Nel corso dei secoli, attraverso incroci e selezioni, dal normale frumento sono state ricavate migliaia di varietà con caratteristiche diverse. La farina di frumento, a seconda della varietà, è ideale soprattutto per pane, biscotti o altri prodotti da forno. Dal grano duro, un tipo di frumento che contiene più proteine, si ottiene la cosiddetta semola, utilizzata in particolare per preparare la pasta. Va da sé che nella cucina italiana vengano utilizzate varietà diverse per preparare il pane, la pasta della pizza, i dolci e la pasta fresca o secca.

Il ruolo del glutine e la sua pericolosità

Il termine "glutine" indica un complesso di proteine contenuto, come l'amido, in tutti i cereali e nei loro derivati. La farina di grano tenero consiste per l'80% circa di glutine, mentre nella semola di grano duro la percentuale si fa ancora più elevata. Non cereali come il riso selvatico, il miglio, il grano saraceno, la soia e i semi di girasole non contengono glutine.

Celiachia

Il glutine è composto da due gruppi di proteine: la glutenina e la gliadina. Quest'ultima può provocare problemi nei casi di celiachia o intolleranza al glutine. Chi soffre di celiachia, infatti, non tollera una determinata funzione della gliadina. Il glutine contenuto nel riso, nel mais e nel tef non causa reazioni negative, pertanto questi cereali vanno bene per i celiaci, che per tutta la vita dovranno attenersi a una dieta priva di glutine. Il mercato dei prodotti senza glutine è attualmente in pieno sviluppo.

Senza glutine

Alcuni prodotti presentano un simbolo che garantisce l'assenza di glutine. Il più conosciuto è quello dell'associazione inglese per la celiachia, registrato e utilizzabile soltanto nel rispetto di rigorose condizioni. Fino a qualche anno fa, un prodotto indicato come privo di glutine poteva contenerne al massimo 200 ppm (200 mg/kg). Nel 2008 questa soglia è stata abbassata a 20 ppm nello standard per i prodotti privi di glutine del Codex Alimentarius. Anche nel Regolamento (CE) n. 41/2009 della Commissione europea, che dovrà essere applicato a partire dal 1° gennaio 2012, si indica che la dicitura "senza glutine" può essere utilizzata soltanto qualora il prodotto non ne contenga più di 20 ppm. Sulle confezioni dei prodotti preparati con cereali contenenti glutine rivolti ai celiaci può essere inoltre utilizzata la dicitura "con contenuto di glutine molto basso" a condizione che tale contenuto non superi i 100 mg/kg.

E i ristoranti?

L'intolleranza al glutine è un problema anche per i ristoranti: alcuni clienti potrebbero infatti essere celiaci e dunque impossibilitati a mangiare determinati prodotti (pasta, pane, pizza ecc.). Al problema si può ovviare agevolmente conservando in dispensa un quantitativo limitato di prodotti privi di glutine. In fondo, è una semplice questione di buona volontà...

Cosa offre il settore

Abbiamo interpellato alcuni produttori e distributori per avere qualche informazione in più sull'argomento e sapere cosa offre il mercato.

ITALDELI



Italdeli presenta un assortimento di farine molto bilanciato, che offre ai ristoratori una soluzione per qualsiasi esigenza. Del marchio Divella, sinonimo di farina di qualità dal Sud Italia, Italdeli propone tre varietà: la Grano Tenero 00, la Semola rimacinata e la Rinforzata, una "superfarina" realizzata appositamente per la pizza. Inoltre, Italdeli commercia con il proprio marchio una farina speciale (macinata dal più grande mulino delle Fiandre) con caratteristiche ideali proprio per la preparazione della pizza. Per finire, l'azienda offre nel suo assortimento anche la rinomata farina Ceres.

LE 5 STAGIONI



Anche "Le 5 Stagioni" presenta diverse varietà di farina, divise in base all'uso cui sono destinate. L'assortimento prevede 4 tipi: per pasticceria, per panificazione, per pizzeria e per pasta fresca. La farina per pizza viene ottenuta da grani teneri e consente di ottenere un impasto elastico. La farina per pasta può invece essere ricavata da frumento tenero o duro. Nel primo caso, se utilizzata appunto per la preparazione della pasta, deve avere un basso tenore di ceneri. Il ristoratore deve quindi scegliere una farina dal contenuto proteico adatto all'uso che ne vuol fare. Le differenze di qualità si devono al tipo di cereale utilizzato e alla capacità del mulino. Di "Le 5 Stagioni" presentiamo due tipi di farina: "00/ORO", proveniente da grani teneri statunitensi e canadesi con elevato contenuto proteico, che in più serve per le lunghe lievitazioni, e "00/R", ricavata da grani teneri italiani ed europei. Quest'ultima è una farina adatta per impasti a breve lievitazione (2-6 ore), indicata soprattutto per la preparazione di pizze tradizionali.



Pasta fresca surgelata italiana per la Ristorazione di qualità



La pasta fresca italiana per tutti gli chef del mondo.

Laboratorio Tortellini, dal 1980 marchio leader per la pasta fresca surgelata dedicata alla ristorazione, propone una linea con oltre 100 referenze tra paste corte, lunghe, ripiene, da forno e gnocchi di patata.

Tutti i prodotti sono pensati per gli chef che puntano sulla qualità delle materie prime e la soddisfazione dei loro clienti.

Con Laboratorio Tortellini la buona pasta fresca italiana è a disposizione dovunque nel mondo, fresca come appena fatta e senza conservanti, grazie alla surgelazione certificata.



L'italiana preferita dallo chef.

SURGITAL S.p.A. Lavezzola (Ra) - Emilia Romagna - Italy +39 0545 80328 surgital@surgital.it - www.surgital.com
Distribuito da: AGRIDISTRIBUTION SPRL - rue Walcourt, 114 - 1070 Bruxelles - tel.: 02/5273314 - fax: 02/5273316
www.agridistribution.com - info@agridistribution.com

MOLINI PIVETTI SPA



Molini Pivetti è un'azienda a conduzione familiare in attività fin dal 1875. Considerata uno dei fiori all'occhiello del mondo molitorio italiano, l'azienda dispone del più ampio assortimento di farine sul mercato (oltre 200), incluse le miscele realizzate su misura per soddisfare le esigenze di qualsiasi cliente. Il consiglio più importante che Molino Pivetti si sente di dare riguarda la scelta del mulino: i ristoranti dovrebbero infatti optare per un fornitore in grado di assicurare con coerenza prodotti sempre uguali a sé stessi. Inoltre, per avere una qualità ottimale e un rendimento elevato si raccomanda di optare per un mulino certificato (ISO 9002 IFS, BRC ecc.), che possa fornire consigli e sia capace di sviluppare nuove idee commerciali. Una coerenza elevata richiede però un'azienda con una capacità elevata. Molini Pivetti garantisce una qualità eccellente grazie alle sue farine pure al 100%. Ogni tipo di farina è il risultato di una ricetta diversa ed è dunque logico che i prezzi oscillino in base a fattori differenti. Una farina con un contenuto proteico superiore è ad esempio più costosa di una farina normale, anche perché viene realizzata con frumento proveniente da Australia, Canada e America del Nord. Generalmente, le aziende del settore consigliano di consumare il prodotto entro un anno, mentre per Molini Pivetti la data di scadenza è a 9 mesi.



MOLINO CAPUTO

L'origine di Molino Caputo risale al 1924, anno in cui Carmine Caputo fondò un mulino e un pastificio a Capua. Oggi, al timone dell'azienda, che non ha smesso di crescere nel corso degli anni, troviamo la terza generazione della famiglia. Molino Caputo lavora ancora secondo l'antica tradizione napoletana, ma utilizzando tecniche moderne. L'azienda propone vari tipi di farina raffinata: appositamente per la pizza, abbiamo la "Farina del Pizzaiuolo" e la "Pizzeria", entrambe tipo 00, con glutine molto elastico e resistente; la "00 Standard" è invece una farina adatta per un'ampia varietà di usi, mentre la "0 AG Manitoba", prodotta dai migliori grani di forza con elevato valore proteico,

dà risultati eccellenti in pasticceria.



MOLINO DALLAGIOVANNA



Molino Dallagiovanna presenta una serie di farine di diverso tipo per uso professionale. Le 4 farine per pizza, tutte di tipo "00" (macinata finissima) hanno tempi di lievitazione diversi: la "Lavorazione diretta" (5-6 ore di lievitazione a 18°C), la "Breve lievitazione" (10 ore a 18°C), la "Media lievitazione" (15 ore a 18°C) e la "Lunga lievitazione" (18-20 ore a 18°C). Seguendo queste indicazioni, si ottiene una pizza strepitosa dal gusto classico, ma preparata utilizzando apparecchiature moderne.

Per la preparazione della pasta, fresca o secca, Molino Dallagiovanna consiglia la sua originale "Triplozero", disponibile nei formati da 1, 5 o 25 kg. Ideale per la pasta surgelata, l'azienda ha sviluppato di recente la "Triplozero GOLD", con un contenuto proteico più elevato. Inoltre, Molino Dallagiovanna propone anche una farina per panini e pane "pita" per kebab.

MOLINO GRASSI



Le farine e le semole di Molino Grassi sono il risultato di tre generazioni di ricerche volte a ottenere prodotti di elevata qualità. L'azienda segue tutte le fasi del processo di produzione, incluso il confezionamento. Soltanto così è possibile garantire gli standard più elevati in fatto di sicurezza e qualità. Le confezioni da 25 e 50 kg sono disponibili nelle linee Panificazione,

Pasta, Pizza e Bio e contengono farine e semole realizzate in base alle esigenze dei grandi clienti professionali. Le confezioni da 1 e 5 kg, dedicate alle varietà speciali (ad esempio, kamut, farro e manitoba) e alle varianti per pizza, focaccia, pasta e prodotti da forno, sono rivolte in particolare a chi cerca la qualità anche nelle piccole quantità.

Nella linea dedicata alla pizza, Molino Grassi propone le farine Fast (lievitazione 4-6 ore), Midi (8-12 ore), Slow (18-22 ore) e Bio.

Ets Chiuch Egidio è il distributore esclusivo per il Belgio.

MOLINI INDUSTRIALI SPA/SITA



La Molini Industriali SpA è in grado di produrre e fornire ai propri clienti farine con caratteristiche tali da soddisfare le esigenze più differenziate.

La Farina è la base dell'impasto della pizza, specialità tipicamente italiana nota ormai in tutto il mondo per la sua tipicità.

Le nostre Farine per Pizza sono ottenute da miscele dei migliori grani della nostra regione sapientemente macinati secondo tradizione. Ottime per

formazioni di impasti soffici ed elastici, sono disponibili con diverse caratteristiche idonee alla lavorazione diretta o adatte alla lunga lievitazione.

MOLINO PASINI



"Farina di frumento" è una denominazione che da sempre designa numerose varietà. Esiste ad esempio la farina di frumento "universale", con cui è possibile preparare pane, dolci, pasta fresca e pizza, ma anche farine speciali che sono il risultato di ricerche e test di laboratorio. Questi tipi di farina sono miscele "raffinate" e attentamente dosate per adattarsi a preparazioni specifiche: pizza, pasta, pasticceria e via dicendo. I prodotti della linea "Farina del Mio Sacco" rientrano in questa categoria. Molino Pasini ci insegna inoltre che la qualità della farina e il suo grado di raffinazione sono due concetti differenti. La farina più fine viene indicata con il simbolo "00", ma ciò non la rende necessariamente migliore della farina "0", nemmeno dal punto di vista dei valori nutrizionali, perché la seconda contiene più sali minerali rispetto alla prima. La qualità, o "forza", viene indicata con il simbolo internazionale "W", poco conosciuto dai consumatori poiché non indicato sulle confezioni. La qualità della farina dipende dal tipo di cereale macinato, non dal grado di macinatura.

MOLINO SPADONI

L'azienda Molino Spadoni consiglia ai ristoratori innanzitutto di controllare la data di scadenza della farina e di considerare per bene il rapporto qualità-prezzo: pagare molto non sempre è garanzia di qualità, ma pagare poco lo è ancora meno! Molino Spadoni propone un ampio assortimento di farine e miscele per uso professionale per pizza, pasticceria, panificazione e pasta.

Le farine per pizza offerte dall'azienda si differenziano in base al tempo di lievitazione: "PZ1 00" (2-4 ore), "PZ2 00" (4-6 ore), "PZ3 00" (8-10 ore) e "PZ4 00" (10-20 ore). La "Manitoba 0" ha una lunghissima lievitazione (24 ore) e viene denominata "la regina delle farine". Tutti questi tipi sono disponibili nel formato da 5 o 25 kg. Sempre nel formato da 25 kg, Molino Spadoni propone la "Pulcinella 0", per pizze tradizionali, e la "Vesuvio 0", per pizze superiori. Adatta in particolare alla preparazione professionale della pasta secca e della pasta all'uovo è invece la "Semola di grano duro" (30 kg), mentre la "P.F. Pasta fresca" è ideale per la preparazione della pasta fresca (25 kg).



SELEZIONE CASILLO



Per la pizza e altri impasti, sono disponibili tipi di farina con caratteristiche specifiche in funzione del prodotto che si desidera ottenere. Selezione Casillo propone una gamma di ben 6 tipi di frumento

per soddisfare le specifiche esigenze dei pizzaioli e 2 miscele, la prima per preparare la pizza alla soia, la seconda con lievito naturale. Per quanto riguarda le farine per la pasta, l'assortimento di Selezione Casillo si compone di 11 diversi tipi di semola di grano duro e di 2 tipi di semola di grano duro bio (integrale e semola 100% italiani). Le differenze nella qualità e nel prezzo dipendono dal tipo di cereale impiegato nella produzione delle farine. Per poter ottenere un'ampia gamma di prodotti in grado di rispondere alle diverse esigenze dell'utente finale, Selezione Casillo utilizza numerose varietà e qualità di grano. Il tempo di conservazione della farina si aggira intorno ai 6 mesi dalla molitura.



UNA BUONA ATTREZZATURA È TUTTO

Una cucina ben attrezzata è essenziale per un ristorante di livello. Anche le lavastoviglie sono fondamentali per avere a disposizione bicchieri, piatti e padelle impeccabili, anche nei momenti di maggior lavoro. Un lavaggio scadente causa infatti danni d'immagine, perdite di tempo, lavoro extra... in breve, è l'incubo di ogni ristoratore che si rispetti! Ma cosa c'è da sapere quando si acquista una lavastoviglie?

> Winterhalter



A differenza dei privati, per i ristoranti una sola lavastoviglie in genere non è sufficiente. Ad esempio, occorre anche una lavabicchieri, da utilizzare esclusivamente per i bicchieri e da collocare (di solito) nella zona bar del locale. Per piatti e posate è meglio utilizzare una lavastoviglie direttamente in cucina, mentre nelle cucine di grandi dimensioni sono molto utili anche le lavastoviglie a capote.

Indipendentemente dai loro diversi scopi e dimensioni, per questi tre apparecchi valgono gli stessi principi di funzionamento. Il lavaggio deve essere estremamente rapido, con il minor consumo possibile di acqua, detersivo ed energia e il risultato deve essere impeccabile. Lavastoviglie che non lavano più in modo perfetto fanno perdere molto tempo (e, di conseguenza, denaro), rovinano il piacere di lavorare e aumentano il rischio di imbarazzanti lamentele da parte dei clienti.

Organizzazione del lavaggio bicchieri

Nel bar in cui di solito si trova la lavabicchieri l'organizzazione è relativamente semplice, ma anche in questo caso vanno tenuti in considerazione alcuni aspetti essenziali:

- La vostra lavabicchieri è collocata in un posto di facile accesso per i bicchieri?
- Avete abbastanza spazio per riempire un cestello con i bicchieri?
- Avete spazio a sufficienza per asciugare un cestello appena uscito dall'apparecchio? In effetti, i bicchieri si asciugano in 2 minuti, ma vi occorre comunque spazio per riporre il cestello.
- È meglio avere a disposizione un lavello accanto alla lavastoviglie o alla lavabicchieri, così da gettare via i residui di cibo in modo semplice e rapido. Nel lavello va sistemata una griglia, in modo che eventuali

oggetti (decorazioni per cocktail, tappi di sughero ecc.) non otturino lo scarico. Il filtro va pulito regolarmente e va evitata la formazione di calcare.

- Accanto al lavello andrebbe inoltre installato un dispenser di salviette di carta per le mani, in modo da evitare di sporcare nuovamente bicchieri puliti e asciutti nel sistemarli.

Organizzazione del lavaggio stoviglie

In cucina, il lavaggio delle stoviglie è uno dei momenti fondamentali della ristorazione. Da alcuni studi risulta che tra il 60 e l'80% dei costi di lavaggio correnti è costituito da spese di personale. Appare quindi chiaro, in questo caso, come una buona organizzazione consenta di risparmiare molte ore di lavoro e quindi anche molto denaro. Anche qui occorre porsi alcune domande:

- Quanto spazio si ha a disposizione?
- Quanti sono i coperti?
- Quale stoviglieria si utilizza? Occorre tenere conto delle dimensioni e delle quantità: ristoranti con piatti numerosi e costosi hanno decisamente più lavaggi da fare
- Quando va fatto il lavaggio? Quali sono le ore di punta?

Acqua adatta al lavaggio

La qualità del lavaggio non dipende solo dalla lavastoviglie. Anche il trattamento dell'acqua è un elemento primario per il buon risultato finale di ogni ciclo di lavaggio. Ad esempio, è molto utile un buon sistema di trattamento a osmosi inversa, eventualmente dotato di serbatoio di stoccaggio. Questo sistema consente di eliminare tutte le impurità e i minerali dall'acqua di lavaggio, evitando antipatici aloni e batteri sulle stoviglie e soprattutto sui bicchieri. Grazie al serbatoio di stoccaggio, riesce inoltre a garantire un costante afflusso di acqua di ottima qualità per il lavaggio. Se al sistema idrico è collegata più di una lavastoviglie, la pressione può non essere sufficiente. Per i ristoranti che utilizzano bicchieri costosi, evitarne il danneggiamento equivale a ripagare rapidamente l'investimento.

Filtraggio dell'acqua di lavaggio

Il principio di funzionamento delle lavastoviglie è sostanzialmente identico per le varie

tipologie. Dato che occorre lavorare con rapidità, l'acqua viene pescata da una pompa e spruzzata insieme al detergente sulle stoviglie sporche, quindi finisce sul fondo. Una volta filtrata e depurata per quanto possibile, viene nuovamente aspirata per essere spruzzata ancora una volta sulle stoviglie. In ogni lavaggio, dunque, è cruciale che l'acqua venga spruzzata efficacemente, ma prima di tutto che venga filtrata in maniera ottimale, in modo da risultare sempre e comunque sostanzialmente pulita.

Lavabicchieri

Utilizzando temperature di lavaggio e di risciacquo adatte ai differenti programmi, ed eventualmente diversi livelli di pressione, e prestando particolare attenzione al dosaggio delle sostanze detergenti, le lavabicchieri garantiscono una lunga durata ai vostri bicchieri. Alcuni apparecchi sono dotati di diversi programmi, per i bicchieri da vino, solitamente più delicati, o per i più resistenti bicchieri da acqua.

Lavastoviglie

Questi apparecchi sono adattati alle caratteristiche delle stoviglie in terracotta. A volte, infatti, piatti e ciotole sono molto sporchi oppure poco resistenti: un buon apparecchio deve tenerne conto.

Lavastoviglie a capote

Per i lavori più pesanti, ovvero pentole e padelle, si fa prima usando le lavastoviglie a capote (detto anche "a passaggio"), che si distinguono per prestazioni e potenza e sono in grado di pulire tutto il pentolame in un batter d'occhio. Inoltre, si caratterizzano per l'efficienza degli spazi interni, senza punti di saldatura, per l'unità di riscaldamento piatta montata lateralmente e, talvolta, anche per la mancata dispersione di caldo e vapore (una funzione particolarmente utile quando i cicli di lavaggio si susseguono rapidamente).

ANGELO PO



Angelo Po offre un'ampia gamma di apparecchi per il lavaggio delle stoviglie: 6 modelli di lavabicchieri, 17 di lavastoviglie con carico frontale e 11 per pentole e padelle. Le lavabicchieri dell'azienda sono dotate di controllo automatico della temperatura del boiler e della vasca (realizzata in acciaio inox AISI 304) e si distinguono per igiene, affidabilità e ridotti costi di utilizzo. Le lavastoviglie di Angelo Po sono disponibili monoparete o con doppia parete, per un miglior isolamento acustico. I bracci di lavaggio e risciacquo e gli ugelli sono in acciaio inox (AISI 304). Le lavastoviglie a capote di Angelo Po sono realizzate in materiali di grande qualità (acciaio inox AISI 304) e sono inoltre adatte a essere posizionate in un angolo. La robusta elettropompa a servizio continuo di cui sono dotate garantisce un lavaggio perfetto per molte ore, mentre i cicli di lavaggio sono di 60-120 secondi per il modello KD100 e di 50, 100 o 150 secondi per la KD130.



ARISTARCO

Attiva nel settore della fabbricazione di lavastoviglie di alta qualità sin dagli anni '50, l'azienda veneta Aristarco offre risultati d'eccellenza a diversi comparti, tra cui l'horeca. L'azienda propone tre linee di lavabicchieri: la serie base AE, la serie di fascia media AP e la serie AL elettronica a doppia parete coibentata. Anche le lavastoviglie sono disponibili in tre linee: la serie AE base e la serie di fascia media AP, comprendenti entrambe modelli classici e a capotta con diverse capacità di carico, e la serie AL. Ai ristoranti, Aristarco raccomanda lavabicchieri con cesti da 38x38 o 40x40 cm e lavastoviglie con cesti da 50x50 cm o modelli a capotta. Questi apparecchi consumano circa 3 litri d'acqua per ogni ciclo.

COMENDA ALI/FAEMA MERTENS

Comenda Ali, sempre di Milano, produce circa 17.000 lavastoviglie all'anno e nella sua storia ha già venduto più di 400.000 esemplari. Complessivamente, l'azienda offre più di 200 soluzioni estremamente efficienti per ogni esigenza.

Gli apparecchi consentono tutti di ottenere un risultato perfetto con cicli da 60-180 secondi. Lavastoviglie standard, lavabicchieri, attrezzature potenti per cucine professionali: Comenda Ali dispone di ap-

Il vostro partner n. 1 per le lavastoviglie professionali



"Noi di Eliona ci distinguiamo non soltanto per l'elevato livello qualitativo delle nostre lavastoviglie, ma anche per l'ineccepibile servizio di assistenza post-vendita."

- Franco Boccardi, tecnico specializzato, Eliona

winterhalter



Winterhalter / Classeq, divisions of Eliona

Schaarbeeklei 638 B1800 Vilvoorde T +32 (0)2 255 18 10

www.winterhalter.be info@winterhalter.be

www.classeq.be info@classeq.be

parecchi adatti a tutte le esigenze. L'azienda produce due linee di lavabicchieri, la LB (serie standard) e la BC (serie alto di gamma), mentre per quanto riguarda le lavastoviglie si può scegliere fra modelli a carico frontale, a capote e a nastro. Questi ultimi possono lavare fino a 1.800 piatti all'ora e allo stesso tempo sono straordinariamente compatti.



CLASSEQ



Classic Warewashing nacque nel 1977 come azienda familiare. Dopo aver creato una gamma di robuste lavabicchieri e lavastoviglie per il settore sanitario, nel 2004 l'azienda venne acquisita da Winterhalter e diventò Classeq. Nella linea di lavabicchieri a carico frontale si può scegliere fra i modelli delle serie Eco e Duo.

Sono disponibili modelli per tutte le esigenze, con cestelli da 350, 400 e 500 mm. I modelli Duo sono a doppia parete e consentono una minor dispersione di calore durante il ciclo di lavaggio. Anche per le lavastoviglie è possibile scegliere fra la linea Hydro e i più efficienti (perché a doppia parete) modelli Duo. Tutti gli apparecchi hanno un funzionamento semplice e sono dotati di un sistema di filtraggio molto efficiente. Per stoviglie di grandi dimensioni, l'azienda propone la Hydro 850, una lavastoviglie a capote con un utilizzo dello spazio molto efficiente e una buona pompa di scarico, che evita il deposito di residui una volta terminato il lavaggio.

IME SRL



Il produttore di lavastoviglie milanese IME (100 dipendenti e 25.000 unità vendute all'anno) presenta la sua linea Omniwash. Tutti realizzati in acciaio inox, i modelli sono fra l'altro adatti per ristoranti grandi e piccoli. Sono disponibili apparecchi di vario tipo: lavabicchieri per il sottobanco dei bar, lavastoviglie con carico frontale, lavastoviglie a capote e un'ampia scelta di accessori di qualità (pompe peristaltiche, addolcitori d'acqua, pompe di scarico e pompe per l'aumento della pressione dell'acqua in fase di risciacquo). Per i suoi prodotti, IME punta su costi di esercizio ridotti, efficienza e lunga durata. Il consumo d'acqua degli apparecchi si aggira sui 2,5 litri per ciclo di lavaggio,

che può avere una durata compresa fra 2 e 4 minuti (1-4 minuti per i modelli a capote). IME progetta e realizza le pompe di lavaggio impiegate nei suoi apparecchi, per garantire cicli di lavaggio efficienti. I boiler scaldacqua sono dotati di alette di dissipazione che mantengono l'acqua calda più a lungo in temperatura.



MATOSS



Matoss offre una vasta gamma di lavastoviglie per ristoranti, sia nuove sia usate. Ad esempio, una lavastoviglie prodotta dalla ditta Sistema Project, modello UNICA 50 E con cestello 50x50 cm e ciclo di lavaggio fra i 120 e i 240 secondi. Si tratta di un apparecchio di qualità dotato di dosatore peristaltico temporizzato per brillantante e detersivo, vasca arrotondata per una maggiore facilità di pulizia e pompa di lavaggio in posizione verticale, autopulente e a basso consumo energetico.

KRUPPS/NYS MACHINERY EQUIPMENT SA



Krupps Srl di Padova può contare su più di 45 anni di esperienza nel settore delle tecnologie di lavaggio. Il logo "EcologyCare" è frutto di un progetto che mira a un consumo efficiente di energia, acqua e detersivi. Il sistema Aquatech consente di mantenere una pressione e una temperatura di risciacquo costanti, garanzia di un perfetto risultato di lavaggio. La Elitech EL40 è una lavabicchieri compatta con un cestello 40 x 40 cm che garantisce massima igiene e brillantezza in combinazione con un sistema di trattamento dell'acqua a osmosi inversa.

La EL70 è una lavastoviglie a capotta estremamente pratica con la stessa profondità di una lavastoviglie a capotta standard (76 cm), ma con una larghezza più ampia (80 cm) che consente di lavare con maggior facilità teglie 60 x 40, cassette pizza, cestini per il pane e ogni tipo di pentola con altezza massima di 40 cm. Con i cestelli da 60 x 50 cm, in dotazione alla EL70, si possono lavare fino a 26 piatti in un solo minuto.

SISTEMA PROJECT



Sistema Project, azienda con sede in Veneto, produce lavabicchieri e lavastoviglie di vari tipi. Create appositamente per i ristoranti sono le lavastoviglie a capote T120, T150 (entrambe a due pompe) e T155 (a due pompe e quattro cicli di lavaggio). Per chi preferisce usare

il cestello, ecco la serie Unica, con uno spazio disponibile di 50 x 50 cm. Sistema Project sottolinea le ottime finiture (inox AISI 304) e gli angoli arrotondati, che consentono una maggiore igiene, oltre alla maniglia completamente integrata negli apparecchi. Tutte le parti elettroniche sono di fabbricazione europea (Germania o Italia).

WINTERHALTER



La tedesca Winterhalter, azienda a conduzione familiare come la Classeq, si è costruita negli anni una solida reputazione, diventando leader del mercato in tutto il mondo.

Winterhalter è sinonimo di qualità assoluta e di efficienza superiore. La linea UC è innovativa

grazie a un sistema a 4 filtri per l'acqua di lavaggio con sensore di torbidità: vengono filtrate tutte le particelle di sporco, dalle più grandi alle più fini, in modo che l'acqua rimanga costantemente pulita e non sia necessario sostituirla nel corso della giornata di lavoro, con un notevole risparmio di acqua e di energia. Anche la combinazione di zone di lavaggio ellittiche e pressione variabile garantisce un risultato ottimale, sia con i bicchieri più delicati sia con le stoviglie più resistenti. Le lavastoviglie a capote consentono un'igiene impeccabile anche nel caso di sporco ostinato, grazie a un sistema di lavaggio ad alto rendimento in combinazione con programmi brevi. Queste lavastoviglie garantiscono la massima igiene grazie a uno spazio interno liscio e privo di giunzioni, un'unità di riscaldamento montata lateralmente, un sistema a triplo filtro, un programma di auto-pulizia e un filtro della soluzione di lavaggio con sistema Mediamat Cyclo.

GOOS HORECA BV

Grandi lavastoviglie a piccoli prezzi.



Goos Horeca bv, il più grande Cash&Carry non alimentare dei Paesi Bassi per il settore horeca, offre un ampio assortimento di lavastoviglie professionali, tra le quali spiccano marchi come Mach, Elettrobar, Silanos e altri ancora.

Fanno parte della gamma diversi modelli, tra cui lavabicchieri, lavastoviglie a carico frontale e lavastoviglie a cappotta,

disponibili a partire da 699 euro (h.t.v.a.).

Richiedete un appuntamento presso la nostra sede e scoprite con i nostri venditori l'intera gamma di prodotti a vostra disposizione.

PAQUES SA/ELVIOMEX



L'azienda greca Elviomex è specializzata da oltre 25 anni nella progettazione e nella costruzione di lavabicchieri e lavastoviglie per il settore horeca e catering. Per la ristorazione, raccomandiamo l'ottima lavastoviglie Vergina 50. Questo modello offre un ciclo di lavaggio della durata di 120 secondi, impiega da 2 a 2,5 litri d'acqua ed è dotato di porta a doppia parete (apertura 36 cm) in acciaio inossidabile, boiler con termostato e pompa impermeabile IP44. Il sistema di lavaggio e risciacquo, così come la vasca, sono in acciaio inossidabile AISI 304.

“Olio Extra-Vergine e Modello Agroalimentare Italiano” Bruxelles - 26 maggio 2011

Il 26 maggio 2011, l'I.C.E. - Istituto nazionale per il Commercio Estero, organizzerà,
dalle ore 9.00 alle ore 15.00,
presso la sala Espace Montepaschi, Av. d'Auderghem 22-28 in 1040 Bruxelles,

un Seminario sull'Olio di Oliva Extra-Vergine d'Italia. A questo evento parteciperanno sia stakeholder europei che Associazioni nazionali ed internazionali del settore olivicolo, tra cui Federalimentare, Assitol ed il Consiglio Oleivicolo Internazionale.

Il Seminario costituirà un'ottima chance per i ristoratori italiani operanti in Belgio per meglio conoscere il prodotto e le opportunità offerte dal mercato nazionale ed internazionale.

La partecipazione al Seminario è gratuita.

Per registrarsi è sufficiente inviare un e-mail al seguente indirizzo : bruxelles@ice.it indicando il nome e l'indirizzo del ristorante ed il nome del partecipante. Programma completo disponibile su www.italtrade.com (pagina Belgique).



Una ventata d'aria fresca a Italiaanse Delicatessen

L'inaugurazione di uno show-room elegante e nuovo di zecca e l'arrivo del sommelier Claudio Acquaro in veste di consulente enologico portano una ventata d'aria fresca alla società Ital Deli di Middelkerke. D'ora in avanti, infatti, l'azienda specializzata nell'importazione e nella distribuzione di specialità gastronomiche italiane è intenzionata ad ampliare il suo servizio ai ristoratori, nonché ad accoglierli nella cornice di un raffinato salone espositivo di recente apertura pronto a ospitare le più svariate degustazioni.



Claudio Acquaro, sommelier d'eccezione

In possesso di un diploma AIS e con al suo attivo un'esperienza lavorativa di tredici anni presso il ristorante "Marina" di Ostenda, Claudio Acquaro, eletto sommelier dell'anno da "Wine World" (Anversa) nel 2010, è l'ultimo arrivato nella squadra di Italiaanse Delicatessen nv. Acquaro è intenzionato ad assistere i ristoratori italiani in Belgio nella composizione della loro carta dei vini e ad arricchire le DOC in offerta con una selezione contraddistinta da un imbattibile rapporto qualità-prezzo.

Una valida consulenza enologica

"I vini italiani sono la mia grande passione", spiega Acquaro. "Ecco perché non vedo l'ora di contattare i ristoratori italiani e di fornire loro consulenza in merito all'offerta enologica dei loro locali. Per me si tratta di una bella opportunità, soprattutto perché Ital Deli dispone di una gamma particolarmente variegata e ricca di vini eccellenti con una forte reputazione e offerti a prezzi davvero interessanti". Qualche nome fra le referenze più in voga in questo momento per le principali regioni vitivinicole italiane? Il sommelier non si lascia certo pregare: "Fabiano per il Veneto, Villadoria per il Piemonte, Leone de Castris per la Puglia, Rocca delle Macie e Antinori per la Toscana,



Il sommelier e consulente enologo Claudio Acquaro nel nuovo show-room Ital Deli con Kurt Vanhollebeke (al centro) e Stefaan Ciers (a sinistra): "È un onore e un piacere poter lavorare con questa gamma di vini. Non vedo l'ora di contattare i ristoratori italiani in Belgio e spero di riuscire a instaurare con loro un bel dialogo e di poterli assistere nella composizione della loro carta dei vini".



Pellegrino per la Sicilia, Monteschiavo per le Marche e La Marca per il suo Prosecco di Valdobbiadene, che, tra l'altro, figura nella classifica dei 100 migliori vini del mondo! Ovviamente abbiamo ancora molti altri vini, ma queste sono alcune delle referenze di cui possiamo offrire i millesimi migliori. Inoltre, e anche questo è un fattore importante, siamo attenti anche a proporre le varie annate sempre nel momento più adatto al loro consumo". Oltre a fornire consulenza enologica, Claudio Acquaro dispenserà consigli anche su aperitivi e superalcolici, come le grappe di Gagliano Marcati. Alcolici a parte, naturalmente non bisogna dimenticare la purissima acqua oligominerale Sole o lo squisito caffè Zicaffè.

Degustazioni nel nuovo show-room

Claudio Acquaro darà quindi manforte a Kurt Vanhollenbeke all'interno del reparto vendite di Italiaanse Delicatessen e assisterà inoltre

il responsabile per gli acquisti Stefaan Ciers nelle procedure di acquisto e selezione dei vini. L'arrivo di Claudio Acquaro si inserisce nel quadro della nuova filosofia aziendale di Ital Deli, imperniata su una maggiore fornitura di assistenza e consulenza ai ristoranti. In questo contesto, clienti e conoscenti verranno invitati regolarmente a partecipare a degustazioni di vini e cibi raffinati all'interno del nuovo show-room.

21 anni di esperienza

Costituita nel 1990 da Gaetano Spampinato, Italiaanse Delicatessen è un'azienda specializzata nell'importazione e nella distribuzione di generi alimentari, specialità gastronomiche e bevande italiane. Nel corso degli anni la società si è ingrandita fino a trasformarsi in una vera e propria PMI con una dozzina di dipendenti, affermandosi come impresa leader del mercato nelle

province delle Fiandre Orientali e Occidentali e con una forte presenza nella provincia di Hainaut e nella regione di Bruxelles. Nel 2008, Spampinato ha deciso di godersi la meritata pensione e di cedere la direzione dell'azienda a Ciers e Vanhollenbeke, due professionisti con una solida esperienza nel mondo dell'imprenditoria e del commercio internazionale.

Un edificio aziendale rappresentativo

Italiaanse Delicatessen ha sede in una zona commerciale situata tra Ostenda e Middelkerke. All'inizio del 2011, il moderno edificio aziendale è stato dotato di un nuovo splendido show-room e di un bar adibito alle degustazioni. Il magazzino ospita un migliaio di prodotti diversi, ampiamente disponibili grazie all'eccellente capacità di stoccaggio. Per rifornire i propri clienti, l'azienda dispone poi di un moderno parco mezzi dotato di tre camion e due furgoni, a cui l'anno scorso sono stati affiancati un nuovo autocarro e un terzo furgone per garantire un servizio ancora migliore.

Generi alimentari italiani autentici e squisiti

Oltre a offrire un variegato assortimento di vini e bevande caratterizzati da uno straordinario rapporto qualità-prezzo, Italiaanse Delicatessen dispone anche di una pregiata selezione di prodotti alimentari italiani di qualità: salumi Levoni, formaggi Galbani e Brescialat, pasta fresca e ripiena Temporin, pasta secca Divella, l'ottimo e conveniente olio d'oliva pugliese Caroli, salse e conserve per la pasta Terra Maris, pomodori in scatola Tesori del Sud, passate e concentrati Pezzoli, polpa di pomodoro Manzella e antipasti e carciofi Cannone.

GLI ACCESSORI PER LA PREPARAZIONE DELLA PIZZA

L'AUTOMAZIONE INIZIA A PRENDERE PIEDE

Proviamo un attimo a pensare a un pizzaiolo, di quelli davvero autentici. Come ce lo immaginiamo? Beh, sicuramente ci deve essere un piano da lavoro colmo di porzioni di impasto lievitato, un matterello e farina sparsa un po' dappertutto. Aggiungiamoci i numeri da circo con quell'ormai celebre disco di pasta stesa... così, soltanto per dare spettacolo (o almeno così sembra a prima vista). Ah, non dobbiamo dimenticarci della sfilza di ingredienti, suddivisi in ciotole o piatti: la mozzarella grattugiata sottile, le olive, il prosciutto... e la salsa di pomodoro, ovviamente! Tuttavia, dietro le quinte delle pizzerie e dei ristoranti di adesso non funziona proprio così: le attrezzature moderne, gli accessori pratici e l'automazione onnipresente sono ormai una vera e propria tendenza!

La pizza autentica

Chi vede all'opera un vero pizzaiolo, in una cittadina italiana, di certo non può resistere alla tentazione di assaggiare le sue creazioni. Già alcune ore prima di infornare la leccornia che ci aspetta, il pizzaiolo ha riscaldato il forno usando ceppi di legno, quindi ha spinto le braci, ancora ardenti, in un angolo. Non resta che formare la pizza, dunque: l'impasto viene prima steso con le mani, poi fatto roteare in aria. Ma attenzione: i "numeri da circo" di cui parlavamo prima non sono soltanto una concessione allo spettacolo, ma si rendono di fatto necessari per stendere la pizza al massimo senza che la pasta si rompa. In questo modo, infatti, il pizzaiolo riesce a capire il livello di resistenza della base. Passiamo poi agli ingredienti: innanzitutto, il pomodoro, poi la mozzarella, infine gli altri ingredienti, sparsi con le mani su tutta la base. Il forno ha ormai raggiunto i 400-500°C: la pizza sarà pronta in pochi minuti, e saremo pervasi dal profumo e dal sapore della cottura a legna, che, diciamoci la verità, non temono confronti! Morale della favola: per preparare una pizza non è che ci sia bisogno di molto, vero?

La pizza oggi

Una cosa è certa: chi si sofferma a osservare il nostro bravo pizzaiolo in azione non ha alcuna fretta. D'altronde, lo stesso pizzaiolo fa tutto quello che deve fare con calma, perché non mira a ottenere un rendimento spropositato. L'Italia autentica, insomma, vive alla giornata. La situazione cambia completamente quando invece il rendimento è uno dei fattori principali, quando si cerca di realizzare il massimo volume d'affari possibile e, soprattutto, i clienti vanno sempre di fretta. In questo caso si può tranquillamente rinunciare, ad esempio, allo spettacolo della pizza che rotea in aria o al "gusto" del legno in

cambio di profitti più elevati. Non è difficile: infatti, esistono attrezzature che semplificano e sveltiscono il lavoro in tutte le fasi della preparazione della pizza. Oltre ai comodi e ormai comuni aiuti meccanici, si sta facendo strada anche l'automazione.

Fase 1: impasto

La preparazione della pasta per la pizza è un'attività suggestiva, che fondamentalmente si basa su due operazioni: impasto e lievitazione. Dopo aver lavorato con decisione la farina e gli altri ingredienti per un buon quarto d'ora, l'impasto deve essere lasciato lievitare (il tempo di lievitazione è determinato dalla farina utilizzata). Quindi, è necessario lavorarlo nuovamente per breve tempo. I produttori di apparecchiature da cucina offrono già da molti anni macchine impastatrici in grado di svolgere tutti questi passaggi autonomamente: grazie al loro utilizzo, il lavoro viene sempre portato a termine in maniera ottimale.

Fase 2: porzionamento

Una volta pronto, l'impasto deve essere diviso in porzioni. Ogni pizza nasce da una singola porzione di impasto, detta anche "pesetto", il cui peso è indipendente dal diametro del prodotto finito. Anche per questo compito esistono speciali macchine porzionatrici in grado (ed è questo il loro vantaggio) di realizzare pesetti costantemente identici.

Fase 3: lievitazione

Dopo aver porzionato l'impasto, i pesetti devono riposare e lievitare nuovamente. In questa fase, bisogna evitare il più possibile un acerrimo nemico della lievitazione: la mancanza di spazio. Realizzati appositamente per ovviare a questo problema, i contenitori per impasto permettono ai pesetti di non

toccarsi fra di loro durante la lievitazione. Il materiale generalmente usato per questi contenitori è il polietilene.

Fase 4: stesura

Il modo "classico" richiede un piano di lavoro liscio sul quale i pesetti vengono stesi con il matterello fino a ottenere una base piatta e rotonda. L'operazione può essere però svolta anche meccanicamente grazie ad attrezzature specializzate, che appiattiscono i pesetti a una temperatura determinata (regolabile per ottenere differenti diametri). In alcune macchine si può scegliere fra base con bordo o base completamente piatta.

Fase 5: farcitura

Per guarnire la pizza agevolmente esistono diverse macchine che, ad esempio, tagliano le verdure nel formato desiderato dal pizzaiolo. Quasi tutti i tagliaverdure si possono inoltre utilizzare per affettare la mozzarella e/o dispongono di una speciale grattugia per i formaggi.

Fase 6: cottura

I produttori italiani di apparecchiature per il settore dell'horeca presentano un'ampia varietà di forni per pizza con differenti capacità. I forni a legna sembrano essere quasi del tutto scomparsi nel mondo della ristorazione. Non intendiamo approfondire in questa sede il discorso sui forni, ma diciamo solo che per la cottura esistono accessori di tutti i tipi. Si parte, ad esempio, dalle spazzole per mantenere il forno (caldo) pulito, con setole in ottone o filo metallico. Alcune sono provviste di uno speciale raschietto per pulire correttamente il piano di cottura del forno. Il pizzaiolo può inoltre scegliere fra diversi tipi di pale per infornare e sfornare la pizza e di tagliapizza per porzionarla.

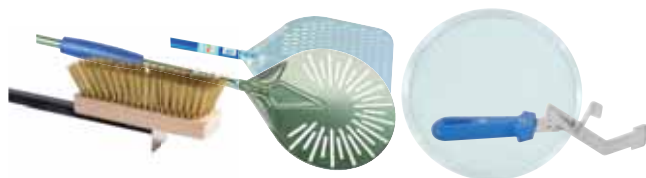
E infine la fase 7

Oggi esiste anche una fase 7, che riguarda un mercato attualmente in piena crescita: sempre più pizzerie e ristoranti offrono infatti la possibilità di ordinare pizze per asporto o addirittura le consegnano a domicilio. Oltre alle numerose varietà di cartoni in cui consegnare la pizza, esiste ormai un assortimento davvero ampio di accessori grazie ai quali la pizza rimane calda durante il trasporto, come le borse e le scatole termiche.

Cosa offre il mercato

GIMETAL/PAQUES SA

Gimetal produce una gamma piuttosto ampia di accessori per pizzerie. Sono disponibili tutti gli strumenti per la lavorazione della pizza, sia prima sia dopo la cottura: spatole, palette, piccoli utensili da taglio, ciotole, mestoli, oliere, forbici, matterelli e altro ancora. Per la fase della cottura, Gimetal offre numerose pale: quella in alluminio anodizzato, ad esempio, è forata per consentire un perfetto scorrimento della pizza.



Le pale possono essere squadrate oppure rotonde, a seconda delle preferenze del pizzaiolo. Anche le pale più piccole in acciaio inox per ruotare e sfornare la pizza possono essere forate. Per affettare, infine, Gimetal propone varie misure di rotelle tagliapizza con diversi diametri.

LILLY CODROIPO



Una cosa si può dire con certezza dell'assortimento di attrezzature per la pizza proposto da Lilly Codroipo: è davvero completo. L'azienda offre gli accessori necessari per tutte le fasi della preparazione della pizza, inclusi quelli che servono "a far giungere a domicilio una pizza ancora fumante". Le pale per infornare, ruotare e sfornare la pizza sono disponibili in un'ampia varietà di modelli, proprio come le spatole, i tagliapizza, le spazzole e così via. Tutti i prodotti sono 100% "made in Italy" e realizzati con materiali certificati per l'uso alimentare. Tra le linee di prodotti, troviamo le alto di gamma Orchi-dea e Sole Mio.

Paques
S.A.

SHOW-ROOM
2500 m² di spazio espositivo

Un team familiare e dinamico al vostro servizio

Lo **specialista** in articoli per il canale HORECA al miglior rapporto qualità-prezzo per **professionisti** e **privati** !



■ Studio e realizzazione di cucine professionali in sintonia con il vostro budget

■ **Catalogo on line**
www.paques-sa.be

sa_paques@hotmail.com



6, Rue J. Deflandre
4053 Embourg
Tel. : 04/385 01 00

ORARIO

Dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 18
Sabato dalle 9 alle 12



OEMALI SPA



Oemali Spa presenta un sistema integrato di attrezzature per la preparazione della pizza, in funzione delle diverse esigenze dei ristoranti. In altre parole: la linea include macchine adatte alla piccola pizzeria, ma anche sistemi completi per i produttori di maggiori dimensioni. Il programma offerto da Oemali Spa si chiama "Pizza System" ed è pensato per ottimizzare ciascuna

fase della preparazione: per l'impasto, Oemali Spa propone impastatrici a spirale con capacità produttiva variabile (da 10 a 60 kg); per il porzionamento e l'arrotondamento esistono macchine da 800-1200 porzioni all'ora e 50-900 g; per la formazione della base, le formatrici (a caldo e a freddo) proposte dall'azienda arrivano fino a 300 pizze/ora; infine, i tagliaverdure possono processare un massimo di 400 kg/ora. Inoltre, l'azienda dispone di un ampio assortimento di forni elettrici e a gas con capacità massima di 150 pizze all'ora per camera. Un apparecchio straordinario che l'azienda propone per la formazione della pizza è il Pressform Professional, disponibile in tre versioni, PF/34/MTE, PF/37/MTE e PF/45/MTE (il numero contenuto nella sigla si riferisce al diametro della pizza); la velocità di esecuzione permette di formare una pizza in soli 3 secondi!



GOOS HORECA BV

Da Goos Horeca, tutto per la pizza!



Da Goos Horeca potete trovare un ampio assortimento di articoli per la preparazione della pizza. Goos Horeca, il più grande Cash & Carry non alimentare dei Paesi Bassi per il settore horeca, offre una vastissima gamma di prodotti per soddisfare ogni vostra necessità: dai ban-

chi refrigerati ai forni per pizza, dalle impastatrici alle pale fino ai contenitori per gli impasti. Grazie agli ampi stock, gli articoli sono ampiamente disponibili a prezzi estremamente competitivi. Richiedete un appuntamento presso la nostra sede e scoprite con i nostri venditori l'intera gamma di prodotti a vostra disposizione.

PALE PER PIZZA



Pale Per Pizza propone numerose categorie di accessori per il mondo della pizza, tra cui pale (suddivise, tra l'altro, per forma, materiale e lunghezza del manico), spatole, spazzole e utensili da taglio (sia per l'impasto sia per la pizza sfornata), con un'ampia varietà di scelta.

Le pale per infornare e sfornare la pizza sono realizzate in materiali differenti rispetto a quelle che si usano per ruotarla nel forno e sono disponibili in una varietà di modelli davvero infinita: quadrate, rotonde, ovali, adirittura triangolari e con asolatura a fori più o meno grandi. Pale Per Pizza offre inoltre pale con trattamento GHA, garanzia assoluta per un forno perfetto.

SIRMAN



Sirman offre un assortimento completo di accessori per la preparazione della pizza, dagli strumenti più piccoli a una gamma di forni elettrici: si va dalle planetarie in cui vengono lavorati gli ingredienti dell'impasto ai tagliaverdure/tagliamozzarella e alle affettatrici, senza dimenticare gli utensili di piccole dimensioni, come le spatole e le spazzole per la pulizia del forno. Per infornare la pizza, l'azienda propone pale in alluminio, mentre per ruotarla e sfornarla sono disponi-

bili pale in acciaio inox in diverse dimensioni. Ovviamente, non poteva mancare il tagliapizza, mentre per mantenere calda la pizza dopo la cottura Sirman offre speciali piastre in acciaio inox.

IL MERAVIGLIOSO MONDO DI SAPORI DELL'ACETO BALSAMICO

Sin dal Medioevo, la zona di Modena e Reggio Emilia si pregia di produrre il meraviglioso Aceto Balsamico. Nella sua forma più sofisticata, il Balsamico è un'impareggiabile esplosione di sapori, un condimento di cui bastano poche gocce per rendere una preparazione straordinariamente squisita. Grazie a queste caratteristiche, va da sé che l'Aceto Balsamico sia uno dei fiori all'occhiello della gastronomia italiana.



Con il nome di "Aceto Balsamico" vengono commercializzati diversi tipi di prodotti. Per essere davvero autentici, questi devono soddisfare i requisiti dei disciplinari di produzione di due denominazioni di origine protetta (DOP), Aceto Balsamico Tradizionale di Modena o di Reggio Emilia, oppure devono osservare le norme di indicazione geografica protetta (IGP) dell'Aceto Balsamico di Modena. Le due DOP sono sinonimo di massima qualità, frutto di un lunghissimo periodo di preparazione (almeno 12 anni). I balsamici IGP sono meno invecchiati, non vengono prodotti in modo tradizionale e, pertanto, risultano sensibilmente più economici.

Aceto Balsamico Tradizionale

La preparazione tradizionale dell'Aceto Balsamico prevede che il mosto d'uva matura appena pigiata venga cotto a fuoco lento per qualche ora fino a raggiungere una quantità massima del 70% della sua massa originaria ed essere quindi conservato in botti di legno. Qui, gli zuccheri si trasformano in alcool, che a sua volta dà origine all'acido acetico. Durante il processo di maturazione, l'Aceto Balsamico non resta sempre nella stessa botte: viene infatti travasato in una serie (detta batteria) di cinque o sei botti disposte in ordine di capienza decrescente e realizzate in diverse varietà di legno duro e tenero, come castagno, ciliegio, acacia, quercia, frassino,

ginepro e gelso. A ogni nuova vendemmia, parte del mosto della botte del primo anno viene aggiunta alla botte successiva, più vecchia di un anno. Quindi, una porzione della miscela così ottenuta viene travasata nel barile successivo e così via fino alla botte più piccola della batteria, che contiene il Balsamico più vecchio e concentrato (e quindi più caro).

Maturazione nelle botti

Le botti vengono conservate in solai detti "acetaie". Qui, anno dopo anno, i barili sono esposti a variazioni di temperatura di qualsiasi tipo (dalla canicola estiva al freddo invernale) e ad altre condizioni ambientali. Nelle botti ha inoltre luogo una riduzione del volume del mosto dovuta all'evaporazione e all'assorbimento del mosto al loro interno: più vecchia è la botte, più prezioso sarà il suo contenuto. Per compensare la perdita di mosto causata dall'evaporazione, ogni botte viene ricalzata con parte del prodotto prelevata dalla botte più giovane adiacente. L'aceto è dunque una miscela di mosti di diversi anni e il risultato finale, l'Aceto Balsamico Tradizionale, viene invecchiato di almeno 12 anni, ma può essere sottoposto anche a una maturazione di 25 anni o più. Dei cento litri di mosto iniziali, alla fine restano solo pochi (e preziosi) litri di Aceto Balsamico Tradizionale.

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia o di Modena DOP

Il processo qui illustrato è quello dell'Aceto Balsamico Tradizionale ed è collegato all'assegnazione del marchio di Denominazione di Origine Protetta. Gli Aceti Balsamici di questa età elaborati in base a tale principio sono estremamente concentrati e presentano eccezionali caratteristiche organolettiche. Sono proprio l'invecchiamento, la cura e la perizia richieste da questo processo a incidere sull'elevato prezzo che figura sulle etichette delle bottiglie.

L'accertamento dell'autenticità di questo prodotto è prerogativa esclusiva di due consorzi: quello di Modena e quello di Reggio Emilia. Per l'elaborazione di queste DOP è consen-

tito unicamente l'impiego di mosto ottenuto da uve provenienti da vitigni locali quali Trebbiano, Lambrusco o Spergola (Reggio Emilia). Il prodotto Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia viene classificato a seconda del periodo di invecchiamento per mezzo di etichette di colore diverso: il rosso corrisponde a un periodo di conservazione di almeno 12 anni, l'argento garantisce un'età di almeno 18 anni, mentre l'oro designa un aceto balsamico invecchiato di almeno 25 anni.

Per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si distingue tra le varianti "affinato" (invecchiato di almeno 12 anni e identificato da capsule di color bianco crema) ed "extravecchio" (conservato per almeno 25 anni in botti di legno e caratterizzato da capsule color oro). Il balsamico DOP è poi facilmente riconoscibile grazie alle inconfondibili bottigliette tondeggianti ideate dal celebre designer Giorgetto Giugiaro (per la DOP di Reggio Emilia si usano bottiglie a forma di tulipano).

Aceto Balsamico di Modena IGP

L'Aceto Balsamico di Modena IGP viene ottenuto da una miscela di mosto d'uva, mosto d'uva concentrato e aceto di vino proveniente dall'Emilia Romagna (la determinazione del rapporto tra mosto e aceto di vino avviene a discrezione del produttore). Almeno il 20% degli ingredienti deve essere costituito da mosto d'uva conservato in botti di legno per un periodo minimo di 2 mesi nel caso della variante "affinato" e di almeno 3 anni per la variante "invecchiato". L'acidità di questo Balsamico (6% minimo) è inoltre molto più elevata rispetto a quella del Balsamico Tradizionale. Per conferire all'IGP un sapore più delicato può essere aggiunta anche una quantità massima prestabilita di caramello pari al 2%.

Aceto Balsamico Bianco

Malgrado i puristi rabbriviscano alla sola idea, esiste anche una variante bianca dell'Aceto Balsamico, anch'essa ottenuta dal mosto di uve bianche, ma non maturata. Ossidandosi, infatti, il mosto non sarebbe in grado di preservare un colore chiaro e trasparente: un requisito essenziale affinché un Aceto Balsamico possa essere definito "bianco". Questa variante ha un sapore delicato e il gran vantaggio di non "colorare" le pietanze a cui viene aggiunto.

Condimento Balsamico

Oltre all'Aceto Balsamico è possibile acquistare anche il cosiddetto "Condimento Balsamico". Si tratta di un prodotto generalmente ottenuto da mosto d'uva concentrato conservato per diversi anni in botti di legno e sottoposto a un processo di lavorazione diverso rispetto a quello impiegato per l'Aceto Balsamico Tradizionale. In questo caso, infatti, il mosto viene cotto più a lungo e addizionato di acetobatteri. Il risultato è un ottimo prodotto, dalle caratteristiche simili all'Aceto Balsamico Tradizionale, ma allo stesso tempo più economico.

L'imbarazzo della scelta

I ristoranti possono scegliere tra un'ampia gamma di validi prodotti appartenenti a diverse fasce di prezzo e destinati a svariate applicazioni. Per l'elaborazione di condimenti per le insalate o per l'accompagnamento di verdure spesso si opta per prodotti più giovani ed economici. In combinazione con formaggi, carni, pesce, fragole, pere o gelato, di solito la scelta ricade invece su varietà più invecchiate e delicate (più dolci).

I prodotti più cari sono anche quelli più concentrati, che quindi offrono un sapore molto più intenso a parità di impiego, e dunque i ristoranti spesso scelgono anche tenendo conto di questo aspetto. Difatti, se è vero che per molte applicazioni in cucina un prodotto base è già più che sufficiente, per altre preparazioni è preferibile un Balsamico più raffinato e sofisticato. La gamma più elevata, e pertanto più costosa, risulta invece ideale per l'utilizzo in sala: potrete infatti stupire il cliente con un'esclusiva bottiglia di Aceto Balsamico di qualità pregiata, raccontandogli magari la storia che si cela dietro questa prelibatezza.

Cosa offre il mercato



ACADEMIA BARILLA

Academia Barilla offre l'autentico Aceto Balsamico Tradizionale di Modena con il 100% di mosto d'uva cotto invecchiato in botti di legno per 12-24 anni. La gamma include anche il Condimento Invecchiato con Aceto Balsamico IGP con mosto d'uva invecchiato 8 anni in botti di legno e ideale per l'impiego su carni, fragole e gelato. Per un uso economicamente vantaggioso o quotidiano, è inoltre disponibile un Aceto Balsamico ottenuto dalla miscela di aceto di vino e mosto d'uva cotto invecchiati di tre anni in botti di legno e particolarmente adatto al condimento di insalate.

ACETAIA FINI SRL



Sin dal 1912, Acetaia Fini è uno dei grandi nomi del mondo dell'Aceto Balsamico di Modena, nonché uno dei padri fondatori del consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena IGP. L'azienda dispone di botti secolari, alcune delle quali risalenti addirittura al XVIII secolo. Fini offre un'ampia gamma di balsamici di qualità comprendente due varietà (12 e 25 anni) di Aceto Balsamico Tradizionale DOP. Come altri otto grandi produttori di Aceto Balsamico di Modena, Fini si avvale di un sistema di classificazione della qualità "a foglie": quattro foglie corrispondono a un aceto della massima qualità, mentre una foglia equivale a un'alternativa conveniente, adatta, ad esempio, come condimento per l'insalata.

AZIENDA AGRICOLA MANICARDI



Oltre a pregiarsi delle certificazioni BRC e IFS, Manicardi dispone di vigneti propri e di un processo di produzione gestito in modo del tutto autonomo. L'azienda offre un ampio assortimento di balsamici (tra

cui il Balsamico di Modena IGP e il Tradizionale DOP) in confezioni, fasce di prezzo e gradi di qualità diversi.

Anche il balsamico economico e meno invecchiato che Manicardi ci propone è immancabilmente un prodotto di alta qualità, ottenuto da mosto cotto anziché concentrato. Questi Aceti Balsamici sono poi sempre "più ricchi" rispetto allo standard minimo previsto dall'IGP tradizionale e così contengono il 19% di zucchero rispetto al minimo dell'11%. L'estratto secco minimo del Manicardi IGP è di 40 grammi per litro, contro gli appena 30 di un tradizionale IGP.



ACETAIA DAVINCI

Dal 1890 l'Acetaia Da Vinci produce Aceto Balsamico di Modena IGP portando avanti nel tempo la cultura e la tradizione modenese.

Il segreto sta nella passione, nel rispetto dei tempi della natura e nella pazienza di saper aspettare il momento giusto per assaporare un aceto unico al mondo: prodotto in bassissima quantità, utilizzando uve di Lambrusco e Trebbiano e solo nelle zone di Reggio Emilia e Modena, dove esistono altissimi sbalzi termici

fra le caldi estate e i freddi inverni che permettono ai Balsamici di fermentare e invecchiare. Qui esiste ancora un popolo che per tradizione ha la pazienza di aspettare anni prima di gustare questo straordinario prodotto.

Questa è la cultura di Acetai Da Vinci che lavorando con passione produce il miglior balsamico, scuro, denso, con un profumo complesso e penetrante, di gradevole ed armonica acidità ed un sapore vellutato.



DITTA GRACEFFA

Ditta Graceffa presenta un'ampia gamma di Aceti Balsamici di Modena IGP, disponibili in diverse qualità e fasce di prezzo e in svariate confezioni accattivanti. I ristoratori possono optare per uno dei

tanti pregiati Aceti Balsamici (balsamico bianco incluso) di Ortalli (Isabella, Villa Fontanella, Dalì Oro), per il Balsamico di Colavita oppure per la varietà biologica di Bioitalia.



EUROPI SRL

Europi Srl offre un'intera gamma di aceti balsamici in qualità ("Bordolese", "Marasca", "Ferrochina", "Arrogance", "Futura" e l'Aceto Balsamico Tradizionale DOP) e confezioni diverse (da bottiglie a botticelle).

L'assortimento, quindi, è particolarmente adatto per i ristoranti.

L'offerta del marchio è inoltre arricchita da una glassa all'Aceto Balsamico di Modena. Per quanto riguarda le confezioni, sono disponibili bottiglie da 250 ml, 500 ml e 1 l, un formato da 5 l e uno spray da 250 ml.

GIUSEPPE GIUSTI



Giusti, il più antico produttore di Aceto Balsamico di Modena (sin dal 1605!), offre cinque qualità di Balsamico di Modena IGP con un periodo di invecchiamento compreso tra i 6 e i 20 anni (ovviamente, più vecchio è l'aceto, più corposo e dolce si presenterà al palato). Oltre a varietà di spicco come Quarto Centenario e Banda Rossa, come prodotto di alta gamma Giusti dispone anche di una qualità di Balsamico Tradizionale DOP. A questi si aggiungono anche la linea "Riserva di Famiglia" (prodotti maturati in batterie di botti avviate all'arrivo di un nuovo nato in famiglia) e i diversi "Condimenti", anch'essi maturati nelle stesse botti di famiglia.



GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE

Greci offre una gamma di Aceti Balsamici di Modena IGP caratterizzati da un'elevata quantità di mosto d'uva, per un prodotto dal sapore più aromatico, dolce ed equilibrato. Il balsamico Greci viene fatto maturare in botti di legno di quercia utilizzate già due o tre volte per un periodo di almeno 12 mesi in modo da esaltarne ancora di più l'aroma. Per l'elaborazione dell'aceto balsamico Greci vengono impiegate varietà d'uva che crescono sulle colline della zona, vendemmiate al momento giusto e preparate secondo un accurato processo di produzione. Nasce così un prodotto dal sapore estremamente intenso, di cui bastano appena poche gocce per rifinire i piatti più diversi con un sublime gusto balsamico.

IL BORGO DEL BALSAMICO



Il Borgo del Balsamico della famiglia Crotti di Botteghe di Albinea (nei pressi di Reggio Emilia) offre una gamma estremamente variegata di Aceti Balsamici, presentati in confezioni raffinate. Si può scegliere tra l'esclusivo Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP bollino arancione (invecchiato più di 12 anni), argento (15-20 anni) oppure oro (più di 25 anni), ma è possibile optare anche per il Condimento del Borgo, un prodotto ottenuto dall'evaporazione del mosto d'uva e successivamente conservato in botti di legno, o per il Balsamico di Modena IGP, anch'esso disponibile in tre varietà. A questi si aggiunge poi un assortimento di Aceto Balsamico di Modena in pratiche bottiglie Bordeaux adatto agli impieghi più frequenti.



JONATHAN SRL

L'Aceto Balsamico di Modena IGP di Jonathan SRL è il frutto di una miscela di più tipi di aceto con caratteristiche e periodi di conservazione diversi e ottenuta dalla lavorazione di uve

Trebbiano, Trebbiano

di Spagna e altre varietà tipiche della zona di Modena. La gamma dell'azienda comprende anche Aceto Balsamico biologico e offre prodotti disponibili in bottiglie da 250 e 500 ml.



MUSSINI SRL/ITALIAN FOOD FACTORY BVBA

150 anni di storia italiana: 1861 - 2011

Italian Food Factory (Merksem) propone l'assortimento di aceti balsamici del celebre marchio Mussini. La gamma "Aceto balsamico di Modena" è composta dalle linee "I Legni", "Caludia Collection", "Classic Collection", "Spray" e "Passione". Nella prima, troviamo il Riserva Rovere Qualità 10, aceto balsamico di elevata qualità stagionato in botti di quercia: una selezione raffinata con una delicata nota di vaniglia. I prodotti offerti nelle collezioni "Caludia" e "Classic" sono l'ideale per dare il tocco finale a numerose ricette, mentre il balsamico in formato spray, qualità 4, è perfetto per l'uso in insalata, ma anche per piatti di carne. "Passione", infine, è forse l'aceto più eclettico, essendo adatto per insalate, carne, pesce, verdure crude o cotte, Parmigiano Reggiano ecc. Nella gamma degli aceti tradizionali, Mussini offre due prodotti stagionati in botti di legno per 12 e 25 anni.



PONTI SPA

Con una quota di mercato superiore al 50% e prodotti esportati in più di 60 paesi in tutto il mondo, Ponti S.p.A. si afferma come azienda leader del settore. Basti pensare che ogni giorno, presso Ponti, vengono sottoposti a maturazione ben 4 milioni di litri di Aceto Balsamico di Modena IGP! Sul piano dell'offerta, Ponti opera una distinzione a seconda della qualità, degli ingredienti utilizzati e dell'età e fornisce una suddivisione dei prodotti in quattro linee diverse. A queste linee Ponti affianca la produzione di un Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP (invecchiato 12 o 25 anni), di cui vengono fabbricati appena 20-30 litri l'anno, ma di qualità eccezionale.

VINS ET SAVEURS D'ITALIE

Vins et Saveurs d'Italie consente di scegliere tra un'ampia gamma di Aceti Balsamici di Modena IGP (Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP compreso), tutti di casa Ferrarini. Il normale Aceto Balsamico di Modena IGP è una miscela di mosto d'uva e aceto invecchiato almeno tre anni e capace di offrire gusti interessanti a prezzi

accessibili. Le tre varietà di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (aragosta, argento, oro) di Ferrarini vengono fatte maturare in botti di legno per 6, 12 o 25 anni e regalano l'emozione di un aroma davvero singolare e intenso.



CARANDINI/SITA



L'Aceto Balsamico Carandini rappresenta uno dei prodotti tipici e maggiormente apprezzati dell'antica tradizione culinaria Modenese. In tutto il mondo il segreto del suo successo è dovuto alla sua più spiccata caratteristica, che lo rende anche un prodotto unico nel suo genere: la facoltà di potere essere abbinato a qualsiasi tipo di piatto e cucina. Il suo gusto agro-dolce, unito ad un sapore armonico ed equilibrato, permette infatti l'accostamento con qualunque genere di portata: antipasti, piatti di carne e pesce, frutta, verdura e persino dessert.



DEL DUCA SRL

La Famiglia Grosoli ha dedicato la sua attività alla valorizzazione dei prodotti tipici di Modena fin dal 1891, inizialmente con una Premiata Salumeria in cui vendeva specialità modenesi di sua produzione poi, dal 1974, dedicandosi esclusivamente alla produzione e diffusione del prezioso Oro Nero: l'Aceto Balsamico di Modena. Ancora oggi la famiglia Grosoli continua con la stessa passione

, grazie alla profonda esperienza che si tramanda da diverse generazioni.

Con l'immagine del Duca Francesco I D'Este, tra i più famosi e appassionati estimatori di quel "balsamo" molto apprezzato alla corte degli Estensi, Adriano Grosoli ha diffuso il suo prodotto in tutto il mondo.

Jonathan® S.R.L.

The Best Quality from Our Tradition



G & Co 0872.43064

Esportazione di prodotti agro-alimentari, vini, spumanti, liquori, prodotti biologici.

Export of groceries, wines, sparkling wines, spirits, organic products.

Export von Landwirtschaftlichen Lebensmittel Produkte,
Weine, Schaumweine, Liköre und Spirituosen, Bio-Produkte.

Via L. Grassi, 21 - Zona Industriale - 66050 San Salvo (Ch) - Italy
Tel. +39 0873.344446 Fax +39 0873.346333 / +39 0873.545676

www.jonathansrl.it • e-mail: export@jonathansrl.it

Casa Laoreti: Hofstraat 91, 3530 Houthalen, Tel: 0032 - 11523356 | N.V. Feli Distribution: Rijksweg 579, 3630 Maasmechelen, Tel: 0032 - 89764704
Sapori D'Italia: Rue de la Chaudronnerie, 4460 Grace - Hologne, Tel: 0032 - 43673770.

DESSERT PRONTI IN TAVOLA... PERCHÉ NO?

IL VANTAGGIO DI UN PRODOTTO CHE NON CAMBIA

Tempo fa era il proprietario di uno dei migliori ristoranti del Belgio, situato in Wollestraat, nel cuore di Bruges. Oggi, più che lo "chef" fa il cuoco e presentatore televisivo, ma Piet Huysentruit sa sempre il fatto suo. Una delle sue frasi preferite è: "la pasticceria deve essere pesata attentamente, bisogna essere minuziosi e precisi al grammo". E chi si sognerebbe mai di contraddire il gran maestro? Uno dei principali vantaggi dei "prodotti elaborati artigianalmente su scala industriale" consiste nel loro peso sempre identico, volta dopo volta, per garantire una ricetta riconoscibile e costante nel tempo.



> Bindi/Ceges



> Friesland Campina/Debic

Lo chef di pasticceria

In qualsiasi cucina, lo chef di pasticceria è tenuto in grande considerazione da tutti i componenti della brigata e messo quasi allo stesso livello dello chef di cucina. Preparare i dessert è infatti uno dei compiti più impegnativi e creativi in tutto il settore della gastronomia. Eccezione fatta per i ristoranti più grandi e per quelli stellati, la "razza" dei pasticceri puri è purtroppo in via di estinzione. Eppure l'importanza dei dessert non accenna minimamente a scemare: per i clienti, il dolce è l'ovvia e perfetta chiusura del pasto, una vera e propria... ciliegina sulla torta! Una delle grandi difficoltà riscontrate in pasticceria consiste nel garantire sempre lo stesso risultato. Sappiamo bene che il grado di per-

fezione dell'impasto, qualsiasi sia il dolce da preparare, dipende dal tipo, dalla freschezza e dalla qualità della farina, dall'umidità presente in cucina, dalla temperatura e via dicendo. Sono molte, dunque, le variabili che possono influire sulla lievitazione dell'impasto e sul tempo di cottura. Lo stesso dicasi, ad esempio, per la preparazione di dolci al cucchiaio, come bavaresi, mousse e simili: la panna deve essere montata alla perfezione, la gelatina non deve essere né troppa né troppo poca... In altre parole, l'arte di preparare i dessert è questione di chimica, poiché richiede conoscenze adeguate, le giuste circostanze e un ambiente controllato al 100%. Quest'ultimo, ahinoi, è presente soltanto in un numero davvero limitato di cucine.

Perché pronti in tavola?

Da quanto detto finora, si può perfettamente comprendere perché a un qualsiasi ristorante convenga acquistare dolci già pronti, almeno in parte. Per corroborare questa convinzione, elenchiamo qualche altro motivo...

Sempre uguali

Le torte e i dessert classici possono tranquillamente essere preparati su larga scala in base a ricette tradizionali. Di solito li chiamiamo "industriali", ma questo termine non deve avere gioco forza una connotazione negativa. Questo approccio presenta infatti un grande vantaggio: i prodotti vengono elaborati in ambiente controllato e nelle stesse circostanze, per un risultato sempre uguale.

> Bindi/Ceges



Il dosaggio dei diversi ingredienti e il tempo necessario per ciascuna fase della preparazione vengono gestiti totalmente da un computer, in maniera tale da escludere dal processo gli errori imputabili all'uomo e altri fattori esterni. Per i ristoratori, ciò significa avere a disposizione dolci sempre uguali a sé stessi, in modo che il cliente possa ogni volta ritrovare la sua ricetta preferita.

Convenienza

Quando escono a mangiare, i clienti non cercano solo un prezzo abbordabile, ma desiderano anche che i piatti vengano preparati rapidamente e con facilità. Per il ristoratore, a questa esigenza è legato un importante aspetto economico. Grazie ai dessert pronti in tavola, il ruolo di chef di pasticceria può di fatto essere ricoperto da un semplice commis, senza contare che un buon numero di compiti è già svolto in anticipo dal distributore/produttore. Si tratta pertanto di un risparmio notevole a livello sia di tempo sia di personale, ma non va trascurato nemmeno il vantaggio in termini di spazio: il ristoratore, infatti, non dovrà più conservare in dispensa tutti gli ingredienti necessari alla preparazione dei dolci.

Le tendenze

Collaborando con produttori (industriali) di chiara fama, il ristoratore può inoltre contare su alcuni benefici che spesso passano inosservati. Innanzitutto, di solito le grandi aziende concedono un budget sostanzioso al proprio dipartimento di ricerca e sviluppo per creare nuove combinazioni e inventare o modificare ricette. Poi, dispongono di un dipartimento marketing che, sulla base di ricerche di mercato, cerca di adattare i prodotti alle tendenze e ai gusti del momento. È proprio questa organizzazione che consente ai loro prodotti di comportarsi bene sul mercato. Lo sviluppo di prodotto, le indagini di mercato e il marketing sono aspetti ai quali il ristoratore medio non può invece dedicare tempo né denaro (e di cui, solitamente, non si intende affatto). Offrendo ai propri clienti dolci già pronti ha però la possibilità di proporre sempre qualcosa di nuovo sul menu.

Il tocco finale

Dicendo "già pronti" non intendiamo, ovviamente, che i dolci del "Ristorante Roma" debbano essere identici in tutto e per tutto a quelli del "Ristorante Napoli"!

Se così fosse, questo approccio avrebbe mancato completamente il proprio obiettivo: sta infatti allo chef integrare i dessert già pronti in una ricetta personale (unendoli ad esempio a salse, coulis, frutta, cioccolato o frutta secca) e creare un dolce unico. Ad esempio, è possibile combinare piccoli assaggi di dessert diversi: proprio per la composizione dei cosiddetti "grand dessert", oltre alle tradizionali monoporzioni alcuni distributori prevedono anche le miniporzioni.

Dessert italiani

Il concetto di dolci pronti in tavola esiste già da parecchio tempo ormai, e soprattutto i produttori di gelati offrono da oltre 20 anni dessert di questo tipo (in particolar modo della cucina francese) a prezzi imbattibili per qualsiasi chef. Tra le preparazioni che riscuotono maggiore successo, per la gran parte in formato da circa 1 kg, troviamo la "javanais", la "misérable" e diverse combinazioni di bavarese alla frutta. Per quanto riguarda specificamente l'Italia, i suoi dolci tipici sono diventati estremamente popolari, come, in genere, tutta la sua cucina. Pertanto, non stupisce che i principali produttori abbiano cavalcato l'onda di questa tendenza, dando vita a una serie di preparazioni che sembra non avere fine: oltre al classico gelato, possiamo infatti trovare i sorbetti, il tiramisù, i cannoli, la cassata, il tar-tufo, la crème brûlée, la panna cotta, il crème caramel e altri ancora.

Cosa offre il mercato

BINDI / CEGES



La qualità sempre costante, la semplicità di conservazione, la riduzione degli sprechi e la possibilità di scongelare i prodotti in base alle esigenze sono soltanto alcuni degli argomenti a favore dei dessert pronti in tavola secondo Bindi.

Molti dei dessert in assortimento possono essere arricchiti dal tocco personale dello chef, come la Panna cotta o il Soufflé al cioccolato bianco o ancora la frutta ripiena



> Franz Dauphine
La Lorraine Bakery Group

Special *Dessert, torte e dolci 'pronti in tavola'*

di gelato o sorbetto, davvero perfetta per creare proposte nuove e creative: un esempio su tutti è il limone, che si può adagiare su di un coulis versato a specchio nel piatto e decorare con zest e fettine di limone fresco.



Bindi considera il dessert importante alla stregua delle altre portate: tutto il menu richiede quindi una preparazione svolta con grande attenzione. Grazie all'elevata redditività del processo di produzione "industriale", sono molti i prodotti che risultano più economici rispetto alla preparazione "in casa", poiché bisogna anche tenere conto degli inevitabili sprechi dovuti alla gestione dei prodotti freschi. La differenza di costo si spiega proprio con il processo di produzione: in una catena si produce a lungo lo stesso prodotto (sempre e comunque in maniera artigianale e controllata), ed è solo in questo modo che il lavoro di tutti i dipendenti può essere più redditizio e organizzato al meglio.

Essendo un marchio italiano, Bindi propone diverse specialità del Bel Paese, ma nel suo assortimento troviamo anche altri dessert famosi come le torte ai frutti di bosco, al limone, al formaggio ecc. Ogni anno vengono inoltre immesse sul mercato nuove proposte, tutte di grande successo per quanto riguarda gusto e originalità. Il dessert italiano più popolare è sempre il Tiramisù, in diverse varianti, ma anche il Tartufo, classico, al caffè o al limoncello, si difende da par suo. Una specialità davvero degna di nota, infine, è il Cannolo Siciliano, lavorato a mano, ripieno di ricotta e scorza d'arancia candita. Altro grande successo di Bindi è l'assortimento di gelati e sorbetti in bicchieri monoporzione, tutti decorati con topping e coulis diversi, tutti prodotti finiti con una presentazione accattivante e una qualità indiscutibile.

DITTA GRACEFFA



Il successo dei dessert pronti in tavola si deve al risparmio di tempo e denaro in cucina. I gusti preferiti dai clienti sono il caffè, la panna, il cioccolato e la ricotta. Oltre a prodotti come gelati, sorbetti, tiramisù, cannoli, cassata, tartufo e simili, Ditta Graceffa offre dessert semi-preparati da completare: un esempio su tutti sono i profiteroles, ai



quali si può aggiungere panna, frutta o gelato per una creazione culinaria che risponda al gusto del singolo ristoratore. Nell'offerta di Ditta Graceffa troviamo inoltre l'"Assortiment de desserts Italia Autentica: Tiramisù & Cannoli" e una Torta Tiramisù da 500 g.



FRIESLAND CAMPINA/DEBIC



Debic propone un assortimento straordinariamente ampio di dessert pronti o semipreparati, ma anche di basi per creare in tutta semplicità i dolci classici. Ne è un perfetto esempio la Crème Suisse, una combinazione di crema pasticciera e panna da montare che consente di ottenere una vaporosa mousse. L'azienda offre inoltre una base per creare in modo semplice la tradizionale panna cotta italiana. Novità nell'assortimento Debic è il tiramisù, uno dei 5 dessert più venduti in Belgio: in una comoda bottiglia da 1 litro ritroviamo un'autentica crema composta da panna, mascarpone, uova e zucchero. Questa base liquida, da montare, si basa sulla ricetta italiana originale (55% di vero mascarpone).

FRANZ / LA LORRAINE BAKERY GROUP



uno strepitoso coulis... A chi opera nel settore del catering, Franz

Per Franz, specialista nel settore dal 1965, anche la convenienza deve avere il suo peso. I ristoratori possono scegliere fra deliziose torte (come la bavarese di fragole e mandorle, la torta ai lamponi o la bavarese ai tre tipi di cioccolato) in formato monoporzione che necessitano soltanto del tocco finale dello chef: qualche scaglia di cioccolato, un po' di frutta,

propone inoltre dolcetti miniporzione dal sapore impareggiabile, ma anche estremamente piacevoli da vedere. L'azienda sa bene che i clienti ormai pretendono una qualità di livello superiore e questa convinzione si traduce in dessert davvero squisiti.



INTERFROST



Oltre al risparmio di tempo e alla facilità d'uso, i dessert surgelati pronti in tavola offrono al ristoratore anche un profitto più elevato. Spesso più economici al momento dell'acquisto, questi prodotti hanno anche un tempo di conservazione più lungo e una qualità identica

o addirittura superiore a quella dei dessert preparati "in casa". Nel suo assortimento, Pasticceria Torino offre numerosi prodotti che lo chef può rifinire a suo piacimento: ad esempio, le basi per torta in pan di Spagna e la sfoglia per millefoglie (entrambe rotonde o qua-

drate), pronte da guarnire, oppure i bigné (formato grande o piccolo) da riempire a piacere. Pasticceria Torino propone inoltre il classico tiramisù (monoporzione o vassoio), i profiteroles (al cioccolato bianco o fondente), la torta della Foresta nera e i tartufi (gelato).

ISPC



Anche per ISPC il risparmio di tempo è una delle ragioni che dovrebbero spingere ad acquistare dessert pronti in tavola o semipreparati, che possono essere rifiniti e completati nelle ore precedenti al servizio. ISPC presenta sia dolci da forno sia gelati ai quali lo chef può dare il suo tocco personale. I prodotti più popolari variano a seconda della stagione: nei periodi freddi sono la mousse al cioccolato o il moëlleux a farla da padrone, mentre nei mesi caldi vanno per la maggiore la panna cotta o i semifreddi. Tra i dessert più venduti da ISPC, da frigorifero o da banco, troviamo il tiramisù, la panna cotta, la crème brûlée, il moëlleux e la mousse al cioccolato.

GELATERIA CALLIPO / RAINERI



Iniziata nel 1949, quella di Raineri è la storia tipica di una famiglia italiana di pionieri che non accenna minimamente a concludersi. Il protagonista principale di questa storia è Giuseppe Raineri, arrivato nel nostro paese per lavorare come minatore, ma trasformatosi in seguito, grazie a una geniale intuizione, in imprenditore nel settore dei generi alimentari.



Un pioniere, dunque, in un'epoca in cui in Belgio i prodotti italiani erano poco conosciuti e quasi introvabili. Raineri vendeva merce di diverso tipo, tra cui pasta e vino, in un negozietto che faceva anche consegne a domicilio (se ne occupava il figlio Basilio con il suo furgoncino). Alcuni anni più tardi, Basilio decise di prendere in gestione una pensione a Waterschei, da abbinare allo smercio di vini, che continuò a espandersi.

Nel 1968, i due aprirono un'attività a Zwartberg, dove importavano e vendevano prodotti di grossi marchi del settore alimentare italiano (tra cui pasta, pomodori in scatola, olio e vino). Nel 1998 fu la volta di un negozio ancora più grande, con enoteca e reparto gastronomia. Con Gianfranco al timone, oggi Raineri è diventata una solida realtà del settore, non soltanto per la comunità italiana, ma per tutto il Belgio. I nomi proposti da Raineri sono sempre di gran richiamo, come Gelateria Callipo, un'azienda di Pizzo (Calabria) rinomata in tutta Italia per i suoi dessert e gelati di elevata qualità.



Gelateria Callipo utilizza unicamente le migliori materie prime di origine controllata e offre al settore horeca un raffinato assortimento di dessert moderni, ma ispirati alla tradizione: "I Tartufi", ad esempio, disponibili in vari gusti, "I Dessert del Castello", nella tipica forma a piramide legata alla tradizione dolciaria siciliana, o "Le Tor-te", una gustosa combinazione di semifreddo e panna fresca nei gusti nocciola, cioccolato, caffè o tiramisù (in questo caso, con uno strato di pan di spagna). Sono inoltre disponibili le "Coppe Vetro", sfiziosi bicchierini di gelato, le "Coppe Deco", eleganti coppette contenenti gelato in vari gusti (ad esempio tiramisù o frutti di bosco) e "I Cocci", vasetti di porcellana che nascondono ricette di gelato ricche e pregiate. Per riassumere: in cucina, grazie a Gelateria Callipo convenienza e qualità vanno a braccetto.





-10%
ENTRO GIUNIO
E LUGLIO

Non sui delicati



Tortellacci Giganti Neri



Tortellacci Giganti



Tortellacci Giganti Verdi



S.P.R.L. Distribution

PINO ZACCARIA

Zoning Industriel du Brûlé – 7390 Quaregnon

Contact: 0477/55 31 64

Tél.: 065/77 83 12 – Fax: 065/79 36 68

FOODSERVICE[®]
by Ditta Graceffa

Il gusto della vita



Per i professionisti
del settore

HORECA

Qualità, servizio, scelta
e prezzi sono i nostri valori

Informazioni

foodservice@italiaautentica.be

0477/39.07.19

ITALIA AUTENTICA

Il gusto della vita

WAVRE • BRUXELLES • LA LOUVIERE • LIEGE

www.italiaautentica.be

Speciale HORECA. Trasporto refrigerato, veloce, efficace e GRATUITO !





Azienda Agricola Finale Montalbano
Nero d'Avola –
Sicilia indicazione geografica tipica

Uve: nero d'Avola 100%

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso, all'olfatto eleganti sentori di piccoli frutti rossi maturi, vaniglie e spezie, dal sapore pieno e vellutato. Dalla ricca struttura al gusto, mostra tannini di morbidezza e rotondità sostenuti da buona spalla acida. Il finale è persistente con lunghi ricordi di frutto avvolgenti.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

Abbinamenti: Per le sue caratteristiche è ideale in abbinamento a carni di struttura quali ad esempio un filetto di vitello in crosta servito con verdure brasate o al maialino dei Nebrodi allo spiedo con patate al rosmarino.

Confezione: 750 ml



Azienda Agricola Quignones
Petit Verdot

Un vitigno di origine francese la cui coltivazione ha trovato un grande successo con l'arrivo sul suolo italiano, prima nella zona della bassa Toscana e in un secondo momento anche in Sicilia. Il petit verdot è un vitigno che ama particolarmente il clima caldo e poco piovoso, con costante esposizione dei vigneti al sole e alla brezza. Si adatta bene anche al clima poco piovoso. Questo vitigno incontra il suo luogo ideale sulle colline dell'Azienda Quignones adagiate di fronte al Mar Mediterraneo a Licata, a pochi passi dalla città di Agrigento. Le uve a bacca nera vengono raccolte nella seconda decade di settembre e, dopo una vinificazione molto attenta e curata, sono in grado di presentare un vino dal colore intenso e ricco, che si contraddistingue per i tannini

presenti ma molto vellutati e morbidi. Nasce così Il Quignones Petit Verdot 2007: colore rosso rubino intenso, profumo inizialmente speziato e poi arricchito dalle note tipiche di frutti rossi maturi con sentori di bosco, gusto rotondo e vasto, con lunga persistenza di frutta a bacca rossa.

Antica Tradizione / Distribuito Da CBG
(Charlier-Brabo Group)



"Antica Tradizione" è un marchio del Gruppo Salov, azienda con sede nel cuore della Toscana, precisamente a Lucca. Dal 1919, Salov produce oli di qualità grazie a una rigorosa selezione delle olive.

La sapienza di generazioni dedite alla miscelatura degli oli si combina con le più moderne tecnologie per garantire un'elevata qualità di prodotto e un sapore straordinario in ogni bottiglia di olio d'oliva "Antica Tradizione".

Gli oli "Antica Tradizione", dall'elevato rapporto qualità-prezzo, sono adatti a tutte le preparazioni culinarie e sono disponibili nei formati da 5 litri, 1 litro e 750 ml.

Insieme ai prodotti "Filippo Berio", il marchio "Antica Tradizione" viene distribuito in Belgio e Lussemburgo da CBG (Charlier-Brabo Group).

O-Original,
lo specialista in sistemi per l'imbottigliamento
dell'acqua

L'acqua è forse il commensale per eccellenza, sia a pranzo che a cena. O-Original ha pertanto sviluppato un concetto che vi permetterà di controllare in prima persona quale acqua state portando in tavola.



Un'intera serie di metodi di spillatura differenti consente a O-Original di proporvi il sistema più adatto alle vostre esigenze, in base allo spazio a disposizione e alla capacità necessaria.

Siccome anche l'occhio vuole sempre la sua parte, sono state elaborate bottiglie dalle forme eleganti, disponibili in un ampio assortimento di chiusure, modelli e dimensioni, con il logo di O-Original o del vostro esercizio.

Volete saperne di più? Contattate O-Original presso la sede di Anversa o visitate il nostro nuovo sito Web!

Lauretana Spa/The Flow



L'Italia è il principale produttore al mondo di acque in bottiglia. Tra queste, l'eccezionale Lauretana si distingue per il suo peculiare residuo fisso. Sappiamo che l'acqua viene classificata in base al residuo fisso di sali che rimane dopo aver fatto evaporare l'acqua a 180°C: al di sotto dei 50 mg/l si parla di

residuo "molto basso", mentre "basso" è un valore compreso fra 50 e 500 mg/l. Salendo, un'acqua minerale "normale" ha un residuo fisso tra i 500 e i 1.500 mg/l, mentre "ricca in minerali" è un'acqua che supera i 1.500 mg/l. Lauretana si assesta su appena 14 mg/l, un valore che la rende unica in Europa.

Forni a legna Zio Ciro



Zio Ciro produce forni a legna italiani di prima qualità sia per uso domestico e residenziale che per uso professionale. Abbiamo una lunga tradizione familiare di produzione di forni a legna e questa tradizione e competenza viene utilizzata ogni giorno per produrre i nostri forni. I nostri forni a legna sono fatti a mano e il piano in cotto refrattario garantisce un'alta qualità e prestazione. I nostri forni possono essere forniti nella versione pre-assemblata o da assemblare. I forni a legna Zio Ciro sono rinomati e apprezzati in Italia, Europa e negli Stati Uniti.

Maggiori informazioni sui forni a legna Zio Ciro al sito web.

Tutta l'Italia nel vostro piatto...



Call center
064/23 90 90

Importazione e distribuzione di prodotti alimentari ed eccellenti vini italiani.

Rue du canal, 7 | 7100 La Louvière
064 23 90 90 | 064 23 90 99
info@sitadis.be

www.sitadis.be



PROMOZIONE INCREDIBILE!!!!

***PINOT DI PINOT Brut «GANCIA» 6,20€**
LO SPUMANTE DI QUALITÀ PIÙ VENDUTO
IN ITALIA!

COME APERITIVO O A TUTTO PASTO.

PROMO = 30 bott. 75 cl
+ 32 bott. 20 cl GRATIS



***BARDOLINO CHIARETTO Clas. «CAMPAGNOLA»**
2010 (Veneto) 4,29€

IL ROSÉ PRINCIPE DELL'ESTATE !
ACCOMPAGNA ANTIPASTI E PIATTI DELICATI.

PROMO = 24 bott. 75 cl
+ 12 bott. 37,5 cl GRATIS



***NOBILE DI MONTEPULCIANO «GATTAVECCHI» 2007**
(Toscana) 10,10€

2 BICCHIERI AL GAMBERO ROSSO 2011.
SOTTILE, ESALTERÀ I PIATTI PIÙ
RAFFINATI DELLA CUCINA ITALIANA.

PROMO = 12 bott. 75 cl
+ 9 bott. 50 cl GRATIS



***BRANCIFORTI BIANCO «FIRRIATO» 2010**
(Sicilia) 3,98€

ANTIPASTI, PIATTI DI PESCE E CARNI BIANCHE
SE LO CONTENDERANNO!

PROMO = 10 + 2 bott. GRATIS
(Cioè 3,32 € a bott.)



***NERO D'AVOLA «JONICO» 2010**
(Sicilia) 4,40€

ECCELLENTE FRESCO O A TEMPERATURA AMBIENTE.
RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO IMBATTIBILE!

PROMO = 36 bott. 75 cl
+ 12 bott. 50 cl GRATIS



***ALTAVILLA ROSSO «FIRRIATO» 2008**
(Sicilia) 6,22€

2 BICCHIERI AL GAMBERO ROSSO 2011.
UN GRANDE VINO, CHE INCARNA LA SICILIA DEI
NOSTRI GIORNI, PER TUTTI I PALATI!

PROMO = 10 + 2 bott. GRATIS
(Cioè 5,19 € a bott.)



PROMO = 10 + 2 bott. GRATIS

*LE MIRE (Sangiovese e Merlot) IGT TOSCANA 2009

*CHIANTI COLLI SENESI DOCG 2009

*CHIANTI COLLI SENESI DOCG TORRI RISERVA 2007

*CHIANTI CLASSICO GALLO NERO 2008 1 bicchieri al GAMBERO ROSSO 2011

*CHIANTI CL. RISERVA MONTEGIACCHI 2007 (Quantità limitata) 3 bicchieri al GAMBERO ROSSO 2011

P. base	10+2 =
3,79 €	3,16 €
5,30 €	4,42 €
7,29 €	6,08 €
7,98 €	6,65 €
11,38 €	9,48 €

(offerta riservata ai professionisti del settore, valida fino al 30 giugno 2011 fino a esaurimento scorte, prezzi h.t.v.a.)



rue Gérard 1 7020 NIMY-MONS Tel.: 065/35.12.06 Fax: 065/84.08.83.
www.italvin.be - info@italvin.be

La nostra enoteca è aperta dal martedì al venerdì,
dalle 8:30 alle 12:45 e dalle 14:00 alle 17:00.