

nalisti accreditati), SAPORE prosegue il suo cammino di sviluppo all'insegna dell'innovazione per esaltare e promuovere il business delle imprese attive nel mondo del food & beverage. Il panorama europeo del settore, fotografato dal Centro studi Fipe, registra una spesa per i consumi fuori casa pari a 468 miliardi di euro, incrementati nell'ultimo decennio di 21 miliardi. In Italia la crescita della domanda alimentare è da attribuirsi per la quasi totalità al fuori casa.

**Per informazioni e richiesta biglietti di ingresso gratuiti guardate alla pagina 11**

## Italiaanse Delicatessen investe in energia pulita!



ItalDeli ha recentemente installato un impianto fotovoltaico sul tetto della sede di Middelkerke. I nuovi pannelli solari produrranno ogni anno da 35.000 a 40.000 kWh di energia pulita, che saranno utilizzati per alimentare le celle frigorifere e illuminare gli uffici, mentre

la produzione eccedente sarà immessa nella rete elettrica. Un investimento non da poco, ma che ripagherà nel tempo e, soprattutto, fa bene all'ambiente...

## Far pizza e pasta con Dallagiovanna.

Dal 1832.



Le Farine Speciali Dallagiovanna sono frutto di quasi duecento anni di arte e mestiere molitorio e di passione per la qualità di materie prime, prodotti e processi.

L'etica di produzione Dallagiovanna si prende cura del chicco dall'inizio alla fine: dallo stoccaggio con ventilazione a freddo - senza pesticidi - alla bagnatura del grano, per aiutare la macinazione, ad una molitura che non scalda troppo il chicco stressandolo, ma ne conserva proprietà e valori.

Il tutto coadiuvato dai due Laboratori: quello di Analisi e Ricerca, dove si studiano e compongono le miscele migliori per ogni prodotto e quello d'Arte Bianca, dove importanti maestri e professionisti testano e collaborano all'eccellenza delle miscele.

Da qui, ecco la linea FAR PIZZA, in quattro varianti di lievitazione: da 6 a 20 ore ed anche La Triplozero, bianchissima, in versione classica per pasta ripiena e in versione GOLD, ideale per pasta fresca non ripiena.

**Molino Dallagiovanna cerca importatori per il Belgio.**

**Se desiderate maggiori informazioni guardate alla pagina 57**

## Paques

**L'azienda Pâques al vostro servizio: da due generazioni, il nostro team familiare conosce le vostre esigenze.**



La nostra politica: soddisfare il cliente. I nostri servizi di consegna, montaggio e riparazione sono a vostra disposizione in tempi rapidi per rispondere a ogni vostra esigenza.

Vi accogliamo, vi ascoltiamo, vi consigliamo e realizziamo i vostri progetti sulla base del nostro ampio assortimento, attentamente selezionato e presentato in uno showroom di 2.500 m<sup>2</sup>. Grazie al nostro magazzino di 3.000 m<sup>2</sup> possiamo assicurarvi una disponibilità quasi immediata delle merci e grazie al parcheggio a due passi dall'autostrada vi liberiamo dai problemi legati al traffico.

Importiamo la maggior parte dei marchi e con la nostra politica di acquisto vi consentiamo di beneficiare del miglior rapporto qualità-

prezzo, che siate alla ricerca di apparecchi per la refrigerazione, la cottura e la preparazione, di piccoli attrezzi o di mobili. La nostra proposta si compone di padelle, pentole, utensili da cucina, coltelli, bicchieri, stoviglie, posate, una vasta scelta di mobili per interni ed esterni per ristoranti e snack bar e un assortimento completo di accessori per pizzerie.

Sono inoltre disponibili lavastoviglie e lavabicchieri, prodotti per l'igiene e divise, grembiuli e calzature professionali.

Offriamo anche un ampio assortimento di beni usa e getta quali posate, contenitori, tovaglioli e carta igienica.

Abbiamo inoltre recentemente ampliato il nostro assortimento creando uno spazio dedicato all'arredamento e all'allestimento della tavola. Realizziamo studi gratuiti per la progettazione della vostra cucina e mettiamo a vostra disposizione soluzioni di finanziamento.

Potete trovare Pâques all'uscita 39 dell'autostrada E25, seguendo i cartelli stradali. Assicuriamo il successo del vostro progetto grazie al miglior rapporto qualità-prezzo e alla consulenza dei nostri esperti in un ambiente familiare.

## Sita Group

**La gastronomia italiana da oggi anche a Sambreville**



Sabato 18 novembre, Sita Group ha aperto un nuovo punto vendita di prodotti e vini italiani nel complesso commerciale "Frun Park" a Auvellais.

Il supermercato offre tutta una serie di prodotti caseari (come la famosa ricotta, la mozzarella, le provoline, il primo sale e tanti altri formaggi tipici) e una selezione di salumi importati direttamente dall'Italia. Il vasto assortimento di Sita, che comprende oltre 5.000 referenze, propone anche alcune esclusive, come Tavernello (il vino da tavola di milioni di italiani), grandi vini di produttori locali attentamente selezionati, paste fresche italiane preparate a mano, oli d'oliva, un'ampia scelta di aceti balsamici e altro ancora. Inoltre, troverete specialità gastronomiche preparate artigianalmente di straordinaria qualità. In poche parole: tutti i tesori che la cucina italiana ha da offrire.

Il supermercato dispone anche di una zona pranzo con self-service di specialità italiane nella quale potrete degustare un ottimo piatto o semplicemente godervi un caffè o un dessert.

## ERRATA CORRIGE PER AZIENDA CAMBRIA



Diversamente da quanto indicato, nella sezione Prodotti in Vetrina nella rivista Il Nostro Ristorante n° 6, segnaliamo che il testo non era corretto. Qui sotto troverete il testo corretto.

Ci scusiamo con l'azienda, per l'imprecisione!

### "Chardonnay Cambria 09" - Cinque Stelle

Stupefacente lo Chardonnay Cambria 09 che conquista il massimo punteggio delle cinque stelle della guida dei vini di Sicilia 2011. Al naso profumi varietali di frutta esotica, quali ananas e banana, seguiti da eleganti note erbacee, di vaniglia, e carezzevoli refoli marini. In bocca è vivo e piacevole.

Dopo una perfetta vinificazione, otto mesi di affinamento in barriques, le uve in purezza, coltivati sulle colline, baciati dal sole e protette dal santuario del Tindari, nel furnaceo, viene ottenuto questo eccellente Chardonnay. Crescono i successi in Casa Cambria e il suo Taste of Sicily si fa superlativo.

Continua dalla pagina 10

## Carlo Leoni



Carlo Leoni lavora con piccoli produttori e imprese a carattere familiare che prediligono i sapori naturali (facendo dunque un uso il più possibile limitato di conservanti) e ritengono che la qualità sia più importante della quantità. Nel vasto assortimento offerto dall'azienda troviamo, tra le altre proposte, sughi, oli d'oliva e salse. Carlo Leoni importa inoltre vini e grappe direttamente dall'Italia, soprattutto dalle regioni del Nord. Basta un assaggio dei prodotti offerti dall'azienda per lasciarsi completamente convincere della loro bontà! Per ulteriori informazioni guardate alla pagina 54.

## Il Prosciutto più alto d'europa,

*Il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop, conquista l'hotel più alto del mondo*

Prodotto attualmente in circa 3.000 cosce annue, il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop è un prosciutto crudo inimitabile. Prodotto a 1600 metri di quota a Saint-Rhemy-en-Bosses, nella Valle del Gran San Bernardo ultimo paese al confine con la Svizzera è un prodotto artigianale che conserva ancor oggi i metodi di lavorazione della tradizione.

Tra le numerose qualità che hanno permesso a questo inimitabile prosciutto di ottenere la Denominazione di Origine Protetta troviamo, da un lato, l'ambiente con un microclima particolare, dall'altro l'abilità degli uomini, la produzione artigianale e la tecnica tramandata nei secoli e alla quale la comunità è ancora profondamente legata.

Grazie al lavoro di promozione sostenuto dal Comitato per la Promozione e la Valorizzazione del Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop, il crudo valdostano si è fatto conoscere ed apprezzare a livello internazionale arrivando a conquistare e deliziare anche i palati più difficili ed esigenti, infatti dagli inizi degli anni duemila è presente in un ristretto numero di punti vendita in Germania e dallo scorso anno si sta facendo apprezzare in Ristoranti gestiti da chef "stellati" in estremo oriente.

Il 2011 invece ha visto la conquista da parte del prosciutto più alto d'Europa dell'Hotel più alto del mondo, il Ritz-Carlton Hotel di Hong Kong. Questo nuovissimo hotel inaugurato lo scorso 14 marzo è situato presso l'International Commerce Centre (un grattacielo di 484 metri) ed occupa i piani dal 102° al 118°. Il design della struttura si ispira alla dinamicità culturale della metropoli, ideale luogo d'incontro tra Oriente e Occidente. Al 102° piano si trova Tosca, il ristorante di cucina italiana, bellissimo e curato il design, in posizione centrale è stata situata una piscina color acquamarina che offre una magnifica vista dell'intera baia. Vicino alla cucina a vista si possono ammirare gli chef intenti nel loro lavoro e magari cercare di carpirne i segreti.

Il menù è veramente ricco e vi si ritrova l'Italia intera: dalla Valle d'Aosta con il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop in una selezione di crudi serviti con melone e fichi nell'italianità più classica, alla Sicilia con i tagliolini con gamberi rossi e pomodori Pachino, dagli spaghetti alla chitarra e salsa genovese ai cannaruti calabresi e ricotta di bufala. Per il VdA Jambon de Bosses Dop si prospetta quindi un 2011 all'insegna dell'internazionalizzazione e l'apprezzamento da più parti ricevuto è motore per il Comitato per la Promozione e la Valorizzazione del Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop nel perseguire sempre più tenacemente l'obiettivo di proteggere questa dop di nicchia da contraffazione e di mantenere fedelmente i processi di lavorazione che stanno alla base del successo di questo gioiello di Prosciutto crudo.

Saremo al Sigep 2012, dal 21 al 25 gennaio, a Rimini Fiera, Pad. B5 Stand 69

**Sigep**

Molino Dallagiovanna è sponsor



# 000 Licenza d'impastare

STARRING  
PIERLUIGI  
DALLAGIOVANNA  
AS  
AGENTE

LA TRIPLA ZERO  
GOLD 000

CO-STARRING  
RAIMONDO  
MENDOLIA  
AS  
IL MAESTRO

L'ORIGINALE  
DIFFIDATE DALLE IMITAZIONI



Molino Dallagiovanna cerca importatori per il Belgio - Linee FAR PASTA e FAR PIZZA - Per Informazioni (+39) 0523.787155

## IL VALLÉE D'AOSTE JAMBON DE BOSSES DOP è prodotto da cosce di suino di razza pregiata (suino pesante italiano).



Gli animali e gli allevamenti devono essere conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per razza, alimentazione e metodologia di allevamento di maiali con cui vengono prodotte tutte le tipologie di prosciutti DOP italiani. I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg e di età non inferiore ai nove mesi.

Durante la lavorazione vengono aggiunti solo sale e spezie. I prosciutti maturano a temperatura controllata in ambienti igienicamente controllati e in grado di garantire un appropriato gradiente termico per circa 20 giorni. Stagionanottra 12 e 24 mesi in presenza di fieni del territorio e in luogo fresco opportunamente ventilato.

L'Area di produzione è limitata al comune di Saint Rhémy en Bosses in Valle d'Aosta



## PLANETA/YOUNG CHARLY

Quest'anno, Planeta ha annunciato un nuovo vino: Dorilli, un Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico ottenuto da uve locali (70% Nero d'Avola e 30% Frappato) è frutto di un'attenta selezione delle vigne che sorgono nelle vicinanze del fiume omonimo. Il risultato è un vino elegante, affinato per 12 mesi in botti di rovere, con profumo di ciliegie, fragole e altri frutti rossi maturi. Distribuito in esclusiva per il Belgio da Young Charly.

## ATOS WORLDLINE

### Xentissimo, Pagamento in tavola



Wireless e portatile, XENTISSIMO è la soluzione ideale per un ristorante: si tratta infatti del terminale di pagamento mobile più piccolo e leggero disponibile attualmente sul mercato. La tecnologia GPRS consente di portare a termine le transazioni con estrema rapidità (al massimo 5 secondi) in qualsiasi parte dell'esercizio, che ci si trovi in sala o in giardino, e offre tariffe più economiche (per soli 6,51 euro al mese è possibile effettuare un numero illimitato di transazioni).

Questo terminale, che accetta tutte le carte di pagamento ed è predisposto per i buoni pasto elettronici, può essere noleggiato a partire da 29,90 euro al mese (assistenza tecnica inclusa) o acquistato a 930 euro.

Potete scoprire le diverse formule di acquisto e noleggio sul nostro sito Web !

## CEGES



Il concetto innovativo e pionieristico di Ceges è di fornire una gamma molto completa e selezionata di importanti marchi europei.

Qualità, scelta e innovazione costituiscono il filo conduttore.

Ogni produttore lavora a stretto contatto con Ceges per soddisfare le esigenze di una sempre crescente clientela.

Notizie, servizio, qualità, scelta, l'orecchio e la passione per la professione sono il nostro capitale principale.

Nella sua ampia gamma di prodotti, trovate anche i deliziosi tiramisù monoporzioni con crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè, e il mini cannolo alla siciliana. Il tiramisù è disponibile in contenitori

da 10 porzioni e ogni porzione ha un peso di 100 g, e il cannolo è disponibile in confezioni da 18 pezzi, ogni pezzo pesa 28 g, entrambi i prodotti necessitano 1.5 h di scongelamento, una volta scongelati si conservano fino a due giorni in frigorifero.

## CAMBRIA VINI

### Mastronicola Nocera 2009 La Magnificenza Uve Nocera 100%



Con questo Gran Cru delle colline furnaesi ha preso vita il sogno dell'azienda Siciliana Cambria: far rinascere il vero Nocera della tenuta di Mastronicola.

Il Nocera, pregiato vitigno prediletto da Giulio Cesare ottenuto dalle uve in purezza presenta un colore rosso porpora intenso con buon corredo aromatico, corposo, ricco di acidità fissa, alcool e tannino. Dal profumo di cacao, vaniglia e pepe nero e dal sapore caldo avvolgente e piacevolmente tannico. Degustare il Nocera dopo la vinificazione e l'affinamento in barriques è emozionante: ti colpisce l'unicità della sua purezza, della sua morbidezza, della sua

genuinità e il profumo inconfondibile e persistente. Giusto equilibrio tra sogno e realtà.

Mastronicola Nocera possiede il fascino di un Imperatore pronto a conquistare il futuro.

## FAR PIZZA DALLAGIOVANNA

### Rosa, Azzurra, Verde E Rossa



Lavorazione Diretta dopo 24 ore a 4°C o 5-6 ore di lievitazione a 18°C. Perfetta per chi non ha grandi spazi di stoccaggio; consente di ottenere un prodotto ben digeribile e masticabile anche con poco riposo. Per bighe o poolish corti o a temperatura ambiente.

- **Breve Lievitazione** Lavorazione dopo 36-48 ore a 4°C o 10 ore di lievitazione a 18°C. Il compromesso ideale per un prodotto con un buon volume anche con poco riposo. Ottima per rinfrescare bighe o poolish.
- **Media Lievitazione** Lavorazione dopo 3-5 giorni a 4°C o 15 ore di lievitazione a 18°C. Permette di non dover impastare tutti i giorni ed avere un buon stoccaggio della pasta con la tecnologia del freddo.
- **Lunga Lievitazione** Lavorazione dopo 3-7 giorni a 4°C o 18-20 ore di lievitazione a 18°C. La regina di bighe e poolish.

Molino Dallagiovanna cerca importatori per il Belgio. Se desiderate maggiori informazioni guardate alla pagina 57.

## DISTILLERIA MARZADRO/CARLO LEONI (B)



Distilleria Marzadro presenta il nuovo Grappa Kit, pensato ad hoc per la ristorazione. Il Grappa kit è un pacchetto già preparato per le esigenze della gastronomia, contiene alcune grappe miste di prestigio della Distilleria e del materiale di servizio. Il Grappa kit è così composto: 1 bottiglia di Grappa Trentina Morbida, 1 bottiglia di Grappa Trentina Tradizionale, 1 bottiglia di Grappa "Le Diciotto Lune", 1 bottiglia Giare Amarone, 1 bottiglia Giare Gewuerztraminer, 1 bottiglia Giare Chardonnay, +100 cioccolatini da degustare assieme alla Grappa, 100

sottobicchieri, 12 bicchieri toulippe, Espositore da Banco per la Grappa Le diciotto Lune, 5 Carte della Grappa.