

la Regina della pasta

Italian Pasta forever



Macchine per pasta fresca e secca, ravioli, tortellini, gnocchi e crêpes per ristoranti, negozi, laboratori, impianti industriali.

la monferrina

macchine per pasta machines

CASTELL'ALFERO - AT - ITALIA - T. +39.0141.29.60.47 - www.la-monferrina.com



a cura di
Marco Valletta

Un alimento versatile e fantasioso

E un pesce eclettico, versatile, anche polivalente, dalla struttura bianca, che si presta a molte preparazioni gastronomiche. Un cuoco ha la possibilità di trasformarlo a suo piacimento senza limiti, ottimo se lo si consuma quando è fresco, eccellente quando è sottosale (baccalà); egregio quando è secco (stoccafisso).

In ogni cucina territoriale, nelle molteplici testimonianze, il versatile pesce fa il protagonista e diventa appetitoso indipendentemente dall'ingrediente aggiunto. In questa sezione sperimentale, il merluzzo lo abbiamo studiato nei tre aspetti: fresco, baccalà, stoccafisso. Per poter costruire la tabella che segue, ho coinvolto i miei allievi della classe Terza B Cucina dell'IPSSAR di Castelfranco Veneto, che ringrazio per il lavoro certosino e la pazienza. Si tratta di un lavoro gastronomico sperimentale dove la frutta a polpa corposa e leggermente acidula potesse essere inserita in accostamento alle tre strutture del pesce. La frutta impiegata è stata inserita in accostamento al merluzzo, al baccalà e allo stoccafisso, non solo come accompagnamento in guarnizione, ma anche in cottura o in lavorazione. Abbiamo individuato i seguenti frutti: mela Golden, mela Verde Smith, pera Kaiser, pera William, e il Limone.

Questo lavoro serviva per far comprendere come il "pettare" (in dialetto veneto attaccaticcio), la caratteristica collosità del pesce, potesse essere mitigata da un frutto inserito, lasciando scoprire agli allievi come il valore aggiunto del gusto del pesce fosse offerto proprio dalla sua "collosità".

In molte ricette, nella cucina tradizionale, l'impiego dell'olio aiuta poco, così come l'impiego di normali contorni più o meno aciduli e i sistemi di cottura che incidono in modo marginale. Per questo l'efficacia didattica della sperimentazione, quella cioè di far capire agli allievi, come lo stesso pesce, pur essendo trattato sotto sale o essiccato, potesse mantenere il suo "attaccaticcio in modo così persistente". E questo poteva essere compreso solo contestualizzandolo con alimenti desueti nell'abbinamento. Abbiamo scoperto che, per la caratteristica tipica di ciascuna tipologia di pesce, pur inserendo lo stesso frutto, il sapore cambiava notevolmente e il grado di collosità era mitigato in modo differente. Una cosa è certa: il pesce, indipendentemente dalla sua struttura, necessita di un ottimo grasso per la trasformazione, se poi si usa un ottimo olio extravergine d'oliva, allora abbiamo dato il massimo. Vi invitiamo a leggere la tabella e, magari, vi suggeriamo di sperimentare e dire la vostra.

In sintesi potremmo dire che la mela è il miglior alimento per ridurre la collosità caratteristica del pesce. Solo in qualche caso la pera prende il sopravvento. Il limone, al contrario di quello che si potrebbe pensare, è il meno efficace.

A versatile and inspiring ingredient

This is an eclectic, versatile and polyvalent white fleshed fish that is perfectly suited for a wide variety of different recipes. A cook can do practically anything he or she imagines with it – it is excellent fresh, delicious when preserved in salt (baccalà) and superb when dried (stockfish).

In every region in Italy, as anyone will attest, this versatile fish takes centre stage and is mouth-wateringly delicious irrespective of the other ingredients used in the recipe. For this section of the magazine dedicated to experimentation, we considered all three variants of cod: namely fresh cod, baccalà and stockfish. To compile the table given below, I called upon my students of class 3B in Cookery at IPSSAR in Castelfranco Veneto, whom I thank for their diligence and patience. In this gastronomic experiment, we considered using firm fleshed and slightly tart fruit to accompany the three differently structured variants of the fish. We used fruit together with fresh cod, baccalà and stockfish, not just as a garnish, but in the actual cooking or preparation processes. We decided upon the following fruit: Golden Delicious apples, Granny Smith apples, Kaiser pears, Williams pears and lemons. The objective of the project was to understand how the characteristic glueyness of the fish may be attenuated by using fruit, and leaving the students to discover for themselves how this glueyness actually contributes significantly to the appeal of fish on the palate.

In many traditional recipes, using oil does not help much, just as the usual accompaniments of varying acidity and the cooking techniques used also only have a marginal influence. This was in fact the educational aim of the experiment, to make the students understand how the same fish, whether salted or dried, retained its "stickiness so persistently". And this could only be understood by placing the fish in different contexts with ingredients it is not normally associated with. We discovered that, due to the inherent qualities of each variant of cod, using the same fruit resulted in notably different alterations in flavour and attenuated the gluey element differently. One thing is certain: independently of its structure, a high quality fat must always be used when preparing this fish, and nothing beats an excellent extra virgin olive oil. Read the table for yourself and, perhaps, you may even feel like trying a few experiments of your own.

Overall, we found that apple proved to be the most effective ingredient in reducing the characteristic glueyness of the fish. In just a few cases, however, pear was the most effective. Contrary to what you might think, lemon is the least effective.



TABELLA DI COMPARAZIONE COMPARATIVE TABLE

Pesce Fish	Frutto Fruit					Modalità d'impiego Usage	Grado di collosità perso Degree of glueyness lost					
	Golden delicious G.	Smith S.	Granny S.	Kaiser K.	Williams W.		Limone L.	G.	S.	K.	W.	
Merluzzo Bollito <i>Poached Cod</i>	Con buccia <i>With peel</i>	Con buccia <i>With peel</i>	Senza buccia <i>Without peel</i>	Senza buccia <i>Without peel</i>	Solo 40g di buccia <i>40g peel only</i>	1 litro di acqua <i>1 litre water</i> 600g di frutta a pezzi <i>600g fruit in pieces</i>	3	4	3	3	2	1= per niente
Merluzzo Fritto <i>Fried Cod</i>	Cotta a vapore <i>Steamed</i>	Cotta in padella <i>Pan-fried</i>	Cotta a vapore <i>Steamed</i>	Cotta in padella <i>Pan-fried</i>	In succo <i>In juice</i>	500g di pesce <i>500g fish</i> 200g di purea <i>200g pureed fruit</i>	4	4	4	3	3	3= abbastanza
Merluzzo al Forno <i>Baked Cod</i>	Cotta in padella <i>Pan-fried</i>	Cotta a vapore <i>Steamed</i>	Cotta in padella <i>Pan-fried</i>	Cotta a vapore <i>Steamed</i>	A fetta intero <i>Whole slice</i>	500g di pesce <i>500g fish</i> 350g di dadolata <i>350g diced fruit</i>	3	4	3	4	2	4= molto
Baccalà Bollito <i>Poached Baccalà</i>	Con buccia <i>With peel</i>	Con buccia <i>With peel</i>	Senza buccia <i>Without peel</i>	Senza buccia <i>Without peel</i>	Solo 40g di buccia <i>40g peel only</i>	1 litro di acqua <i>1 litre water</i> 600g di frutta a pezzi <i>600g fruit in pieces</i>	5	4	4	3	3	1= none
Baccalà Fritto <i>Fried Baccalà</i>	Cotta a vapore <i>Steamed</i>	Cotta in padella <i>Pan-fried</i>	Cotta a vapore <i>Steamed</i>	Cotta in padella <i>Pan-fried</i>	In succo <i>In juice</i>	500g di pesce <i>500g fish</i> 200g di purea <i>200g pureed fruit</i>	2	3	4	4	2	3= sufficient
Baccalà in Padella <i>Pan-fried Baccalà</i>	Cotta in padella <i>Pan-fried</i>	Cotta a vapore <i>Steamed</i>	Cotta in padella <i>Pan-fried</i>	Cotta a vapore <i>Steamed</i>	A fetta intero <i>Whole slice</i>	500g di pesce <i>500g fish</i> 350g di dadolata <i>350g diced fruit</i>	3	4	4	4	2	4= a lot
Stoccafisso Bollito <i>Poached Stockfish</i>	Con buccia <i>With peel</i>	Con buccia <i>With peel</i>	Senza buccia <i>Without peel</i>	Senza buccia <i>Without peel</i>	Solo 40g di buccia <i>40g peel only</i>	1 litro di acqua <i>1 litre water</i> 600g di frutta a pezzi <i>600g fruit in pieces</i>	4	5	4	3	4	5= moltissimo
Stoccafisso Mantecato <i>Creamed Stockfish</i>	Cotta a vapore <i>Steamed</i>	Cotta in padella <i>Pan-fried</i>	Cotta a vapore <i>Steamed</i>	Cotta in padella <i>Pan-fried</i>	In succo <i>In juice</i>	500g di polpa, <i>500g fruit pulp,</i> 500g di olio, <i>500g oil,</i> 250g di purea <i>250g pureed fruit</i>	4	3	3	4	3	
Stoccafisso alla Vicentina <i>Stockfish 'alla Vicentina'</i>	Cotta in padella <i>Pan-fried</i>	Cotta a vapore <i>Steamed</i>	Cotta in padella <i>Pan-fried</i>	Cotta a vapore <i>Steamed</i>	A fetta intero <i>Whole slice</i>	500g di pesce <i>500g fish</i> 800g di olio <i>800g oil</i> 350g di frutta <i>350g fruit</i>	2	3	2	2	2	

Tra antiche e nuove ricette



di Mariagrazia
Dammico e
Marisa Saggiotto
Massignan

Salsa del giorno dopo

(da unire al pesce baccalà e altro in genere)

È una salsa che la mia nonna preparava dopo le feste, quando in casa si avanzavano noccioline mandorle pane rafferma e... altro che si ha in dispensa.

Ingredienti per 6 persone: 1 fetta di pane casereccio; 50 g di mandorle spellate; 50 g di noccioline sgusciate; 3/4 spicchi d'aglio; un peperoncino (a piacere); 2 pomodori secchi (a piacere); 2 dl di olio extra vergine d'oliva; 4 cucchiaini di aceto di vino bianco; sale e pepe. Mettere tutti gli ingredienti sulla placca del forno a tostare. Frullare il tutto nel frullatore con un po' di sale e pepe. Ridurre la velocità del frullatore ed aggiungere l'olio a filo alternandolo con l'aceto. Si otterrà così una salsa cremosa molto gustosa!

(ricetta di Marisa Saggiotto Massignan)



Dal web una ricetta spiritosa e saporita per celebrare la Festa della Donna con un affettuoso omaggio a tanti "baccalà"... Il curry conferisce un fascino tutto orientale ad una ricetta che ricorda in realtà un piatto tradizionale danese di Capodanno: il merluzzo bollito con aceto, grani di pepe e alloro accompagnato da un contorno di patate e mostarda a base di senape.

Ramoscello di mimosa con broccoli e farina di mais (polenta), con merluzzo insaporito al curry e una deliziosa salsa densa alla senape

Ingredienti per 4 persone: 300 g di broccoli lessati in acqua salata; 200 g di farina di mais (polenta) precotta; 300 g di filetti di merluzzo; 1/2 cipolla tritata; olio extra vergine di oliva; sale; 1 cucchiaino di curry. Per la salsa densa alla senape: 1/2 tazza di zucchero; 2 cucchiaini di senape (io ho usato quella con i semini dentro); 1/2 tazza di aceto bianco; 1/2 tazza di vino bianco secco; 3 uova sbattute con un pizzico di sale.

Schiacciare i broccoli cotti e aggiungere un cucchiaino di olio extra vergine di oliva e formare i ramoscelli sul piatto. Cuocere la farina di mais in acqua bollente salata seguendo le istruzioni di cottura sulla confezione o finché diventa una crema densa. Poi preparare la crema di senape: su una doppia pentola per la cottura a bagnomaria mescolare insieme lo zucchero, la senape, l'aceto, il vino e le uova. Cuocere mescolando continuamente



per 7-8 minuti o finché la salsa diventa densa. Quindi preparare il merluzzo. In una padella mettere due cucchiaini di olio extra vergine di oliva e la cipolla tritata, far cuocere su fuoco medio per 1-2 minuti poi aggiungere il curry ed il merluzzo, far cuocere per 2-3 minuti. Adesso formare le piccole palline gialle con la farina di mais cotta e metterle vicino ai 'ramoscelli di broccoli'. Quindi mettere nel piatto il merluzzo e la salsa di senape seguendo la fantasia.

(Ricetta proposta da Mariagrazia Dammicco, tratta da <http://cookinginrome.blogspot.com/>)

Browsing through old and new recipes

'Day after' sauce

(to be served with baccalà or any other fish)

This is a sauce that my grandmother use to make after the Christmas holidays, when there were lots of hazelnuts, almonds and stale bread left over in the house...and anything else you could find in the pantry.

Ingredients (serves 6): 1 slice of rustic bread; 50 g peeled almonds; 50 g shelled hazelnuts; 3-4 cloves garlic; one chilli pepper (optional); 2 sun dried tomatoes (optional); 200 ml extra virgin olive oil; 4 tablespoons white wine vinegar; salt and pepper.

Place all the ingredients on an oven tray and toast. Blend everything together in a blender with a little salt and

pepper. Reduce the blender speed and add olive oil in a slow drizzle, alternating with the vinegar. The result is a deliciously tasty creamy sauce!

(recipe by Marisa Saggiotto Massignan)

I found this fun and tasty recipe to celebrate Women's Day. Curry lends a touch of Oriental mystique to a recipe that is in fact reminiscent of a traditional Danish dish served on New Year's Eve: boiled cod with vinegar, peppercorns and bay leaf served with a side dish of potatoes and mustard sauce.

Mimosa branch with broccoli and maize flour (polenta), with curry-spiced cod and a delightful thick mustard sauce

Ingredients (serves 4):

300 g broccoli boiled in salted water; 200 g precooked maize flour (polenta); 300 g cod filets; 1/2 onion, finely chopped; extra virgin olive oil; salt; 1 teaspoon curry powder. For the thick mustard sauce: 1/2 cup sugar; 2 tablespoons mustard (I used wholegrain mustard); 1/2 cup white vinegar; 1/2 cup dry white wine; 3 beaten eggs with a pinch of salt added.

Mash the boiled broccoli, add a tablespoon of extra virgin olive oil and form branch shapes on the plate. Cook the maize flour in boiling salted water following the instructions on the pack or until it assumes a creamy consistency. To make the mustard sauce: mix the sugar, mustard, vinegar, wine and egg in a double saucepan (Bain Marie). Cook, stirring constantly, for 7-8 minutes or until the sauce thickens. Then prepare the cod. Put two tablespoons of extra virgin olive oil in a frying pan with the chopped onion, sauté on a medium heat for 1-2 minutes, add the curry powder and the cod and cook for another 2-3 minutes. Form small yellow balls with the cooked polenta and place next to the broccoli branches. Then arrange the cod and the mustard sauce on the plate using your own imagination.

(Recipe by Mariagrazia Dammicco from the website www.cookinginrome.blogspot.com)



Orione Sirman



di Marco Sabatini

Baccalà sarai tu!

E continuano a chiamarla ristorazione di serie B

Il ruolo delle aziende di ristorazione collettiva non si limita più alla semplice fornitura di derrate e pasti, oggi la società di catering deve essere in grado di soddisfare un pubblico diversificato, proponendo menù adeguati a seconda della fascia d'età. La ristorazione scolastica più di ogni altra richiede un'attenzione particolare e personalmente credo sia anche doveroso dare una corretta educazione

alimentare sia agli alunni che agli insegnanti. Il valore nutrizionale nella ristorazione scolastica è imprescindibile, ma non posso non pensare anche a quei valori immateriali come l'aspetto culturale e il legame affettivo con il cibo. Quest'ultimo è un valore aggiunto, è quel qualcosa in più che permette un sincero rapporto tra il cibo e il bambino e in questo contesto l'educazione alimentare diventa veramente efficace. Le confezioni accattivanti, le pubblicità che slealmente alterano il reale rapporto con il cibo, sono l'inevitabile conseguenza di un progressivo abbandono di frutta, verdura e pesce a favore di merendine, patatine fritte e bevande iper zuccherate. Occorre, quindi, un grande lavoro di "rieducazione" del gusto e proporre baccalà e stoccafisso ad un bambino è un po' come scendere in battaglia.

Stoccafisso e baccalà, per l'elevato costo della materia, non sono ben visti neanche dalla ristorazione collettiva, ma possiamo provare ad introdurli nei menù utilizzando un prodotto surgelato di qualità e proponendo un piatto unico, cosicché insieme ad un contorno ci sia una reale limitazione dei costi:

Salt cod for you! And still they call it second league catering

The role of food service companies is no longer limited to the straightforward supply of commodities and meals, now catering firms must be able to satisfy a diversified audience, offering suitable menus according to the age group. More than any other, school catering requires special attention and I personally believe that it's hard work also providing the right food education to students and teachers alike. Nutritional value in school catering is unavoidable, but I can't also stop thinking about those immaterial values, such as the cultural aspect and the emotional bond with food. The latter is an added value. It's that something extra that allows a sincere relationship between food and the child and food education becomes truly effective in this context. The eye-catching packaging and advertisements that disloyally alter the real relationship with the food are the inevitable consequence of a progressive abandonment of fruit, vegetables and fish

in favour of snacks, chips and overly sugary drinks. The big job of reeducating taste is therefore necessary and offering salt cod and stockfish to a child is a bit like going into battle.

Due to the expense of the foodstuffs, stockfish and salt cod are not looked upon in a good light by the food service industry, but we can try to introduce it into menus by

using a high-quality frozen product and offering one filling dish, so that there's a real lowering of costs with a side dish:



Microonde Panasonic
NE 1840 - NE 2140
NE 3240

Decongelate il baccalà e dividetelo a pezzi di circa 80/100 g se decidete di farne un pezzo unico a porzione. A parte preparate delle foglie d'alloro, delle patate sbucciate che taglierete manualmente con un'altezza di circa 1 cm. Stendete le foglie d'alloro sul fondo della teglia e, sopra le foglie, le patate, una affianco all'altra fino a coprire l'intera teglia. Sopra le patate, uno a fianco all'altro, i filetti di baccalà che avrete condito a parte con pane, aglio, prezzemolo, sale e pepe e pochissimo olio d'oliva. Una volta completata la stratificazione di alloro, patate e baccalà, aggiungete acqua, olio d'oliva e vino bianco in uguale misura, fino a raggiungere i filetti di baccalà. Cuocete in forno statico per circa 45 minuti più altri 15 minuti per rosolarlo e rendere croccante il pane aromatico. Lasciate riposare. I liquidi dovranno risultare densi grazie al pane utilizzato e alle patate. Facoltativo per migliorarne l'aspetto cromatico l'utilizzo di pomodoro a pezzi. Sarà un piatto equilibrato nelle calorie e nel sapore adatto a piccoli e grandi, ad un costo accettabile per la ristorazione collettiva, ottimo per utilizzarlo nella linea Self dei secondi piatti.



Defrost the salt cod and cut into pieces weighing about 80/100 g if you decide to use one piece cut into portions. Meanwhile, prepare the bay leaves. Peel the potatoes and cut them into 1 cm dice. Lay out the bay leaves on the bottom of the pan and arrange the

potatoes on top, one next to the other to cover the whole pan. Lay out the salt cod fillets on top of the potatoes one next to the other, which you've already prepared separately with bread, garlic, parsley, salt and pepper and a little olive oil. Having finished layering the bay leaves, potatoes and salt cod, add the water, olive oil and white wine in equal measure up to the level of the salt cod fillets. Cook in an oven for about 45 minutes, plus another 15 minutes to brown it and make the herbed bread crispy. Let it rest. The liquid should be thick thanks to the bread used and the potatoes. Tomatoes cut into pieces can be used to add colour. This is a balanced dish in terms of calories and with a flavour enjoyed by young and old alike at a cost that's acceptable to the food service industry, excellent for use in the Self line of main courses.

Club dei MIGLIORI



Chi sono I MIGLIORI?

I rivenditori di attrezzature per la ristorazione che primeggiano per la **qualità** dei prodotti, per la **gamma di servizi** e per la capacità di reperire sul mercato le **soluzioni** tecnologicamente più avanzate.

Tutti i VANTAGGI di aderire al CLUB

- Il prestigio di appartenere ad un club d'eccezione certificato dal marchio del club, dall'attestato di socio e dalla vetrofania.
- Un anno di presenza sulla rivista Zafferano in una sezione dedicata esclusivamente agli appartenenti al CLUB DEI MIGLIORI.
- Uno spazio web costantemente aggiornato all'interno del sito www.zafferano.org.
- Un pacchetto offerta di 100 copie di Zafferano inviate gratuitamente ai clienti segnalati da ogni rivenditore.
- Agevolazioni all'acquisto e soluzioni convenienti dalle migliori aziende nel settore della produzione delle attrezzature per la ristorazione.

Come farne parte?

Per entrare in contatto con il CLUB DEI MIGLIORI collegati a www.clubmigliori.it
(rif. Alberto Marzaro)

Periodicamente ai Migliori – e solo ai Migliori - vengono riservate promozioni speciali che premiano gli appartenenti al Club con offerte di valore e numerose occasioni, facilitazioni e sconti abbinati all'acquisto di prodotti "Sirman" e di altre prestigiose aziende, ad esclusivo vantaggio dei soci del prestigioso Club.



E se ti iscrivi al Club, potrai partecipare alla premiazione del miglior rivenditore dell'anno: "Il Migliore dei Migliori"!

Club dei Migliori

Info: CONSORZIO EXPORT ZAFFERANO
Via Caduti di Russia, 9 - 35010 Pieve di Curtarolo (Pd)
tel. +39 049 9620565 - fax +39 049 9620567
www.clubmigliori.it



Valle D'Aosta

Coffee Service sas

Via Aosta, 81-
10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650906 - Fax 0125 650967 - www.coffeservice.it
E-mail: info@coffeservice.it areatecnica@coffeservice.it asstec@coffeservice.it



Coffee Service é una azienda con una consolidata immagine di affidabilità e qualità nel settore delle apparecchiature per la ristorazione collettiva ed arredamento. Fondata nel 1992, da Paolo Raviglione, ha raggiunto in pochi anni il successo grazie all'innovazione tecnologica e al dinamismo commerciale. Per rispondere ancor meglio alle specifiche esigenze del cliente, Coffee Service s.a.s. offre un servizio completo di progettazione con tecnologia CAD e servizio "chiavi in mano" per ogni linea prodotto e per le apparecchiature complementari. Coffee Service opera sul mercato italiano ed europeo, soddisfacendo sia le richieste del comparto turistico alberghiero, che quelle della grande ristorazione collettiva.

VALCAF snc C.so Lancieri di Aosta, 15H - 11100 Aosta - tel. 0165 43703

Piemonte

DUTTO ARREDAM. C.so Monviso, 9 - 12100 Cuneo - tel. 0171 603190

Libra srl

Corso Canale n.80, Alba (CN)
Tel. 0173 366303 - Fax 0173 449077
E-mail: librabalancesrl@libero.it



Libra s.r.l. nasce dalla decennale esperienza nel settore della vendita ed assistenza di strumenti di pesatura, misuratori fiscali ed attrezzature per la ristorazione professionale. Grazie alla qualità dei prodotti offerti, nonché ad un tempestivo e mirato servizio di assistenza tecnica, oggi si propone come un importante Punto di riferimento nella realtà della Grande Distribuzione. Non solo, gli ultimi anni hanno visto "Libra s.r.l." in primo piano nella realizzazione di arredamenti completi di Bar - Pasticcerie - Gastronomie, grazie anche alle fortunatissime collaborazioni intessute con architetti quotati e falegnamerie artigianali di prestigio. "Innovazione, ricerca della qualità e flessibilità nella risposta alle esigenze della clientela: con questi presupposti intendiamo proseguire il nostro operato!"

MINETTO E LANTERO & C. snc Via G. Di Vittorio, 39 Zona Co.In.Ova - 15076 Ovada, AL - tel. 0143 81918

M.R. GRANDI IMPIANTI snc Via Vercelli, 35/A - 13030 Caresanablot, VC - tel. 0161 235286

Tuttobar s.n.c. di Pavone Francesco & C.

Via Mollieres, 7 - 10141 TORINO
Tel. 011/773.20.16 - Fax 011/750.42.24
E-mail: info@tuttobarsnc.com - www.tuttobarsnc.com



La Tuttobar s.n.c., fondata dal sig. Francesco Pavone, opera fin dal 1982 nel settore della ristorazione, offrendo una vasta gamma di attrezzature di alta qualità. La clientela può, inoltre, contare sulla competenza dello staff dell'azienda per ciò che concerne la consulenza, progettazione e personalizzazione dei locali, nonché vendita e assistenza tecnica. La Tuttobar è in grado di offrire, all'interno della propria esposizione, qualsiasi attrezzatura professionale per l'allestimento completo di cucine, bar, pizzerie e ristoranti, completando il tutto con la possibilità di scegliere tra pentole, piatti, bicchieri e tovagliati.

V.F.N. Arreda di Vota A. & C. snc Corso Re Arduino, 55 - 10086 Rivarolo C.se/TO - Tel. 0124 424852

Lombardia

ARIMAR sas di Bonelli Mario & C. - Via Cisa, 1/c - 46030 Cerese di Virgilio (MN) - tel. 0376-281065

B.M. srl Via Vanoni 61 - 23012 Castione Andevenno, SO - tel. 0342 358179

F.A.R.H.O Srl

Via Statale, 1642 - 23852 - Garlate (LC)
Tel. 0341 682809 - Fax 0341 682937
E-mail: farho@farho.it - www.farho.it



La F.A.R.H.O. srl è un'azienda specializzata nelle forniture alberghiere con più di trent'anni di presenza nel settore B.A.R. (Bar, Alberghi, Ristoranti). Progettazione, vendita, assistenza tecnica post-vendita fanno in modo che ci sia una risposta immediata per soddisfare al meglio le richieste del settore. Forniture alberghiere complete, porcellane, posaterie, cristallerie, pentolame e accessori per sale, cucine e bar. Vendita ed assistenza di attrezzature per il bar e per la cucina e arredamenti completi su misura e di serie.

G.V.M. Service srl

Via A. Da Brescia, 2 - 21013 Gallarate (VA)
Tel. 0331 775209 - Fax 0331 775409
E-mail: info@gvmservice.it - www.gvmservice.it



G.V.M. Service Srl opera ormai da più di 10 anni nel settore vendita e assistenza misuratori fiscali, bilance elettroniche e meccaniche, affettatrici, segaossi, trita-carne. Nel corso degli anni, G.V.M. Service Srl, si è ampliata e innovata seguendo le esigenze dei propri clienti offrendo un servizio sempre più vasto per la gestione del punto vendita e della ristorazione.

SCAM sas

Via Piave, 4
20056 Trezzo Sull'Adda, (MI)
tel. 02 90961757-90962513



Da molti anni ci occupiamo di vendita e assistenza di cucine per la ristorazione. Ma ciò che facciamo con più passione è seguire il settore dei forni a microonde Panasonic, Pacojet e piastre ad induzione, a proposito dei quali proponiamo dimostrazioni e periodi di prova di una settimana.

SCHENETTI srl P.zza F. Martelli, 3/5 - 20100 Milano - tel. 02 6441191

TEDESCHI ANTONIO snc Via Calchera, 17 - 25089 Villanuova Sul Clisi, BS - tel. 0365 31286

Trentino Alto Adige

KABU snc Via Macello, 29 - 39100 Bolzano - tel. 0471 977318

Tecnohotel Sas

Via Trento 3/C - 38017 Mezzolombardo, (TN)
Tel. 0461 600361 - Fax 0461 607865
www.tecnohotel.net



Forti dell'esperienza acquisita in vent'anni di attività nel settore alberghiero e della ristorazione professionale, progettiamo e realizziamo secondo le normative vigenti e al sistema H.A.C.C.P. impianti di Grandi Cucine e Lavanderie per alberghi, ristoranti e comunità. (Progettazione, vendita, assistenza, impianti grandi cucine - lavanderie industriali, attrezzature per bar ristoranti pizzerie e comunità. Depuratori d'aria, impianti d'aspirazione, celle e armadi frigoriferi. Abbattitori di temperatura, lavabicchieri, lavastoviglie industriali, impianti self-service e mobili in acciaio inox su misura)

Veneto

ARREDO E INSERIMENTI srl Via dei Mille, 82D - 45100 Rovigo - tel. 0425 404407

ASS.TEC snc Via Alpago Novello, 17 - 32100 Belluno - tel. 0437 31169

BOLZONELLA GRANDI IMPIANTI srl

Via SS. Fabiano e Sebastiano 32 - 35143 Brusegana - PD - Tel 049 620225 - Fax 049 620225

BONALDO & C. GRANDI IMPIANTI srl Via Zermanese, 109 - 31100 Treviso - tel. 0422 402987

CARLINI snc Via Triestina, 48-26 cen La Piazza - 30030 Favaro Veneto, VE - tel. 041 634522

CASTLE Z.C. snc via Montegrappa 41 - 31033 Castelfranco, TV - tel. 0423 491322

DONÀ ALESSANDRO Borgo S. Giovanni, 764C - 30015 Chioggia VE - tel. 041 5548455

ERREPI GRANDI IMPIANTI Via Brescia, 10 - 35030 Rubano, PD - tel. 049 632191

GARBATO RICCARDO C.F.TA del Rimedio 4422A - 30122 Venezia - tel. 041 5228696

F.LLI GUZZON SNC Via Monache, 11 - 35042 Este - tel. 0429 2448

IDEA GRANDI IMPIANTI sas Via Garofoli, 313 - 37057 S.Giovanni Lupatoto, VR - tel. 045 9251333

Miatello srl Forniture Alberghiere

Via Nonis, 16 - 36063 Marostica (VI)
Tel. 0424 470350 - Fax 0424 75929
e-mail: info@miatello.it - www.miatello.it



La Giorgio Miatello opera da più di 30 anni nello specifico campo delle forniture ad alberghi, ristoranti, bar, comunità. La gamma delle proposte spazia dagli arredamenti per grandi cucine, con progettazione ed assistenza tecnica, alle forniture complete per la tavola con primarie marche nazionali ed estere di porcellane alberghiere, posaterie, bicchieri. Due sale campionario a disposizione per visionare migliaia di apparecchiature ed articoli specifici per la ristorazione ed un interessante "angolo dimostrazione" per sperimentare gli ultimi sistemi di preparazione e cottura.

R.C.S. snc Vicolo Raffaele Sanzio, 12 - 35020 Albignasego PD - tel. 049 8807995

Rizzotto Services

Via Della Vittoria, 28/B
32030 Fener di Alano di Piave (BL)
Tel. 0439 789449 - Fax 0439 778542
E-mail: rizzottoservices@tmn.it



Da oltre 15 anni Rizzotto Services è il partner ideale per la ristorazione collettiva. La Nostra gamma di servizi comprende la progettazione e la messa in opera di cucine, impianti frigoriferi, d'aspirazione etc., coprendo tutte le esigenze, dal piccolo ristorante al grande centro di produzione pasti. Curato ed attento anche il servizio post-vendita con relativa assistenza tecnica. Ampio show room con cucina sperimentale dove periodicamente verranno proposti, da degli specialisti del settore, corsi sulle nuove tecnologie applicate al mondo della ristorazione.

SAFAC sas Viale dell'Industria - 36041 Alte Ceccato, VI - tel. 0444 696846

Sifa Gross - Società Italiana Forniture Alberghiere

Via Copernico, 3 - 35028 Piove di sacco (PD)
Tel. 049 5843822 - Fax 049 9702942
E-mail: sifa@sifagross.com - www.sifagross.com



Specializzata in forniture alberghiere, Sifa Gross propone un'ampia e diversificata gamma di prodotti delle migliori marche per soddisfare le più diverse e specifiche esigenze di un mercato in continua evoluzione. Dai complementi per la tavola al pentolame e alle attrezzature per la cottura, fino agli strumenti per la conservazione degli alimenti e per il lavaggio, Sifa Gross offre ai professionisti del settore tutto ciò che è indispensabile per garantire un servizio impeccabile e una ristorazione professionale d'alta qualità.

Friuli Venezia Giulia

ATIS DI SPAGNOL p.i. ERMES - S.S. Pontebana 13 km. 98 - 33098 VALVASONE (PN) Tel. 0434-85360

CDS di Mulargia G. & C. S.a.s.

via Marangoni, 7 - 33100 Udine
tel. 0432.505230 - fax 0432.503260
e-mail: info@cdsudine.it - www.cdsudine.it



Presente nel mercato dal 1981, l'azienda di Giuseppino Mulargia si distingue per l'elevata preparazione tecnica e commerciale che garantisce la distribuzione di prodotti innovativi di qualità e, al contempo, un servizio di assistenza veloce ed efficiente. Grazie a primari fornitori come Sirman, Colged e Sfera, la C.D.S. ha una clientela varia che spazia dal piccolo bar alle grosse comunità, comprese caserme, Comuni, ospedali.

DE MARCHI BRUNO Via III^ Armata, 14 - 34070 Redipuglia, GO - tel. 0481 489566

RISTO GRANDI IMPIANTI Srl Via Pier Paolo Pasolini, 3813 - 33040 Pradamano (UD) tel. 0432 670075

Emilia Romagna

CLIPPER srl Via Sali, 15 - 48018 Faenza, RA - tel. 0546 621346

G.A.B. TAMAGNINI Via Disraeli, 17 Zona Pieve M. - 42100 Reggio Emilia - tel. 0522 383222

G.S. sas DI SCOZZOLI GERMANO & C. Via Del Lavoro, 30 - 48015 Montaletto Di Cervia - tel. 0544 965234

L.G. IMPIANTI srl via Di Corticella, 250/2 - 40100 Bologna - tel. 051 703070

PIRANI ATTREZZATURE snc Via Vivaldi, 12 - 47841 Bellaria, RN - tel. 0541 347255

PIRO'S sas Via S. Allende, 21 - 47841 - Cattolica (RN) - tel. 0541 951667

SPADONI FABIO Via Zappaterra 16 - 44100 Ferrara - tel/fax. 0532.92856

SURF srl Via I° Maggio 34 - 40026 Imola, BO - tel. 0542 643914

Liguria

ASEL snc Via Fontevivo, 21/B - 19125 La Spezia (SP) - tel. 0187-504371

CATERTECH snc di Peter Edioh - Via Po, 3 - 17052 Borghetto Santo Spirito (SV) - tel. 0182-940098

DM.DI sas Via Ratti 26/R - 16126 Genova (GE) - tel. 010-261045

Toscana

Antartide Frigo s.n.c.

Via Trento, 50 - 56020 La Scala (PI)
Tel. 0571419586 - Fax 0571403656
E-mail: info@antartidefrigo.it www.antartidefrigo.it



L'azienda ha sede a La Scala - S. Miniato (PI) ed è nata nel 1986 come realtà locale per la produzione e la trasformazione di impianti frigoriferi. Nel corso degli anni poi si è sempre più indirizzata nella realizzazione di arredamenti e nella commercializzazione di attrezzature per locali, bar, pasticcerie, panetterie, ristoranti, gelaterie. L'azienda vanta una serie di collaboratori che permettono di poter realizzare un lavoro che va dalla progettazione, alla costruzione, all'installazione e all'assistenza post-vendita di qualsiasi tipo di arredamento ed attrezzatura.

DAVID ALBERGHIERA srl viale L. Ariosto, 2/R - 50124 Firenze - tel. 055 221788

INDAL 2000 S.r.l.

Loc. Pradini 57028 Suvereto (LI)
Tel. 0565-829894 - Fax 0565 829911
E-mail: indal2000@indal2000.it - www.indal2000.it



L'azienda fornisce alimentari e attrezzature in alberghi, ristoranti e pizzerie, panifici e pasticcerie. La Indal è una realtà in continuo sviluppo che offre prodotti sia freschi che secchi, bevande, semilavorati, macchinari, attrezzature, prodotti per l'igiene e l'abbigliamento. Opera in Toscana principalmente nelle province di Livorno, Pisa e Grosseto, comprese le isole dell'arcipelago toscano. Indal2000 è proprietaria del marchio "Meta degli Etruschi", attraverso il quale distribuisce in tutto il mondo i prodotti tipici della Val di Cornia.

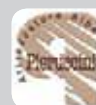
INTERARREDO srl Via della Fontina, 2/8 - 53043 Chiusi Scalo (SI) - tel. 0578 23211 - 20913

MAZZONE FRANCESCO srl Via Legnano, 34/A - 59100 Prato - tel. 0574 662920

NEW CHEF SERVICE srl Via Dell'artigianato 10 - 57010 Cecina, LI - tel. 0586 660520

Pieruccini & C. Sas

Via del Commercio, 8/F - 55040 Capezzano P.LU
Tel. 0584 969406 - Fax 0584 969412
E-mail: info@pierucciniattrezzature.com
www.pierucciniattrezzature.com



Nella sede di Capezzano Pianore in provincia di Lucca, il sig. Mario Pieruccini insieme con il suo staff, offre alla propria clientela ed a tutti gli operatori della ristorazione, una zona mostra di oltre 300 mq dove espone molti dei prodotti che la Pieruccini Attrezzature Alberghiere tratta. L'azienda, in molti anni di attività, ha potuto affermarsi sul mercato grazie all'esperienza personale del Sig. Pieruccini e anche all'alta qualità dei prodotti che l'azienda ha selezionato per gli operatori. Presso l'esposizione non mancano mai le lavastoviglie e lavabicchieri Colged, le cucine, i frigoriferi Silko, le macchine per pasta La Monferrina, forni misti ed abbattitori di temperatura Lainox, accessori complementari per la cucina e il bar Sirman, oltre a tanti altri macchinari complementari per l'allestimento completo di un impianto di cucina, come per esempio gli impianti di aspirazione.

Marche

AUXO srl Via Fonteschiava, 9 - 62010 Macerata - tel. 0734 902140

BIESSE MAINT SNC Via Villa Mattei, 65 - 62010 Montecassiano - tel. 0733 599044

FORMAT SRL Via E. Mattei, 24/F - 61032 Fano - tel. 0721 830139

SBRSICIA LUCIO Via G. Leopardi 207 - 60019 Senigallia, AN - tel. 071 7921889 - Fax 071 7921889

STACCHIOTTI & RICCIARDI Zona Industriale P.I.P. - Sambucheto, 62019 Recanati - MC - tel. 071 7575849

TECNOBAR snc Viale della Repubblica, 7 - 62029 Tolentino, MC - tel. 0733 968550

TIRIBOCO ROBERTO Via Rovereto, 1A - 60019 Senigallia, AN - tel. 071 7930484

Umbria

L.R. FORNITURE sas Str. delle Fratte 2/L - 06071 Castel del Piano Umbro, PG - tel. 075 5292229

PIELLE SERVICE srl S.S. Flaminia, Km. 131.600 - 06049 Spoleto (PG) - Tel. e fax 0743-277037

Abruzzo

CIESSETA srl Via Nazionale Loc. Crognaleto - 65010 Villanova di Cepagatti, PE - tel. 085 9774140

F.LLI BETTI snc Via Amendola, 13 - 66046 Tornareccio CH - tel. 0872 868335

PEVA snc C.da Case Bruciate - 65010 Collecervino, PE - tel. 085 8208284

QUARTIGLIA srl C.da S. Lucia, 6 - 64026 Roseto Degli Abruzzi, TE - tel. 085 809821

Lazio

AR.ES. 2000 srl Via dei Minatori, 2/C - 00143 Roma - tel. 06 5004666

ARREDO SERVICE srl Via Monti Lepini Km 5,100 - 03100 Frosinone - tel. 0775 201646

FUTURA GRANDI IMPIANTI Via Palmiro Togliatti, 20 - 00065 Fiano Romano - tel. 0765 480531

FRIGO CIMINA Contrada Madonna Di Loreto 101/A - 01038 Soriano nel Cimino - tel. 0761 745737

M.P.M. GRANDI IMPIANTI srl Via Aurelia, 1051 - 00166 Roma - tel. 06 66183642

OMEGA BILANCE LAZIO SRL via pontina km. 47, 450 - 04011 Aprilia - tel. 06 92062074

SAGIC snc Via Baldo degli Ubaldi, 240 - 00167 Roma - tel. 06 35420012

SAT Commerciale srl Via del Fosso di Tor Treteste, 91 - Via dell'omo - 00155 Roma - Tel. 06 22759191

Molise

GRANITTO ARREDI Via Arti e Mestieri, 35 - 86039 Termoli, CB - tel. 0875 751081

LA FRIGOLETTROMECCANICA C.da Pesco Farese - 86100 Ripalimosani - tel. 0874 39824

Campania

MARINO ALESSANDRO NICOLA Via Roma, 30 - 82020 Fragneto Monforte, BN - tel. 0824 981443

NUOVA ABF srl via Rivozzo, 5 - 81050 Pietravairano, CE - tel. 0823 984588

Club dei Migliori

Picariello S.p.a. (AV)

Via Raffaello Viviani, 9/A
83013 Mercogliano (AV)
Tel. 0825 680013 - Fax 0825 1910235
E-mail: info@picariello.it - www.picariello.it



Picariello S.p.a., nel mercato da oltre 50 anni, opera nel settore della Ristorazione Turistica Alberghiera con la realizzazione di hotel, ristoranti e pizzerie, bar, pasticcerie e gelaterie, negozi e boutique. Grazie ad un team di tecnici specializzati nella progettazione, produzione e consulenza tecnica-commerciale anche post vendita (grazie al suo Centro Servizi Tecnico), e con l'adozione di marchi prestigiosi, è in grado di fornire soluzioni standard o personalizzate rispettando tutte le normative vigenti.

Sannino Brothers s.a.s.

Via Bari, 6 interno 1 - Arzano - (NA)
Tel. 081 5732219 - Fax 081 5736905
E-mail: info@sanninobrothers.it
www.sanninobrothers.it



Importante punto di riferimento nel mercato della distribuzione, rivendita, assistenza tecnica e manutenzione di attrezzature destinate a negozi alimentari, supermercati e comunità.

SCHETTINO & C. sas via Medina, 5 - 80133 Napoli - tel. 081 5524466

Puglia

ARBONDIO ARTURO Via Arte del Vetro, 23 - 71043 Manfredonia, FG - tel. 0884 588407

IM.B.A.R. di SCARANGELLI G. & FIGLI snc 70100 Bari (BA) - str. st. 98, km. 80,600
tel 080 5323261-080 5352919

Matarrese Grandi Impianti srl

c.da Popoleto, n.c. - 70011 Alberobello (Ba)
Tel. 080 4323431 - Fax 080 4322662
E-mail: matarrese@matarrese.it - www.matarrese.it



Matarrese opera da oltre 20 anni con competenza ed affidabilità, proponendo soluzioni in grado di cogliere il giusto equilibrio fra design, funzionalità, qualità ed investimento: ingredienti che si fondono e che danno vita alle realizzazioni MATARRESE. Matarrese è partner professionale di coloro che desiderano ottimizzare il proprio SPAZIO di lavoro. L'azienda annovera le seguenti attività integrate: progettazione degli spazi di lavoro delle aree professionali; produzione di arredi su misura; installazione e forniture di arredi e complementi, attrezzature, hotellerie; impianti di climatizzazione, trattamento aria, refrigerazione industriale, assistenza tecnica

SEPRANO CATALDO Via Primaldo Cocco, 3/9 - 74100 Taranto - tel. 099 7792086

SESAM INFORMATICA Via Vittorio Veneto 153 - 70043 Monopoli - tel. 080 802444

STUDIO 100 srl - Via E. Fermi Capannone, 9 - 72100 Brindisi - tel. 0831 548100

Basilicata

ARREDO SYSTEM snc Viale Salerno 55 - 75025 - Policoro - MT - tel. 0835 971082

MARRAUDINO REFRIGERAZIONE snc Via del Commercio Lotto 12 Z. Paip - 75100 Matera - tel. 0835 268810

OMNIA ARREDI via Complanare S.S. 106 - Zona Artigianale D/1 - 75025 Policoro (MT) tel. 0835 980446 - 973175

Calabria

ARREDITALIA SRL Via G. Gentile, Sn - 87067 Rossano - tel. 0983 514377

MAZZA SRL Località Poggio Pudano Ss. 106 - 88900 Crotona - tel. 0962 946162

MALLAMACI GRANDI IMPIANTI Via Sbarre Inferiori, 305 - 89131 Reggio Calabria
Tel/Fax: 0965 625963 - 339 7353230

MONIACI MARIO SRL Via Lombardi - 88100 Catanzaro - tel. 0961 773926

NEW DESIGN CONTRACT SRL Via Fedele Calvo 6 - 87012 Castrovillari - tel. 0981 44041

VADALA' DUE srl Str. Statale 111, 68 - 89015 Gioia Tauro, RC - tel. 0966 51914

Sicilia

Area System srl

Zona Industriale III Fase - 97100 Ragusa
Tel. 0932 668508 - Fax 0932 668247
E-mail: amministrazione@areasytem.net
commerciale@areasytem.net - www.areasytem.net



L'azienda si costituisce nel 1980 col nome dei due soci fondatori Vitale e Lattuca e si specializza nella fornitura di servizi per la riparazione e assistenza nel campo della refrigerazione industriale e commerciale. Nel corso degli anni cresce e si specializza nella erogazione di servizi consulenziali per la realizzazione di Celle in Muratura, impianti per refrigerazione, fino ad arrivare alla fornitura di celle in pannelli prefabbricati.

Dal 1989 diversifica l'attività inaugurando l'area relativa alla commercializzazione di banconi refrigerati, accessori per supermercati, salumerie, macellerie ecc... Dal 1993 l'azienda diversifica i servizi per soddisfare anche le esigenze del settore No Food (negozi, Tabacchi, Edicole).

BARBERA GIUSEPPE & C. sas Via Luigi Capuana, 21 - 91100 Trapani - tel. 0923 538640

FO.M.AL. sas Via Nazionale, 485 - 98040 Giamporo, ME - tel. 090 9384256

MULONE ANGELO Via Paolo VI - 92100 Canicattì, AG - tel. 0922 853187

PROGETTO FUTURO srl - via Nicolò Derelitto, 101 - 90011 Bagheria (Pa) - tel./fax 091 933805

RIGGI ARREDAMENTI srl Via G.A. Valenti, 73 - 93100 Caltanissetta - tel. 0934 565714

TECNOARREDI srl Via Erice, 3 - 98030 Giardini Naxos, ME - tel. 0942 51034

Sardegna

Centro Arredo Negozi di Madeddu Efisio & C. Snc

Via Giovanni XXIII, 77 - 09096 SANTA GIUSTA (OR)
Tel. 0783 358618 - Fax 0783 377022



L'azienda opera nel settore dell'arredo commerciale da circa 20 anni, curando la realizzazione dell'arredo, dalla fase di progettazione, sino alla messa in opera con collaudo e all'assistenza tecnica. La nostra attività è prevalentemente orientata e specializzata nel settore food dei ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panetterie, market, macellerie, pescherie e pizzerie. Si realizzano lavori, sia con mobili ad elementi componibili, sia su misura, a seconda delle esigenze del cliente, cercando di sfruttare al meglio e in modo funzionale gli spazi a disposizione. Oltre all'arredo l'azienda è fornitrice di tutte le macchine e attrezzature complementari per ogni attività, garantendo su ognuna l'assistenza tecnica e le parti di ricambio.

Commercial Tecnica s.r.l.

V.le Italia, km. 2 - 08045 Lanusei (NU)
Tel. 0782 42805-42898

Fax 0782 480387-8 - E-mail: info@commercialtecnica.it



Fondata nel 1978 esercitando nel settore dell'assistenza Tecnica e Arredi Ambienti Pubblici, cucine, negozi in genere. Nel 1990 nasce la prima fabbrica in Sardegna per la costruzione di celle frigorifere, realizzate con moduli di pannelli coibentati in sandwich di lamiera plastificata, acciaio inox e vetroresina, accatastabili con chiavi a serraggio rapido, di infinite dimensioni, impiegate per la conservazione, surgelazione, lavorazione dei prodotti con temperature da +20°C a -40°C. La costruzione di celle per banchi bar, tavoli freddi di svariate dimensioni.

FLORIS & C. s.n.c. Via Oristano, 2 - 09039 Villacidro (CA) - Tel. /Fax 070 9314358

Grimaldi Srl

LOC. BASA (Zona Iperstanda)
07026 OLBIA - SS

Tel. 0789 51017 - Fax 0789 50473

e-mail: grima.srl@tiscali.it - www.paginegialle.it/grimaldisrl-ss



Forniture alberghiere, arredamenti, refrigerazione grandi impianti. Cucine professionali per comunità, macchine per la preparazione. Impianti con sistemi di aspirazione, depurazione e climatizzazione dell'aria. Preventivi, sopralluoghi, progettazione e direzione dei lavori. Strumenti di controllo, accessori, ricambi per tecnici della refrigerazione. Articoli accessori per macellerie, mattatoi e pescherie. Elementi di servizio e per la preparazione, arredi di complemento per interni e spazi aperti all'esterno. Vasta gamma di articoli per il catering. Pronta consegna porcellane, cristallerie, posaterie, tovagliati. Detergenti, articoli cortesia e consumo. Abbigliamento professionale per sala, cucine e laboratori.

TRASPARENZE via della Resistenza sn - 08100 NUORO - tel. 0784 203303