



**PortFolio**

**LEONARDO**

**BONANNI**

**WEB&GRAPHIC DESIGN**

via delle mele 24, Segni (Roma)

[leonardo.bonanni@libero.it](mailto:leonardo.bonanni@libero.it)

Cell. 349 2874234

# RIVISTA "IL GAMBERO"



**IL GAMBERO** Aprile 2015

## GAMBERI IN GABBIA DI SFOGLIA SU PATATE CROCCANTI

**INGREDIENTI**

- Gamberi
- Un rotolo di pasta sfoglia
- Mollica di pane
- Patate di media grandezza
- Prezzemolo
- Sale e pepe
- Olio extra-vergine di oliva

**PREPARAZIONE**

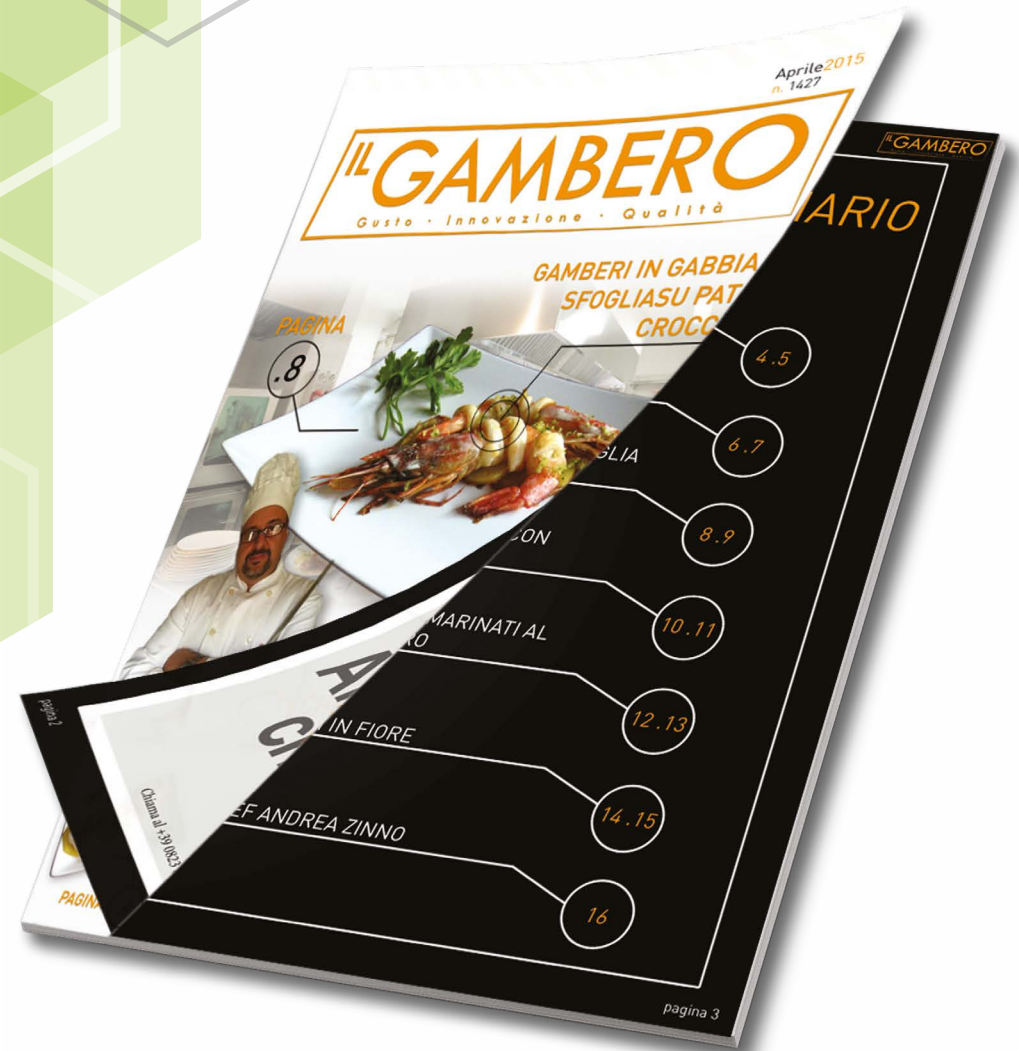
Per prima cosa, pelate allora le patate e tagliatele a fettine sottili, con uno spessore di un paio di millimetri, e lavate le fette sotto l'acqua corrente, in modo da eliminare l'amido residuo. Prendete una teglia anti-aderente, ungetela con l'olio extra-vergine e deponeteci le fettine di patate, che avrete asciugate per benino, avendo cura che queste siano ben separate e non sovrapposte. Salatele, ricordando che le patate, vogliono abbastanza sale e poi, usando un pennellino o le dita, ungete anche la parte superiore delle patate, finalmente, infornate per circa 15 minuti a 230°.

delicatezza e attenzione, la parte di guscio compreso tra la testa e la coda. Srotolate ora il rotolo di sfoglia e, usando un coltellino, ricavate delle strisce sottili, direi meno di un centimetro di larghezza. Tagliando un rotolo standard nel suo verso più lungo, una singola strisciolina dovrebbe bastare per un paio di gamberi. Prendete una striscia di sfoglia e, partendo dalla coda del gambero, avvolgetela a spirale sino ad arrivare alla testa. Ripiegate la parte finale ed iniziale della strisciolina su se stessa, in modo da creare una sorta di saldatura, sia sulla coda

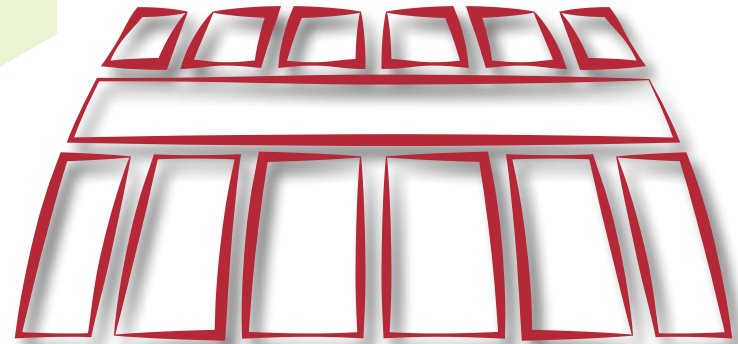
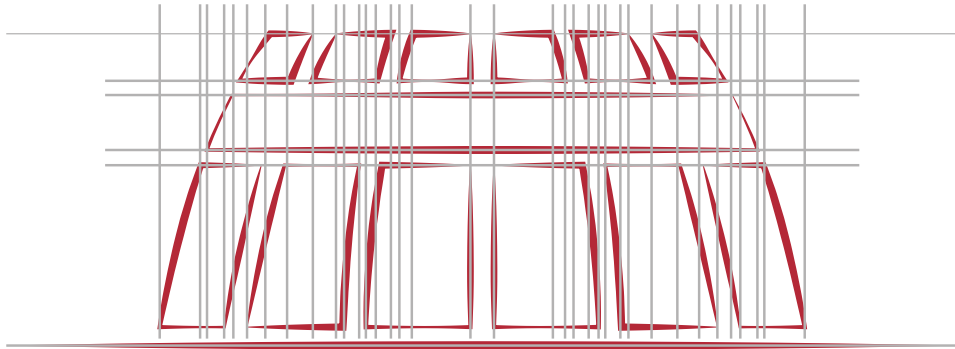
che sulla testa. Quando avete preparato tutti i gamberi, tornate alle patate e, trascorsi i 15 minuti, toglietele dal forno, che lascerete comunque acceso, dato che poi dovrete usarlo per la parte finale della cottura. Fate leggermente intiepidire le patate, giusto per non bruciarvi, e poi, aiutandovi con una spatola o una paletta, ridisponete le patate nella stessa teglia, creando una sorta di "letto" fatto con cinque o sei fette di patate leggermente sovrapposte. Prendete ora la mollica di pane ne basta poca e mettetela nel mixer, meglio se quello ad alta velocità, che si usa normalmente per macinare caffè e frutta secca, unite il prezzemolo e fate andare alla massima velocità, in modo che il prezzemolo si triti e si amalgami con la mollica. Infornate, sempre a 230°, per non più di una decina di minuti, tempo necessario per rendere croccante la sfoglia ma, allo stesso tempo, per non rendere di gomma i gamberi, che come orami saprete vogliono una cottura veloce. Togliete dal forno ed impiattate.

Preparazione del piatto:  
Chef Andrea Zinno

pagina 8



# LOGO "CUBINO"



*Cubino*

CASA VINICOLA DAL 1985

*Cubino*

CASA VINICOLA DAL 1985

# MANUALE OPERATIVO "CUBINO"



# PIEGHEVOLE "S&L"

Dott.ssa Laura Sepe

Via Cagnasino, 12  
40420 – Monte San Biagio

Cell. 348/7286241

e-mail: sepelaura@gmail.com




D.Lgs. 81/2008 Tutela della Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro	SISTEMI di GESTIONE AZIENDALI e MODELLI di ORGANIZZAZIONE e GESTIONE	IGIENE ALIMENTARE e ANALISI AMBIENTALI
<b>CONSULENZA ED ASSISTENZA</b>	<b>CONSULENZA ED ASSISTENZA</b>	<b>CONSULENZA ED ASSISTENZA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esame della documentazione esistente in azienda;</li> <li>- Sopralluogo aziendale;</li> <li>- Collaborazione alla valutazione dei rischi ed all'elaborazione documentale (DVR, procedure operative, piani di miglioramento, ecc.);</li> <li>- Misurazioni Agenti Fisici Ambientali: rumore, vibrazioni, campi elettromagnetici;</li> <li>- Consulenza ed assistenza sugli interventi programmati Progettazione Impianti; Energie Rinnovabili;</li> <li>- Consulenza ed assistenza su verifiche di controllo da parte di Organi Ispettivi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemi di Gestione Qualità – Ambiente —Sicurezza, ed altri rispondenti a standard nei settori della produzione primaria (GLOBALGAP) e della filiera agroalimentare (BRC/IFS, ISO 22005; ecc.); formazione sul SGA prescelto.</li> <li>- Modelli di Organizzazione e Gestione D.Lgs. 231/2001; Asseverazione dei modelli di organizzazione e gestione;</li> <li>- Consulenza ed assistenza al RSGA interno; formazione del Responsabile SGA;</li> <li>- Conduzione di Audit interni;</li> <li>- Assistenza alla Certificazione del Sistema da parte dell'Organismo di Terza parte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulenza per la progettazione strutturale dell'attività secondo le normative di igiene;</li> <li>- D.I.A.;</li> <li>- Assistenza ed elaborazione alla pianificazione del manuale di autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.;</li> <li>- Sistema di Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;</li> <li>- Audit interni;</li> <li>- Autorizzazioni, certificazioni e analisi ambientali.</li> </ul>
<b>FORMAZIONE in collaborazione con Enti Bilaterali ed Associazioni di Categoria</b>	<b>FONDI INTERPROFESSIONALI per la formazione continua in azienda</b>	<b>FORMAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi dei fabbisogni formativi;</li> <li>- Corsi per RSPP—Datore di lavoro;</li> <li>- Corsi per lavoratori e preposti; corsi per Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS);</li> <li>- Corsi per la formazione degli addetti all'emergenza Antincendio e Primo Soccorso;</li> <li>- Corsi specifici per l'abilitazione degli operatori di macchine e attrezzature;</li> <li>- Progettazione e coordinamento di corsi mirati per RSPP— professionisti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Supporto alla scelta ed all'adesione al Fondo Interprofessionale;</li> <li>- Supporto e consulenza tecnica alla realizzazione del Piano progettuale (avvio, rendicontazione, ecc);</li> <li>- Supporto e consulenza tecnica alla realizzazione dei progetti formativi;</li> <li>- Supporto e consulenza tecnica alla condivisione con le Organizzazioni Sindacali;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corsi per Responsabili ed Addetti all'Industria Alimentare in relazione alle mansioni svolte ed alla manipolazione dei prodotti nel settore di appartenenza.</li> </ul>

D.Lgs. 81/2008 Tutela della Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro	SISTEMI di GESTIONE AZIENDALI e MODELLI di ORGANIZZAZIONE e GESTIONE	IGIENE ALIMENTARE e ANALISI AMBIENTALI
<b>CONSULENZA ED ASSISTENZA</b>	<b>CONSULENZA ED ASSISTENZA</b>	<b>CONSULENZA ED ASSISTENZA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esame della documentazione esistente in azienda;</li> <li>- Sopralluogo aziendale;</li> <li>- Collaborazione alla valutazione dei rischi ed all'elaborazione documentale (DVR, procedure operative, piani di miglioramento, ecc.);</li> <li>- Misurazioni Agenti Fisici Ambientali: rumore, vibrazioni, campi elettromagnetici;</li> <li>- Consulenza ed assistenza sugli interventi programmati Progettazione Impianti; Energie Rinnovabili;</li> <li>- Consulenza ed assistenza su verifiche di controllo da parte di Organi Ispettivi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemi di Gestione Qualità – Ambiente —Sicurezza, ed altri rispondenti a standard nei settori della produzione primaria (GLOBALGAP) e della filiera agroalimentare (BRC/IFS, ISO 22005; ecc.); formazione sul SGA prescelto.</li> <li>- Modelli di Organizzazione e Gestione D.Lgs. 231/2001; Asseverazione dei modelli di organizzazione e gestione;</li> <li>- Consulenza ed assistenza al RSGA interno; formazione del Responsabile SGA;</li> <li>- Conduzione di Audit interni;</li> <li>- Assistenza alla Certificazione del Sistema da parte dell'Organismo di Terza parte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulenza per la progettazione strutturale dell'attività secondo le normative di igiene;</li> <li>- D.I.A.;</li> <li>- Assistenza ed elaborazione alla pianificazione del manuale di autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.;</li> <li>- Sistema di Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;</li> <li>- Audit interni;</li> <li>- Autorizzazioni, certificazioni e analisi ambientali.</li> </ul>
<b>FORMAZIONE in collaborazione con Enti Bilaterali ed Associazioni di Categoria</b>	<b>FONDI INTERPROFESSIONALI per la formazione continua in azienda</b>	<b>FORMAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi dei fabbisogni formativi;</li> <li>- Corsi per RSPP—Datore di lavoro;</li> <li>- Corsi per lavoratori e preposti; corsi per Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS);</li> <li>- Corsi per la formazione degli addetti all'emergenza Antincendio e Primo Soccorso;</li> <li>- Corsi specifici per l'abilitazione degli operatori di macchine e attrezzature;</li> <li>- Progettazione e coordinamento di corsi mirati per RSPP— professionisti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Supporto alla scelta ed all'adesione al Fondo Interprofessionale;</li> <li>- Supporto e consulenza tecnica alla realizzazione del Piano progettuale (avvio, rendicontazione, ecc);</li> <li>- Supporto e consulenza tecnica alla realizzazione dei progetti formativi;</li> <li>- Supporto e consulenza tecnica alla condivisione con le Organizzazioni Sindacali;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corsi per Responsabili ed Addetti all'Industria Alimentare in relazione alle mansioni svolte ed alla manipolazione dei prodotti nel settore di appartenenza.</li> </ul>



# FLYER&LOCANDINE

**GOLD SUNSET**

27 DOMENICA | 18.00  
LUGLIO | 00.00  
Ass. LOCCA D'ORO | free entry

**PINETA PIANILLO**

-18.00  
Fresco Apertivo al tramonto  
allietato da musica lounge

-19.00  
Serata di Salsa Cubana  
all'insegna del ballo e del  
divertimento

Pineta Pianillo: via Pianillo, Segni (RM)

SABATO 03 SETTEMBRE 2011 h 23.00 - 04.00

**Are you ready**

LINE UP:

RASH EVENTI VATIVI DAVIDE DEL VECCHIO REHAB  
MASSIMO MOCCIA BIZZARRO / RADIOACTIVA RECORDS  
SOUND BROTHERS ULTRASOUND / RADIOACTIVA RECORDS

SUPPORTER

CAPANNONE CULTURALE  
VIA ROCCAMASSIMA, 00037 SEGNI (RM)  
Autostrada A1 Roma - Napoli / Uscita Colferro  
INFO: 349.2874234 / 328.5786414 / 328.0321961

ultra sound

VENERDI 08 FEBBRAIO  
ULTRASOUND

**RED & MOTION**

LOUNGE CLUB - via P.Filippo da Segni, Segni (RM)

Time Change

**GIAPPONE**  
"DAI UN VIAGGIO ALLA TUA VITA"

ROMA TOKIO

VOLI  
A PARTIRE  
DA  
**€ 400**

Venerdi  
**19 DICEMBRE**

Different Mind pres:  
**RED&MOTION**  
winter season 2015

**CYCLOPS**  
Different Mind / UltraSound

FIRE FLY  
Strada Provinciale 127 03012 Anagni

Different Mind ultra sound

# WALLPAPERS



GRAPHIC DESIGN  
LEONARDO BONANNI

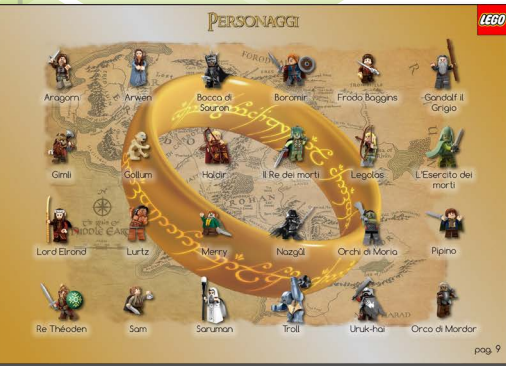
# WALLPAPERS

GRAPHIC DESIGN  
*LEONARDO BONANNI*





# CATALOGO "LEGO"



# SITO WEB "LEONARDO IL GENIO"





# LEONARDO BONANNI

**WEB&GRAPHIC DESIGN**

via delle mele 24, Segni (Roma)

leonardo.bonanni@libero.it

Cell. 349 2874234