

Ristorazione & Ospitalità



Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 43 - Numero 2
Febbraio 2019

**L'Amira in visita a "Intrecci",
Alta Formazione di Sala,
ricevuti da Marta Cotarella**



C
C
I N
Benven
Il cliente no
non si fa co
Non è fatto
Non vede il
non vede lo
cliente sc
per rem
to di u
questo
lo ha
epoc
de. In
a c
in m

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®



Hotel



Ristoranti



Pizzerie



Banqueting



**Catene
di Ristorazione**



Bar



**Ristorazione
Collettiva**

DAL 1960 AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

Professionisti nel settore del **Food Service** con un'esperienza di oltre 55 anni, siamo in grado di soddisfare tutte le esigenze della Ristorazione moderna.

www.pregis.it

 **FILIALI PREGIS S.p.A.**
 **TRANSIT POINT**

operativi in
3 stati

- ITALIA
- FRANCIA
- CROAZIA



6 filiali
nel Centro-Nord Italia

- RIVA DEL GARDA (TN)
- SAN BONIFACIO (VR)
- GALLIATE (NO)
- CESENA (FC)
- CHIESINA UZZANESE (PT)
- SAN VITO AL TORRE (UD)

DAL 1960 AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

Ristorazione & Ospitalità



Anno 43 n° 2
Febbraio 2019

Rivista di alimentazione,
gastronomia, enologia e turismo

EDITORE AMIRA

Associazione Maîtres Italiani
Ristoranti e Alberghi

DIRETTORE RESPONSABILE

Diodato Buonora
dbuonora@libero.it

DIRETTORE EDITORIALE

Valerio Beltrami

GRAFICA E IMPAGINAZIONE

Veronica Gatta

CONTRIBUTI EDITORIALI

Vincenzo D'Antonio,
Alfonso Del Forno, don Beppe de Ruvo,
Antonio Di Ciano, Giovanni Favuzzi,
Rodolfo Introzzi, Carmine Lamorte,
Michele Policelli, Claudio Recchia,
Antonino Reginella, Enrico Roto,
Giacomo Rubini, Antonio Zambrano.

SITO UFFICIALE

www.amira.it

FILO DIRETTO CON AMIRA

Tel. 02 49458768

dalle 9 alle 12
dal lunedì al venerdì

info@amira.it
sedelegale@amira.it

REGISTRAZIONE TRIBUNALE

n. 16754 del 26 marzo 1977

ASSOCIATO USPI

Sommario

L'EDITORIALE

5 IV^a Edizione "Le donne nell'arte del flambé"
Grado 6-9 marzo 2019 - Giacomo Rubini

ATTUALITÀ

6 L'Amira in visita a "Intrecci", l'alta formazione di sala
Claudio Recchia

ATTUALITÀ

7 Scopriamo "INTRECCI" ...

ATTUALITÀ

9 Arrivano le prime Maître-Sommelier AMIRA
Michele Policelli

IN PRIMO PIANO

12 Il ristorante del futuro. Centrale il ruolo della sala
Vincenzo D'Antonio

IN PRIMO PIANO

14 I liquori dolci tipici italiani
Limoncello, Amaretto e Sambuca - Enrico Rota

ATTUALITÀ

16 A carnevale ogni dolce vale
Rodolfo Introzzi

VINI DAL MONDO

19 Svizzera: i cantoni della Svizzera tedesca
Rodolfo Introzzi

VINO

21 Alla scoperta dei vini italiani regione per regione
Emilia Romagna - Michele Policelli

IL MAESTRO

25 Il Gran Maestro Salvatore Sturiale si racconta...
Claudio Recchia

BIRRA IN TAVOLA

26 Intervista a Vittorio Ferraris, presidente Unionbirrai
Alfonso Del Forno

L'AMICO BARMAN

28 Scopriamo il Fernet Branca, il "Re" dei digestivi
Carmine Lamorte

"COME COLUI CHE SERVE" (LC 22, 27)

31 Riflessione spirituale
di don Beppe de Ruvo

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

32 Il melograno: tanta salute in un frutto
Giovanni Favuzzi

RUBRICA

33 Spigolature
Antonio Di Ciano

SEZIONE MILANO, LAGHI E BRIANZA

36 Successo per lo Show Service al Collegio Ballerini
Antonio Zambrano

SEZIONE RAGUSA BAROCCA

38 "La Terra incontra il Mare". 3^a Edizione del
Concorso "Flaming competition" - Antonino Reginella

SEZIONE SICILIA OCCIDENTALE

40 L'A.M.I.R.A. testimonial del 1° Congresso Regionale
Sicilia dell'Euro-Toques - Antonino Reginella

IV^a Edizione “Le donne nell’arte del flambé” Grado 6-9 marzo 2019



L'A.M.I.R.A., ormai da tre anni, porta avanti un evento che ha rilevante risonanza a livello nazionale ed internazionale. Si tratta del concorso delle lavorazioni alla lampada, “Le donne nell’arte del Flambé” Maria Luisa Speri Challenge (marchio registrato presso la Camera di Commercio di Gorizia). Dopo una lunga selezione delle partecipanti nelle sezioni in Italia ed all’estero. Anche quest’anno la fase conclusiva della manifestazione è prevista in data otto marzo presso il Grand Hotel Astoria di Grado.

L’A.M.I.R.A., con le sue varie attività culturali, si prefigge di valorizzare la figura della “Maître donna” attraverso la lavorazione alla lampada ritenendo opportuno stimolare l’interesse delle donne maître professioniste, delle aspiranti e delle allieve degli istituti

alberghieri.

La figura del maître ha un ruolo insostituibile nell’arte dell’ospitalità, ma per molto tempo...è risaputo...è stata declinata al maschile.

La manifestazione ha l’intento di donare al settore turistico-alberghiero “nuove professioniste”, garantendo la loro idoneità al mestiere, il loro stare al passo con i tempi e la loro innata capacità di valorizzare le parole” Stile ed eleganza”.

In passato mancavano analoghe iniziative e non a caso per la finale abbiamo scelto l’otto marzo. La giornata in cui ogni donna è un’indiscussa Regina. Si vuole creare un fil Rouge di attenzione alle non poche figure femminili che a Grado hanno ricoperto un ruolo importante.

L’A.M.I.R.A. ha pertanto indetto IL 4° CONCORSO Internazionale “le donne nell’arte del Flambé” e al momento numerose

sono le squadre che hanno aderito, provenienti dalla maggior parte delle regioni Italiane e dall’estero.

Non trascurabile infine è la visibilità che i media specializzati danno all’evento. L’ultima edizione è stata trasmessa in diretta streaming ed ha avuto più di 40.000 visualizzazioni registrate sui social. Non resta che augurare a tutte un: in bocca al lupo sapendo fin d’ora che nella prova che vi attende saprete dimostrare il vostro grande valore.

*Giacomo Rubini
Vice Presidente Vicario
A.M.I.R.A.*

Il Presidente Valerio Beltrami ringrazia la Giunta Esecutiva e i Fiduciari per la loro presenza a Milano in occasione del Consiglio Nazionale che si è tenuto lo scorso 22 gennaio all’Hotel Michelangelo.

Claudio Recchia, Marta Cotarella, Valerio Beltrami e Cesare Lo Verde



L'Amira in visita a "Intrecci", l'alta formazione di sala

di *Claudio Recchia*

Lo scorso 8 gennaio siamo stati a "Intrecci", l'alta formazione di sala. A riceverci Marta Cotarella, una delle fondatrici della scuola insieme a Dominga e Enrica Cotarella. Forti del loro know how familiare in ambito enologico e della loro esperienza presso l'azienda di famiglia, ora hanno un nuovo obiettivo: portare nel mercato del lavoro e della ristorazione professionisti di altissimo livello formati presso la loro scuola. L'incontro tra la Signora Marta, il Presidente Amira Valerio Beltrami, il Tesoriere Cesare Lo Verde ed il sottoscritto è

stato piacevole e interessante. L'intento di idee ci ha subito accomunati, nel senso che quello che noi come Amira predichiamo da tempo, loro lo hanno trasformato in realtà. Dopo la visita dell'Istituto abbiamo proseguito la nostra discussione con idee e progetti che potrebbero nascere con la nostra associazione. L'AMIRA gioca un ruolo importante nella formazione dei giovani ed il Presidente Valerio Beltrami ha ribadito quanto la nostra associazione sia vicina ai progetti che mirano a valorizzare i giovani che si avvicinano al mondo della risto-

razione.

La scuola "Intrecci", con la presenza della famiglia Cotarella, è una garanzia totale per raggiungere con profitto questo obiettivo.

Quindi, per gli addetti ai lavori del servizio di sala, documentatevi sui progetti di "Intrecci". La famiglia Cotarella merita tutto il nostro supporto, perché, con loro il ruolo professionale della sala potrà riconquistare il posto che merita. Intanto abbiamo consegnato alla signora Marta Cotarella, in ricordo della nostra visita, la lampada in miniatura, simbolo della nostra associazione.

L'inaugurazione di INTRECCI



Scopriamo “INTRECCI” ...

...La Scuola

Il progetto di Intrecci nasce con l'intento di formare delle nuove figure professionali in grado di rivoluzionare il mondo della ristorazione portando in vita una sala dove la classe, il calore e il carattere rappresentano dei pilastri fondamentali.

Il programma offerto agli studenti tocca gli ambiti più disparati con le materie più tradizionali che si alternano ad argomenti inusuali, ma oggi indispensabili, per un personale di sala rinnovato e qualificato. Il tema dell'ospitalità viene approfondito in ogni suo aspetto, da quello imprenditoriale e manageriale fino allo studio dei minimi dettagli

del lavoro di sala quotidiano. Gli iscritti di Intrecci si troveranno a studiare scienze degli alimenti, principi di economia, enologia e sicurezza sul lavoro, ma impareranno anche a confrontarsi con i coach di public speaking, con lezioni di marketing e comunicazione e con corsi di inglese e francese. È inoltre prevista un'attenzione speciale all'orientamento e all'inserimento dei ragazzi nel mondo del lavoro.

A Intrecci tutti gli studenti ospitati nel campus avranno modo di affiancare agli impegni di studio e tirocinio diverse attività mirate ad arricchire la loro esperienza presso la scuola. La sede delle attività formative è un supporto importante al progetto didattico

poiché diventa non solo luogo di studio ma anche di aggregazione, ispirazione e condivisione. Castiglione in Teverina, cittadina immersa nel verde del suggestivo paesaggio tra Lazio e Umbria, diventa per gli studenti anche punto di partenza per un percorso di riscoperta del territorio e della sua importanza nell'ambito enogastronomico.

Oltre al corso base saranno presto attivi anche Master e corsi di specializzazione Post Lauream.

...Valori

Il cliente non mangia in cucina, non parla con il cuoco, non si fa consigliare dal maître pâtissier. Non è fatto accomo-



Enrica, Dominga e Marta
Cotarella

dare tra i fornelli. Non vede il cibo prima di ordinarlo, non vede le celle frigorifere o la cantina. Il cliente sceglie sì un'esperienza culinaria, ma per renderla unica ha bisogno in primis della sala. Il volto di un piatto prelibato è di chi lo racconta con maestria, raramente conosciamo i lineamenti di chi lo ha cucinato per noi. In un'epoca in cui il cibo è sotto ogni riflettore possibile, le persone, ristoratori compresi, tendono a dimenticare che è la sala, insieme alla cucina, a dare vita allo spettacolo. Che il cliente si serve in sala e che quindi la sala serve. Che prima viene il "benvenuto" e solo dopo il "buon appetito". Ed è in quel "benvenuto" che Intrecci pone il fulcro di un nuovo progetto accademico: l'alta formazione di sala. Un percorso che ha come scopo



La Scuola

la formazione di nuovi esperti in accoglienza capaci di conciliare altissima preparazione e ottime capacità gestionali e manageriali con un'indispensabile dose di calore ed empatia. Delle figure cardine in grado di tenere insieme i fili che uniscono l'arte dell'ospitalità a quella enogastronomica.

Un modo per dare nuova vita e nuovo prestigio a un mestiere dalla eco ingiustamente polverosa sulla base di precisi valori chiave, distintivi della scuola di Intrecci:

la Classe intesa come eleganza, preparazione ed armonia e non come distanza o affettazione,

il Calore inteso come presenza e mai come invadenza,

il Carattere, inteso come capacità di distinguersi rimanendo fedeli a sé stessi e al proprio territorio.

Così nascono i professionisti che porteranno in vita una nuova idea di sala, contemporanea e accogliente, che negli anni si è fatta sempre più necessaria: la sala che serve.

...Programma

Il percorso principale si rivolge a studenti diplomati presso istituti superiori ed ha una durata di 12 mesi.

Il programma di studi di Intrecci si compone di una parte teorica multidisciplinare, demandata alle competenze di professionisti con esperienza pluriennale nella ristorazione ad alto livello, professori universitari ed imprenditori, e da un tirocinio semestrale presso strutture ristorative ed alberghiere d'eccellenza.

Altre informazioni?

www.intreccialtaformazione.com



Federica Baldassarre e Maria Stella Russo



Arrivano le prime Maître-Sommelier AMIRA

di Michele Policelli

Tutto è partito, nel 2014, dai soci dell'Amira Capitanata, quando si resero che in seno all'associazione mancava la figura del "Maître-Sommelier". Dopo tante riunioni e incontri con la segreteria nazionale hanno iniziato una nuova avventura... creare un corso per valorizzare una nuova figura professionale che molti dei soci già svolgevano, ma dandone una definizione ed una certificazione spendibile nel mondo del lavoro. Esistono molti degustatori, ma quello che serve in una struttura ristorativa è un addetto dei vini che mette in primo piano gli interessi dei gestori. Riesce a valutare i tempi e i procedimenti di servizio e raggiunge

sempre l'obiettivo di soddisfare il cliente.

Alla fine, è stato un successo. Tutti i corsisti, che operano realmente nel settore, sono stati entusiasti; durante le lezioni hanno apprezzato i contenuti teorici e pratici. Nel primo livello è stata valorizzata la vinificazione del territorio, nel secondo livello le degustazioni nazionali, fino ad arrivare al terzo livello dove l'obiettivo è stato quello di abbinare a piatti nazionali i vini che potessero rendere una cena magnifica.

Ora l'AMIRA ha finalmente una sua scheda di degustazione del vino. Facile e pronta da consultare. La sua forma è stata concepita in modo da facilitarne la lettura, con termini che ri-

specchiano la realtà.

Sì, l'AMIRA è sulla strada giusta!

La dimostrazione è stata vedere due corsiste che hanno messo subito in pratica quanto appreso: entrare in una sala ristorante non come semplici addette alle bevande, ma come delle Sommelier.

Parliamo di Federica Baldassarre e Maria Stella Russo che in sala spiegano i vini e li abbinano ai piatti, facendo da spalla al maître. Per l'Amira è stata davvero una bella soddisfazione.

Le due ragazze ricevono, da parte dei clienti, quotidianamente dei complimenti sinceri. Il percorso è appena iniziato, siete pronti a crederci e a crescere insieme?

La scheda degustazione Amira

A. M. I. R. A.

ESAME VISIVO

LIMPIDEZZA Torbido - Poco limpido - Limpido - Lucido

COLORE

GIALLO G. verdolino - G. paglierino - G. oro - Anzura

ROSSO Rosa tenue - Rosa sgrigio - Rosa intenso

VISCOSITÀ Fluida - Abb. Consistente - Consistente - Collato

EFFERVENSCENZA

CORONA Scarna - Abb. Persistente - Durevole

FORMA BOLLICINE Grandi - Medie - Fini

NUMERO BOLLICINE Poche - Numerose - Molte

ESAME GUSTO OLFATTIVO

MORBIDEZZA

ZUCCHERI Secco - Abboccato - Dolce - Mieloso

ALCOLI Leggero - Abb. Caldo - Caldo - Alcalico

POLIALCOLI Pungente - Abb. Piacevole - Morbido - Pastoso

DUREZZA

ACIDI Piatto - Abb. Fresco - Fresco - Acido

TANNICITÀ Svanito - Abb. Tannico - Giu. Tannico - Aggressivo

SALI MINERALI Scipito - Sapid - Salato

EQUILIBRIO Poco Equilibrato - Abb. Equilibrato - Equilibrato

IMPATTO GUSTATIVO Leggero - Abb. Intenso - Intenso - Forte

PERSISTENZA GUSTATIVA Minima - Abb. Persistente - Persistente - Forte

ELEGANZA GUSTATIVA Corrente - Abb. Fine - Elegante - Eccellente

STRUTTURA GENERALE Svanita - Abb. Leggera - Di Lungo - Rotondo

STATO EVOLUTIVO Giovane - Immaturo - Maturo

ARMONIA GENERALE Poca Armonia - Abb. Armonia - Armonia

CASTELLO DEGLI DEI
RISTORANTE & LOUNGE BAR







Castello degli Dei - Ristorante & Lounge Bar
Via Papa Giovanni Paolo II
89017 San Giorgio Morgeto (RC)
Tel. 0966 948249 - 393 5222283
email: info@castellodegliidei.it

Blue Bay
★★★★
Resort







Blue Bay RESORT
Loc. Capo Vaticano - Viale G. Berto - Farò
89866 Ricadi (VV)
0963 665218
Info@bluebaycapovaticano.it



Riviera

I VINI PREGIATI DI PUGLIA

GLI AUTOCTONI CASTEL DEL MONTE



Il ristorante del futuro

Centrale il ruolo della sala

di *Vincenzo D'Antonio*

La ristorazione italiana continua il suo percorso in una realtà evolvente che ha movimenti sinusoidali. Proviamo a scorgere i trend che andranno a connotarla nel sopraggiunto 2019. Lenta ma costante, la commutazione di watching dalla cucina alla sala con ricadute sulle professioni che lì ci lavorano. Buona parte di questo nuovo scenario posto in osservazione è dovuto all'imminente saturazione mediatica della cucina. Attenzione, ribadiamo, saturazione mediatica strillata, quella che tracima dalle tv. Ben sostanziosi ma non così vistosi ed evidenti saranno invece i movimenti veri che si vivranno in cucina, riconducibili fondamentalmente a tre aspetti:

a) presa di conoscenza e quindi di utilizzo di cibi esotici, attraverso

i quali anche nel nostro Belpaese potremo cominciare a vivere esperienze fusion; ciò decreta (finalmente) lo scoppio e l'evanescenza della bolla "km zero".

b) crescente attitudine a stabilire rapporti fiduciosi e quindi pressoché di partenariato con i fornitori più importanti che sempre più coincidono con l'essere i produttori e sempre meno, in ovvia conseguenza, consistono in grossisti e mediatori; è la vera filiera corta che, meglio ribadirlo, è cosa ben diversa dall'appena citato e vituperato km zero. La filiera corta significa eliminare i gangli intermedi nel processo di acquisto e di approvvigionamento e stabilire rapporti duraturi, seri e trasparenti con i fornitori/produttori. Ciò prevalentemente nel food ma anche, si pensi all'equipment, nel

no food.

c) marcata e doverosa attenzione nei confronti di clienti affetti da intolleranze alimentari e, in sintonia con ciò, una crescente trasparenza nella dichiarazione degli ingredienti costituenti le pietanze: il secondo rigo di menù (e di menu tratteremo successivamente).

La sala, si diceva, assurgerà a migliore (intesa come più consona) visibilità. Ciò comporta in definitiva una maggiore assunzione di professionalità da parte delle figure di front office: il maître, il cameriere, il sommelier. Ed è proprio su queste figure che si otterrà il riscontro su quanto adeguata sia la pertinente formazione erogata dagli istituti alberghieri e su quanta attenzione venga posta sul tema anche dai patron dei ristoranti.

Questa richiesta di maggiore professionalità, molto sospinta dalla domanda e fino ad oggi poco recepita dall'offerta, è in simbiosi matriciale sia con i tre succitati aspetti inerenti alla cucina, e sia con gli altri tre trend qui di seguito esposti: il ristorante Aao, lo shelf, l'ordering on-line. Il ristorante Aao è fenomeno già ben presente in molti altri Paesi e soprattutto negli Usa: Aao è acronimo che sta a significare Almost always open: aperto quasi sempre. È la rottura del paradigma desueto dell'a-



perto a pranzo ed a cena, con le conseguenti ben dichiarate gabbie orarie, ed è l'avvento legittimo e coerente con il lifestyle della società postindustriale, della società reticolare.

Dalla prima colazione al dopocena, sempre sapendo tempestivamente offrire, in linea con lo scorrere delle lancette, proposte diverse, tutte attrattive, tutte ben gradite da un'offerta emergente. La deregolamentazione dei tempi di lavoro dilata e rende variabili i tempi leisure. Sempre più spesso "mangio quando mi viene appetito"; sempre più spesso individuo un locale come il luogo di incontro. All'incirca 15 ore di daily opening a fronte di circa 18 ore di lavoro di persone che quindi, molto presumibilmente, lavoreranno su

3 turni di 6 ore ciascuno. È cosa facile? Assolutamente no se si ragiona in termini di vincoli da rompere e di impegni da assumere. È cosa profittevole? Sì, ma se e solo se ci si crede e ci si attrezza adeguatamente in equipment, in risorse umane e in mind set.

Il terzo trend lo abbiamo definito shelf a voler intendere la compresenza, in un layout di sala dove i tavoli costituiranno presenza prevalente ma non più unica, degli scaffali. Sì, veri e propri scaffali, della cui pregevolezza estetica e della cui opportuna funzionalità vogliamo essere certi, su cui sono esposti e resi easy to buy alcuni dei prodotti food adoperati dalla brigata di cucina. È voler offrire al cliente la chance di sentirsi chef a casa sua. In concatenazione comportamentale ancor prima che lo-

gica, a questa "voglia" di cucinare a casa emulando situazione di ristorante, si contrappone, divenendo sorta di interessantissimo quarto trend, l'ordering on-line a volere qui intendere un altro emergente scenario: ordinare la cena al ristorante, e molto presumibilmente ordinarla via app, e consumarla a casa in ambiente conviviale.

Ordinarla direttamente al ristorante prescelto, posto che eroghi questo servizio, o addirittura ordinarla a soggetto terzo che aggiunge suoi servizi originali in termini di tempistica di consegna, di prodotti collaterali quali il vino, ed altro ancora. E ci sono poi i trend pilotati e suggeriti dall'applicazione delle nuove tecnologie. E ne tratteremo a breve.

Da: italiaatavola.net

TUTTI I VINI CAMPANI

(o quasi)

Vuoi inserire vini campani particolari sulla tua carta dei vini?

Greco, Fiano, Biancolella, Falanghina, Coda di

Volpe, Aglianico, Primitivo, Piediroso, ecc.

Consegniamo anche piccole quantità per ristoranti e privati.

Prezzi da grossista.

Contatta Diodato Buonora

dbuonora@libero.it

329 724 2207



In primo piano

I liquori dolci tipici italiani

Limoncello, Amaretto e Sambuca

di *Enrico Rota*

Dai limoni di qualità della Penisola sorrentina alle mandorle e alle noci di albicocca fino all'anice stellato ed altre erbe aromatiche: tanti i prodotti che hanno decretato il successo di alcuni liquori made in Italy.

I liquori dolci tipici della tradizione italiana sono veramente tanti, ma quelli che sono riusciti ad affermarsi a livello nazionale - ed alcuni anche a livello internazionale - sono un numero limitato. Tra i più importanti, possiamo ricordare il limoncello, l'amaretto e la sambuca.

Il "limoncello", come ci suggerisce il nome, è un liquore dolce al limone, con gradazione alcolica intorno ai 30 gradi. Il prodotto fa parte di una antica tradizione popolare tutta italiana. Veniva e

viene ancora oggi in diversi casi preparato in casa o nel retrobottega di qualche locale. Facile pensare che dove sia esistita una zona agricola con coltivazioni di limoni, questo prodotto abbia trovato terra natale. La Penisola sorrentina, in particolare, vanta una tradizione addirittura centenaria, grazie anche all'eccezionale qualità aromatica dei limoni coltivati in zona.

Il limoncello è ottenuto tramite macerazione delle scorze del limone stesso, in una soluzione alcolica per il periodo di tempo necessario per consentire all'alcool di estrarre gli oli essenziali dalle bucce di limone. Dopo aver filtrato, viene aggiunto zucchero. Nelle produzioni industriali vengono usate delle essenze naturali e l'aggiunta di

coloranti (sempre ammessi dalla nostra legge) per favorire una riduzione sensibile di costi e per dare al prodotto stesso un colore stabile e brillante. Solitamente il limoncello è servito ghiacciato.

Il liquore "amaretto" invece, prende il nome dal caratteristico gusto dolce e amaro. Il più famoso è quello prodotto dalla Illva di Saronno che risale addirittura al 1525, quando Bernardino Luini, chiamato ad affrescare una nuova chiesa, conobbe una giovane e bella donna da poco vedova che ammirando le qualità artistiche del Luini, pensò di fargli un regalo. Prese una manciata di mandorle e di albicocche e le pose in infusione in acquavite di vino, ottenendo così un liquore dall'aroma particolare e delizioso. La notte di Natale lo donò al Luini che, bevutolo, si entusiasmo fino a tal punto che decise di ricambiare eternando la giovane nell'affresco "La natività" considerato oggi il capolavoro del grande pittore lombardo.

L'amaretto è oggi ottenuto dalla macerazione in alcool di mandorle e noccioli di albicocca e spesso viene usata anche della vaniglia come aromatizzante. Di diffusione internazionale, si può bere in svariati modi: liscio, con ghiaccio o può essere usato nella preparazione di alcuni cocktail, soprattutto quelli con-





Limoneto della Costiera Amalfitana

tenente latte o derivati.

La “sambuca” infine, sempre tutta italiana, è di origine antica ed il suo nome deriva dai semi di sambuco utilizzati per la caratterizzazione aromatica e gustativa del prodotto. È un liquore aromatizzato all’anice

risultante da distillazione, macerazione e infusione di anice verde e/o anice stellato e altre erbe aromatiche. In commercio di sono varie tipologie (bianca, nera, aromatizzata al caffè, al cioccolato e alla menta). Da bere prevalentemente liscia (a temperatura ambiente o fredda),



La classica Sambuca con la mosca con aggiunta di “mosca”, cioè qualche chicco di caffè tostato.

Da: italiaatavola.net

*il senso
della vita
il consenso
dell'Amore*



SETTEANIME

 [setteanimewinery](https://www.facebook.com/setteanimewinery) 



SETTEANIME SRL SOCIETÀ AGRICOLA - NEGRISIA DI PONTE DI PIAVE (TV) - +39 0422 854607 - www.setteanime.com



Le chiacchiere di Carnevale

A carnevale ogni dolce vale

di *Rodolfo Introzzi*

Ll Carnevale è una festa la cui tradizione si perde nella notte dei tempi. Il suo nome deriverebbe dall'espressione latina "carnem levare", ovvero "eliminare la carne", con riferimento al banchetto che anticamente si teneva l'ultimo giorno del Carnevale stesso (il martedì grasso), subito prima del periodo di astinenza e digiuno della Quaresima in cui, notoriamente, era interdetto il consumo della carne. Si tratta, dunque, di una festa tipica dei Paesi a tradizione cattolica anche se, come spesso accade, la sua saga è stata "rielaborata" da pratiche ben più antiche. Nell'Antico Egitto, per esempio, erano soliti tenersi periodi di festa in onore della dea Iside, durante i quali si re-

gistrava la presenza di gruppi mascherati; una consuetudine simile a quella delle feste in onore del dio Dioniso in Grecia e dei "saturnali" romani, che avevano in comune l'uso del travestimento.

Goethe diceva che il Carnevale non era una festa che si offriva al popolo, ma una festa che il popolo offriva a se stesso, nel corso della quale il mondo si rovesciava, si sbeffeggiavano le autorità, il servo diventava padrone e il padrone servo. Molteplici sono le tradizioni gastronomiche legate a questo periodo dell'anno. A partire dai dolci fritti, un'usanza che derivava dalla natura e dalle pratiche agricole che in gennaio/febbraio prevedevano la macellazione

dei suini, con la conseguente abbondanza di grasso di maiale o strutto, l'ideale per friggere. Ogni regione, quindi, ha le sue tradizioni; spesso gli ingredienti sono uguali o simili ma, da nord a sud, cambia il nome. Fra i più noti vi sono le Chiacchiere, solitamente fritte ma anche al forno, cosparse di zucchero a velo, dette "lattughe" in Lombardia, "donzelle" in Toscana, "frappe" e "sfrappole" in Emilia, "cròstoli" in Trentino, "galani" e "gale" in Veneto, "bugie" in Piemonte, ma anche "cenci" o "cioffe" e chi più ne ha più ne metta, dove agli stessi ingredienti di uova, farina e zucchero si danno forme diverse. Ci sono, poi, la "Cicerchiata" del Centro Italia, simile agli strufoli



Le bugnes de carnaval (Francia)



Le castagnole di Carnevale

napoletani; il "Sanguinaccio" al cioccolato, oggi senza il sangue di maiale ma a cui è rimasto lo stesso il nome; i "Bocconotti" dell'Abruzzo ripieni di cioccolato, mandorle e mosto cotto. Le "Frittelle", dette "favette" nel Mantovano, "fritole" a Venezia o "fritulis" in Friuli, lisce o con le mele o l'uvetta. Le "Castagnole" del nord, come le Ciambelle e i Krapfen o Graffe. Non possono mancare in Emilia Romagna i Ravioli dolci ripieni di marmellata, o i Tortelli. In Sardegna, invece, non mancano mai le "cattas" o "zippulas", golose ciambelle a spirale

come le "orroviulos" con lo zafferano e il formaggio fresco, o ancora la schiacciata fiorentina; qui vi è anche il "Berlingozzo" che piaceva tanto a Lorenzo il Magnifico. Il migliaccio con la semola napoletano sia dolce che salato, le canestrelle della Basilicata e i Taralli di Carnevale pugliesi, per non dimenticare la Sicilia con la Pignocciata e il Teste di Turco di Castelbuono in provincia di Palermo. Anche l'Europa ne ha di tipici come i Bugnes in Francia, i Churros in Spagna, le Gaufres in Belgio, il Laganà in Grecia o i Quarkbällchen o i Berliner te-

deschi.

I piatti salati, forse meno noti, sono particolarmente ricchi d'ingredienti e di sapore; non mancano mai, ad esempio, sulle tavole napoletane, ma anche a Modica in Sicilia, le lasagne di carnevale. In Liguria si preparano i ravioli di carne alla genovese, in Irpinia non manca mai la frittata di bucatini, mentre a Verona, ma un po' in tutto il nord dell'Italia, è tradizione preparare gli gnocchi; in Puglia i Panzerotti ripieni di carne macinata di maiale, o le Scrippelle dell'Abruzzo simili a delle frittatine.

Grandi tradizioni culinarie, quindi, legano, da nord a sud, questo particolare periodo dell'anno durante il quale, come a Natale, ci si dimentica di diete, regimi alimentari, palestra e quant'altro; d'altra parte, come detto, il Carnevale nasce dalla volontà di rompere con la tradizione e con una buona maschera si può anche far finta di essere qualcun altro... poi viene la Quaresima che sistemerà tutto.

O per lo meno lo si spera.



Le maschere dolci



A. M. I. R. A.

SEZIONE TICINO



VILLA PRINCIPE LEOPOLDO LUGANO

Via Montalbano 5, 6900 Lugano
Claudio Recchia, Gabriele Speciale e
Agostino Piana
vi aspettano.... A.M.I.R.A.volmente!

GIACOMO NALLI

Maître d'Hotel Diplomato
Disponibile per consulenze, aperture locali
e gestioni aziendali.

Via Buonamano 24
CH-6612 Ascona
Tel. +41 796203223

RAY WINE IMPORTATORE E DISTRIBUTORE

Via alla Roda 4
CH-6808 Torricella
info@raywine.ch
Tel. +41 919308080



LO SPACCIO
ALIMENTARI by Cetra
Alimentari

Anche i professionisti si affidano a noi
per i loro acquisti!

Via Cantonale 21, CH-6614 LAVIONE www.lospaccio.ch



"Il cameriere perfetto"
Autore Giuseppe Lupi
Consulente della
Ristorazione e
Albergheria

Un tascabile utilissimo!
Guida per l'operatore
della ristorazione e non
solo.

Per informazioni e ordinazioni:
Giuseppe Lupi, via Longoi 23
CH-6653 Verscio
Tel. +41 792313536



HOTEL LIDO SEEGARTEN

Viale Castagnola 22 Lugano

Marco Gilardoni
1° Maître d'Hotel & Sommelier

Ivan Mancini
Sommelier

Svizzera: i cantoni della Svizzera tedesca



Rubrica a cura di *Rodolfo Introzzi*

Il circolo di circa 2.500 ettari vitati della Svizzera Tedesca sono suddivisi sul territorio di ben diciassette cantoni. Questa molteplicità è unita nella sua posizione geografica molto a nord, al limite della coltura vinicola. I vitigni coltivati, per la maggior parte, sono il Pinot Nero, che qui è chiamato Blauburgunder, e il Riesling x Sylvaner (Müller Thurgau).

È nella particolarità dei microclimi, dei suoli e del carattere degli abitanti di queste regioni che ritroviamo le importanti differenze. Per quanto riguarda il clima, di fondamentale importanza sono i benefici dati dai laghi di Zurigo, di Costanza e dei Quattro Cantoni, come quelli dati dal corso dei fiumi

come il Reno o la Thur e dai loro piccoli affluenti. Importante è anche il Foehn, l'onnipresente vento caldo che viene dal sud. In queste zone troviamo una temperatura che in media annuale gira intorno ai 10°. Però, il vero pericolo per i vigneti, più che il freddo invernale, sono le improvvise gelate primaverili.

Vediamo le zone più importanti:

Il Canton Zurigo, con 645 ettari ha una grande tradizione vitivinicola ed è rinomato per la qualità dei suoi vini. Basti pensare che possiede vigneti nel centro cittadino a Bürgli, Sonnenberg e Höngg. Quattro sono le regioni viticole: Le rive



Il Riesling x Sylvaner (Müller Thurgau)

del Lago di Zurigo fra cui il comune di Stäfa, il più vitato. Qui vi si trova anche l'importante Stazione Federale di Ricerca Agronomica di Wädenswil; i vigneti lungo la Valle della Limmat con il comune di Weiningen e di Regensberg, produttori di vini di qualità; l'Unterland con i vigneti sulle rive dei fiumi Rhin, Wil e Rafz; infine il Weinland che comprende la regione di Winterthur quella lungo l'ansa del Reno a Rheinau.

I vini zurighesi hanno la fama di essere fini, eleganti e fra i più strutturati. Qui è presente anche un vitigno autoctono, il Rauschlig che è corposo, abbastanza fine e profumato. I rossi più importanti, ottenuti da Pinot Nero (chiamato localmente Clevner), vengono dalla valle della Limmat e da Bülach. Gli altri vitigni rossi sono il Regent e il Leon Millot che sono resistenti alle temperature fredde.

Vigneti a Maienfeld (Grigioni)



Vini dal mondo

Il Canton Sciaffusa ha ben 500 ettari vitati. Anche qui vi sono dei vigneti in città ai piedi della fortezza Munot. Il resto lo troviamo sulle anse del Reno, attorno alla celebre città medioevale di Stein am Rhein o nel Klettgau dove su di un altopiano troviamo ben 320 ettari che rappresentano il più vasto paesaggio viticolo omogeneo della Svizzera Orientale. Il più importante vitigno rimane il Pinot Nero con circa l'80% della produzione. Invece, come vitigni bianchi, all'onnipresente Riesling x Sylvaner, si affiancano il Pinot grigio e lo Chardonnay.

Nella parte occidentale della Svizzera bisogna ricordare il Canton Basilea, con una piccola produzione di vini da uve Chasselas qui chiamato Gute-del, il Canton Argovia con vini prodotti da uve autoctone Elbling e il Canton Lucerna con vigne attorno al lago dei Quattro Cantoni.

Invece, nella parte orientale, ci-



Vigneti sul Lago di Zurigo

tiamo il Canton San Gallo con vigneti lungo la riva del Reno e del lago di Costanza. Ha sul suo territorio il vigneto più alto di tutta la svizzera tedesca (720 m. slm a Pfäfers).

Il Cantone dei Grigioni, infine, ha i suoi 430 ha di vigneti in due regioni molto diverse fra loro: la Rheintal di Coira e la Val Mesolcina. La prima (80% della produzione) la troviamo soprattutto nei comuni di Maienfeld, Fläsch, Jenins e Malans, zona conosciuta come la Bündner Herrschaft. Qui, ol-

tre al citato Pinot nero di grandissima qualità con vini fini, eleganti e longevi, troviamo il Riesling x Sylvaner, lo Chardonnay e l'autoctono Completer, vitigno fine e aromatico a bacca bianca. Quest'ultimo, conosciuto nella zona di Malans già nel 1321, come riportano documenti pubblicati della diocesi di Coira, era utilizzato, come si intende dal suo nome, nei conventi per completare la giornata prima di andare a letto.

In breve, la Svizzera tedesca è una zona viticola molto interessante, dove si sta lavorando sempre di più in modo coscienzioso e nel rispetto della natura, che qui è un dogma di vita. Poche le grandi cantine. Per la maggior parte troviamo piccoli produttori che spesso si dedicano alla viticoltura come secondo lavoro. Difficile fare un paragone con i vini italiani, anche perché i prezzi alti, dovuti al costo della vita, non lo permettono. Ma, la qualità di questi vini è garantita. Basta assaggiarli!

Vigneti Svizzera tedesca



Alla scoperta dei vini italiani regione per regione



Emilia Romagna

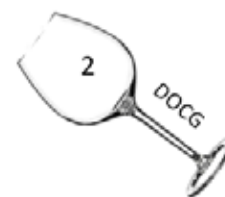


di Michele Policelli

Vini DOP:

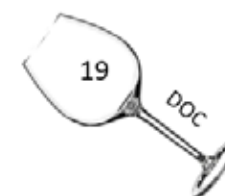
• Vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

- Colli Bolognesi Pignoletto
- Romagna Albana



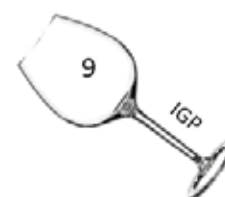
• Vini a Denominazione d'Origine Controllata

- Bosco Eliceo
- Colli Bolognesi
- Colli di Imola
- Colli di Faenza
- Colli di Parma
- Colli di Rimini
- Colli di Scandiano e di Canossa
- Colli Piacentini
- Colli Romagna Centrale
- Gutturnio
- Lambrusco di Sorbara
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
- Lambrusco Salamino di Santa Croce
- Modena o di Modena
- Ortrugo dei Colli Piacentini
- Pignoletto
- Reggiano
- Reno
- Romagna



Vini IGP:

- Bianco di Castelfranco Emilia
- Emilia o dell'Emilia
- Forlì
- Fortana del Taro
- Ravenna
- Rubicone
- Sillaro o Bianco del Sillaro
- Terre di Veleja
- Val Tidone



Vino

Il territorio dell'Emilia Romagna, molto ricco di risorse idriche, è fertile, motivo per il quale l'agricoltura è tuttora una grande risorsa. Si elevano bassi rilievi che segnano la presenza a ovest della catena appenninica, a est si affaccia invece sul mare. Le peculiarità territoriali, dalla pianura padana alla catena toscano-emiliana, e un clima continentale con inverni freddi sui rilievi e mite e temperato sulle coste rendono questa regione un laboratorio di tradizione e innovazione con grande varietà di vini.

Troviamo numerosi vini a bacca bianca, come il Sauvignon, la Malvasia, il Pinot bianco, il Trebbiano e le varietà autoctone Ortrugo e Pignoletto, ma è l'Albana, il vitigno autoctono più rinomato fra i bianchi, nel 1987 è stato per primo tra i bianchi ad avere il riconoscimento DOCG.

Tra i vitigni a bacca rossa più diffusi troviamo il Sangiovese, il Lambrusco, la Barbera e gli autoctoni Cagnina, Fontana e Ancellotta.

Anche noi faremo come gli abitanti dell'Emilia Romagna, divideremo l'Emilia e la Romagna cercando in poche righe di incuriosirvi.

I vitigni più rappresentativi:

L'Emilia con i Colli piacentini, regala vini rossi vivaci e frizzanti. Ottenuto da uve Barbera e Croatina, il Gutturino, prodotto anche nella versione Classico, Riserva e Superiore, è un vino di colore rosso rubino, con sfuma-



Vigneto emiliano con lo sfondo del Castello di Torrechiara, una frazione di Langhirano, in provincia di Parma

ture rosso granato con l'invecchiamento.

L'Ortrugo, prodotto da uve del vitigno omonimo, è un vino di colore giallo paglierino che tende al verdolino, dal profumo delicato, floreale e fruttato. In provincia di Parma, con la DOC Colli di Parma, occorre citare la Malvasia, sia secca sia amabile, ottenuta trasformando uve del vitigno Malvasia di Candia aromatica.

Tra le province di Modena e Reggio Emilia si incontra il Lambrusco, questo vitigno riesce a dare vini frizzanti, vivaci e freschi, ottimi bevuti giovani e dal profumo vinoso, fruttato e floreale, che rimanda tipicamente alla violetta. Tra quelli più conosciuti abbiamo il Lambrusco di Sorbara, il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e il Lambrusco Salamino di Santa Croce.

È ottimo come vino da ape-

ritivo il Pignoletto, la DOCG Colli Bolognesi, ottenuto da uve del vitigno omonimo. È un vino giallo paglierino, con riflessi tendenti al verde, dal profumo fruttato con sentori floreali e dal gusto fresco che rimanda alla mandorla.

La Romagna

Il suo vitigno più caratteristico Sangiovese di Romagna, dà la possibilità di realizzare un Rosso Sangiovese di Romagna dalle mille facce, lo troviamo come vino novello, vino da bere giovane e come vini rossi da affinamento. Il suo colore rosso rubino è più o meno intenso in funzione dei vari metodi di vinificazione.

Nonostante il Sangiovese si presti a molteplici lavorazioni, non possiamo non parlare del bianco Albana di Romagna, del Pagadebit di Romagna e del Trebbiano di Romagna, così come del ros-



Pignoletto



Ortrugo



Albana di Romagna

so Cagnina di Romagna. L'Albana è un vitigno a bacca bianca e lo troviamo nella versione Secco, Amabile e Dolce. Le uve Albana passite producono vini dorati con sfumature ambrate che, all'olfatto, rimandano alla frutta matura, alla vaniglia e al miele.

Il Pagadebit di Romagna è un vino di colore giallo paglierino, con riflessi tendenti al verde, ottenuto da uve Bombino Bianco.

Il Trebbiano di Romagna, ottenuto da uve Trebbiano romagnolo, è un vino giallo paglierino, con intensità variabile, dal profumo tendenzialmente neutro e dal gusto fresco e secco.

Il Cagnina di Romagna, prodotto da uve del vitigno di origine friulana Refosco Terzano, ha colore rosso porpora, profumo vinoso e fruttato, gusto dolce e morbido, spuma evanescente.

Estratti di alcuni disciplinari

I VINI DOCG

COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO

Vitigno/i: Pignoletto (95-100%);

altri vitigni autorizzati (0-5%)

Zona di produzione: Bologna

Affinamento: 5 mesi obbligatori

Caratteristiche visive: giallo

paglierino con eventuali riflessi verdolini

Caratteristiche olfattive: caratteristico, delicato

Caratteristiche gustative: armonico, caratteristico, fine

GAM: 12%

ROMAGNA ALBANA

Vitigno/i: Albana (95-100%);

altri vitigni autorizzati (0-5%)

Zona di produzione: Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna

Affinamento: fino a 3 anni

Caratteristiche visive: giallo paglierino, tendente al dorato se invecchiato

Caratteristiche olfattive: caratteristico, profumato

Caratteristiche gustative: armonico, asciutto, caldo

GAM: 11,5%,



Lambrusco



Cagnina di Romagna



Sangiovese

Palinuro (SA) Perla del Cilento

Pagina a cura del vice Presidente Nazionale Antonio Rotondaro e il socio Giovanni Calemo



VILLAGGIO CAMPING arconaturaleclub



benvenuti in famiglia®

Palinuro
★★★★★
www.arconaturaleclub.it
Tel. 0974 931157



La Pergola



RISTO P E S C H E R I A

Corso C. Pisacane, 51 c.a.p 84051 Palinuro (SA)
tel.: 0974.931213 • 338.8256295 • 333.6395974
www.ristorantepescepalinuro.sa.it



PAESTUM

RISTORANTE - PIZZERIA



LUNA ROSSA

Cucina Cilentana 
tra tradizione e innovazione

Palinuro Corso C. Pisacane, 82 • tel. **0974.930975** Cell. **328.8614683**

www.lunarossapalinuro.it • info@lunarossapalinuro.it

Il Gran Maestro Salvatore Sturiale si racconta...



Rubrica a cura di *Claudio Recchia, Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri della Ristorazione*

Continua la rubrica del Cancelliere Claudio Recchia con i maestri che vogliono "raccontarsi".

L'appuntamento di questo numero è con Salvatore Sturiale della sezione Sicilia Orientale.

1 - Ci puoi raccontare in breve la tua carriera?

Sono nato il 15 agosto 1939 a Taormina. A sedici anni iniziai la mia carriera, come commis, in vari alberghi in Italia e all'estero. A 26 anni ero già maître nella catena della Jolly Hotels e dopo qualche anno ho intrapreso la carriera di ristoratore a Taormina.

2 - Da quanti anni fai parte di questa grande famiglia chiamata A.M.I.R.A.?

Faccio parte dell'A.M.I.R.A. dal 1973 e sono socio fondatore della sezione Sicilia Orientale. Sono orgoglioso di far parte di questa grande famiglia.

3 - Cosa significa per te appartenere all'A.M.I.R.A.?

L' A.M.I.R.A. mi ha formato sia come uomo che come professionista del settore aiutato

dai Grandi Maestri dell'epoca. Nell'associazione ho ricoperto cariche importanti come Probi-viro e come Consigliere Nazionale.

4 - Cosa distingue un Maître professionista?

A mio modesto parere, un vero professionista è colui che con le sue conoscenze professionali opera in questo settore con grande passione, educazione, senso dell'ospitalità e dedizione. Poi, lo è soprattutto quando riesce a trasmettere le proprie conoscenze ed esperienze ai giovani.

5 - Potresti raccontare un aneddoto che hai vissuto nella tua brillante carriera?

Mentre ero istruttore all'Hilton della Valletta nell'isola di Malta nel 1985, in un servizio a pranzo, verso le 13 e 30, alcuni camerieri maltesi hanno smesso di lavorare, si sono inginocchiati e hanno recitato una breve preghiera. Preso alla sprovvista, li rassicurai e li lasciai finire la loro preghiera mentre mi occupavo degli ospiti basiti. Appena terminarono la loro preghiera, li incoraggiai a riprendere il servizio e disposi che nei giorni



Il Gran Maestro Salvatore Sturiale

a seguire pregassero in egual misura, ma nell'office e loro accettarono di buon grado.

6 - Che consiglio daresti ad un giovane cameriere che ha deciso di intraprendere la nostra carriera?

Il consiglio che mi sento di dare ai ragazzi di oggi è di intraprendere questa professione con tanta passione e volontà. Di fare esperienze soprattutto all'estero per ampliare le loro conoscenze linguistiche e di cultura enogastronomica. Ci vogliono molti sacrifici, ma saranno ampiamente ripagati dalle soddisfazioni che riceveranno.

Intervista a Vittorio Ferraris, presidente Unionbirrai



Rubrica a cura di *Alfonso Del Forno*
www.alfonsodelforno.it

Il 2019 sarà un anno importante per l'Italia brassicola, con una serie di novità che cambieranno regole scritte in epoche remote, quando la birra artigianale non era neppure presente nell'immaginario comune. A determinare questi cambiamenti è la presenza sul territorio di Unionbirrai, associazione di categoria dei piccoli birrifici indipendenti. Nata nel 1999 per promuovere la cultura birraria in Italia, Unionbirrai sta cominciando a raccogliere i frutti del lavoro fatto negli ultimi anni, con la sua presenza nelle sedi istituzionali per portare la voce dei microbirrifici italiani all'attenzione delle istituzioni e dei consumatori. Per conoscere nei dettagli i risultati finora ottenuti e le prospettive future della birra artigianale italiana, ho intervistato Vittorio Ferraris, Presidente di Unionbirrai dal febbraio 2018.

Siamo giunti alla chiusura del primo anno di presidenza di Unionbirrai e possiamo cominciare a tirare le somme di dodici mesi molto intensi per la birra artigianale italiana.

Cos'è accaduto in questo periodo?

"I risultati raggiunti quest'an-

no vedono premiato il lavoro partito nel 2016, quando si è cominciato a lavorare alla modifica dello statuto per la creazione dell'Associazione di Categoria. Oggi Unionbirrai può fare affidamento su un'organizzazione interna fatta di birrai che sono anche tecnici, vista la presenza nel direttivo di un commercialista, un avvocato e due tecnologi alimentari".

Che percezione hai dell'impatto di Unionbirrai col mondo esterno con cui ci confrontiamo quotidianamente?

"La crescita di Unionbirrai è tangibile proprio in quest'ambito. Oggi siamo interlocutori istituzionali cui è dato il giusto peso. Non siamo visti più come persone che fanno birra come passatempo, ma come comparto presente sul territorio con più di cinquemila addetti".



Vittorio Ferraris

Uno dei risultati più attesi dai birrifici è stato l'abbassamento delle accise per i piccoli produttori. Cosa accade ora?

"Quello di essere riusciti a far approvare alla commissione bilancio una norma che stavamo portando avanti da cinque anni è un ottimo risultato, anche se non siamo riusciti a far passare la proposta iniziale che prevedeva sconti sulle accise per scaglioni produttivi diversi. Oggi il 95% dei birrifici italiani, quelli che producono meno di diecimila ettolitri l'anno, avranno un'aliquota delle

accise scontata del 40% il primo giorno del mese successivo alla definitiva approvazione del decreto attuativo della legge di bilancio. Il Ministero delle Finanze si è già attivato per lavorare affinché il decreto sia approvato entro il 28 febbraio”.

Unionbirrai ha presentato a ottobre 2018 il marchio di tutela collettivo per le birre artigianali italiane. Chi può ottenerlo?

“Il marchio Artigianale Indipendente - Una garanzia Unionbirrai viene rilasciato in questa fase ai birrifici artigianali soci di Unionbirrai che hanno una licenza attiva da almeno un anno. A oggi sono arrivate richieste da circa cento birrifici per il rilascio del marchio e sono state rilasciate sessanta autorizzazioni. Tra non molto daremo la possibilità di utilizzo anche ai birrifici artigianali non soci”.

Noi italiani abbiamo una normativa che ci permette di stabilire se una birra è artigianale o meno. Come possiamo trasferire questo concetto alle birre che importiamo dall'estero?

“Questo è un problema che al momento non riusciamo a risolvere. All'estero, non essendoci norme che tutelano la birra artigianale, non abbiamo gli strumenti per definire le birre importate. Tra le altre cose, è questo il grande ostacolo che al momento ci impedisce di far decollare il progetto Pub”.

C'è qualcosa che ti rende particolarmente fiero del lavoro fatto in questo anno?

“Riuscire a chiudere un accordo con ICQRF, Ispettorato Centrale Qualità e Repressione Frodi nei prodotti agroalimentari, per noi è motivo d'orgoglio. Il fatto che il Ministero delle Politiche Agricole, attraverso ICQRF, abbia deciso di collaborare con Unionbirrai per il controllo della filiera della birra artigianale italiana, non può che essere la dimostrazione della posizione di grande autorevolezza che abbiamo conquistato in questi mesi. Insieme al controllo, è stata avviata anche una collaborazione in termini di formazione e informazione reciproca, per dare loro gli strumenti di conoscere in che termini avvengono alcune produzioni particolari in cui



noi italiani siamo bravi, come l'utilizzo di frutta e botti. Allo stesso tempo stiamo cercando di stabilire che tipo di controlli possono essere effettuati sulla birra, rapportandosi alle attuali modalità produttive della birra artigianale. L'auspicio è che tutto questo lavoro possa portare alla scrittura di un testo unico sulla birra artigianale.”

Chiudo con una domanda sul futuro. Su quale progetto state lavorando per il futuro del movimento brassicolo italiano?

“Abbiamo avviato un'interessante collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze per creare un osservatorio permanente sulla Birra Artigianale. I risultati del lavoro svolto insieme alla struttura universitaria, oltre al report annuale, ci offriranno strumenti fondamentali per conoscere il mercato e per capire in che direzione lavorare per ampliarlo a nostro favore. Tutto ciò sarà possibile grazie alla costituzione di presidi territoriali che ci aiuteranno ad avere una visione chiara di ciò che accade nelle varie regioni italiane”.



Scopriamo il Fernet Branca, il "Re" dei digestivi



Rubrica a cura di *Carmine Lamorte*
(*Consigliere Nazionale A.B.I. Professional*)

Credo che una bottiglia sia presente in tutti gli alberghi, bar e ristoranti Italiani, e in buona parte di quelli esteri, quello che possiamo definire il re dei dopo pasto: sua maestà il Fernet Branca. Ma cosa sappiamo di lui? Tutto o forse nulla, ma ogni operatore professionista che si rispetti dovrebbe conoscere la storia e la sua composizione, è una parte molto importante dell'enogastronomia Italiana.

L'origine del Fernet Branca è quella di un elisir di lunga vita, prodotto nella drogheria di proprietà di Bernardino Branca dal 1845 in poi a Milano.

La vera storia del Fernet Branca

Tutto parte dall'oriundo Milanese Bernardino Branca (Pallanza 14 agosto 1802- Milano 29 gennaio 1886). La famiglia era originaria di Cannobbio. Bernardino venne a vivere sulle sponde del lago Maggiore dopo una gioventù intraprendente passata a Milano. Essendo benestante, acquistava la Casa Franzi sul lungo lago di Pallanza, ancora esistente oggi, per impiantarvi quello che chiamò il Caffè del Portighetto. Bernardino era geniale, un autodidatta dell'arte farmaceutica senza aver mai frequentato la scuola degli "Speziali", e tra alambicchi e storte elaborava gli elisir per conservare lungamente la

vita. Le formule galeniche erano la sua passione.

Un giorno ebbe la visita di un "Regio Verificatore del Re", (1844-1845, una sorta di funzionario statale attuale) cosa da spaventare un commerciante normale, ma non Bernardino Branca. Anzi, cercava la discussione con il chimico patentato, tanto che lo prese così in simpatia da dettargli dal suo taccuino personale la ricetta di un elisir. Era la ricetta del futuro e famoso Fernet. Esaminata e verificata, Bernardino si rese subito conto delle proprietà medicamentose tanto che ne iniziò la gelosa produzione ad esclusivo uso per sé e la sua famiglia quando venivano assaliti da dolori viscerali. Decise di far ritorno a Milano, e dopo un paio di anni dal suo arrivo ricomparve il colera, lo stesso del 1837 con gli ospedali e i lazzaretti stracolmi. Nella sua fabbrichetta, con l'aiuto dei figli, produceva liquori e sciroppi. Lo spavento per la terribile malattia gli fece ricordare l'elisir Fernet che preparava a Pallanza. Ne produsse subito un primo quantitativo e ne diede un campione da provare a padre Nappi, direttore dell'ospedale Fatebenefratelli, con l'intento di contribuire al debellamento del colera. Elisir che venne sperimentato immediatamente sui colerosi. Il risultato fu trovato subito eccellente, tanto che

i muri della città furono tappezzati da migliaia di esemplari di certificati elogiativi di padre Nappi. Da quel giorno l'astro nascente del Fernet Branca non è mai più tramontato. All'estero, e particolarmente in Argentina, vi arrivò a bordo delle navi che effettuavano la traversata transoceanica in quanto pare fosse molto efficace contro il mal di mare.

L'origine del nome

All'origine storica del Fernet, si diffuse la notizia che esso derivava dal nome del famoso dottore Svedese Fernet (Vernet o Vermet). Nella realtà dei fatti invece, pare che l'origi-



Una vecchia pubblicità del Fernet

L'amico Barman

ne sia di natura più semplice, viene riferito che Fernet deriverebbe dalla locuzione milanese *fer net*, cioè ferro pulito, dalla piastra di ferro rovente che si usava per mescolare l'infuso, nella preparazione del liquore.

Il Fernet Branca oggi

La ricetta del dosaggio è custodita gelosamente da Niccolò Branca, sesta generazione e presidente attuale dell'azienda, utilizzando le spezie e le erbe provenienti dai 4 continenti.

Alcune note sono: cannella, aloe, rabarbaro, camomilla, cinchona, zedaria, galanga, tiglio, arancia amara la scorza, iris, zafferano, mirra, in una base di alcool di vite (distillato di vino), in totale 27.

L'analisi organolettica a cura di esperti degustatori

- Colore scuro e intenso, con riflessi dorati molto luminosi.

- Al naso presenta incredibile molteplicità di aromi, tra le erbe officinali, le spezie dolci e fiori di campo, con sbuffi balsamici e mentolati che ritornano in bocca, in un attacco e una progressione gustativa decisamente amari, in un complesso di grande corposità e persistenza in cui ritornano i richiami generosi di erbe di



L'attuale bottiglia del Fernet

campo. Caratterizzato da note amare ricche e corpose, che ne hanno fatto un tratto distintivo e inconfondibile, l'amaro Fernet Branca ha un particolare retrogusto speziato, in cui ogni singola componente è distinguibile grazie ad un sapore differente e ad un gusto deciso.

- Versato nel classico bicchiere da amaro, ha un profondo e intenso colore con sfumature dorate e grande consistenza. Naso inebriante di aromi avvolgenti e molteplici, con infinite sfaccettature in cui si riconoscono le erbe e le spezie che, all'assaggio, rivelano aloe e genziana, camomilla e gusto dolce e speziato che svela, solo all'ultimo, la sua ricchezza espressiva, su un finale soprattutto amaro in cui prevale la mirra.

Al ristorante sarà quindi un ottimo digestivo e non potrà mai mancare nel carrello dei liquori e distillati da servire in un classico calice.

Il Fernet può anche essere un ottimo ingrediente nei cocktail, come ad esempio quello proposto da decenni all'Hotel Savoy di Londra:

"Hanky Panky"

30 ml. Vermouth rosso Italiano

30 ml. Dry Gin

2 spruzzi di Fernet Branca

Shakerato con ghiaccio, servito in bicchiere tumbler basso con ghiaccio e scorza di arancio

Un'altra ricetta molto famosa in sud America è il:

"Fernandito"

40 ml. Fernet Branca

1 bottiglietta di Coca Cola

Ghiaccio in un grande tumbler

Ottimo anche come sollievo, in quello che al ristorante è comunemente chiamato:

"Canarino"

una spirale di buccia di limone bio

1 tazza di acqua bollente

10 ml. di Fernet Branca

ionia
... IL CAFFÈ

L'aroma
inconfondibile
che ti raggiunge
ovunque

Via Trieste, 306 - 95010 Santa Venerina (CT)
Tel. +39 095 953006 - Fax +39 095 953361
Email: info@ioniacaffe.it - www.ioniacaffe.it

VINI PATRIA

La Trinacria Corporation S.r.l.
S.S.120, Km 194,500
Solicchiata 95012
Castiglione di Sicilia (CT)

Tel. +39. 0942. 986072
Fax. +39. 0942. 983133

info@vinipatria.it
www.vinipatria.it



agricoltura
biologica



Commissione Europea



Repubblica italiana



Regione Liguria



Programma di sviluppo rurale
2014-2020

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali.



Olio extra vergine di oliva biologico

Un tesoro in Liguria



Cooperativa Olivicola di Arnasco
soc. cooperativa agricola
Albo Soc. Coop. n. A140495

Piazza IV Novembre n. 8
17032 ARNASCO (SV)

Tel. 0182.76.11.78

Fax 0182.76.19.07-08

Email: [info\[at\]coopolivicolarnasco.it](mailto:info@coopolivicolarnasco.it)

“Come colui che serve” (Lc 22,27)

Riflessione spirituale di don Beppe de Ruvo



“Ecco, io faccio una cosa nuova: proprio ora germoglia, non ve ne accorgete? Aprirò anche nel deserto una strada, immetterò fiumi nella steppa” (Is 43,19). L’annuncio di Isaia al popolo testimonia una speranza affidabile nel domani di ogni donna e ogni uomo, che ha radici di certezza nel presente, in quello che possiamo riconoscere dell’opera sorgiva di Dio, in ciascun essere umano e in ciascuna famiglia. È vita, è futuro nella famiglia! L’esistenza è il dono più prezioso fatto all’uomo, attraverso il quale siamo chiamati a partecipare al soffio vitale di Dio nel figlio suo Gesù.

Carissimi, inizia così il Messaggio che i vescovi italiani hanno inviato ai credenti, ma non solo, in occasione della 41ma Giornata per la vita che si celebra ogni anno all’inizio del mese di febbraio. Si intitola “E’ vita, è futuro” e pone l’accento sui tanti tempi dell’esistenza di ogni persona. Restituendo il giusto valore ma anche l’essenziale atteggiamento solidale verso i tempi della fragilità. La vita nascente, prima di tutto che, con ogni probabilità e in molti casi, si pone di fronte alla vita di una coppia come esperienza cruciale in quanto pone l’uomo e la donna davanti a una scelta. Che, purtroppo, eclissandosi

il senso del dono e dell’accoglienza serena e generosa di chi arriva in questo mondo, spesso diventa il momento del martirio. Quante coppie sacrificano la vita sull’altare delle proprie esigenze personali, delle più disparate situazioni di difficoltà, dell’egoismo di una vita “più tranquilla”? Capita troppo spesso purtroppo. Basterebbe recarsi una mattina nelle sale d’attesa dei reparti ospedalieri dove si praticano gli aborti per avere un’idea di quanto, a volte, molto superficialmente si decidono le sorti di una persona che già vive nel grembo materno.

Ma l’attenzione dei vescovi si concentra anche su altri aspetti importanti del dono della vita. La vecchiaia e la povertà in particolare. È vita anche quella

e come tale va rispettata, difesa, amata. In qualche modo gli anziani meritano la gratitudine per la saggezza e l’esperienza che trasmettono. Sono loro che ci insegnano a vivere. Il loro vissuto è un magistero vivente che ci aiuta anche eticamente a distinguere il bene dal male.

Infine, la vita dei poveri. È qui che il senso della solidarietà che per i cristiani è carità assume un grande valore. Amare la vita dei poveri, prendersene cura, adottarli come maestri nella preziosa scuola della carità è la nostra vocazione principale. Solamente il dono della nostra vita, del nostro tempo, della nostra libertà ci rende davvero felici. E cosa ci sarà di più di una vita felice? Buon cammino a tutti.

Vostro don Beppe



Il melograno: tanta salute in un frutto



Rubrica a cura del *dott. Giovanni Favuzzi*

Il periodo del melograno va da novembre a fine gennaio ed è considerato un super food, perché pieno di antiossidanti e vitamine.

Il melograno è costituito da un'abbondante quantità d'acqua, circa l'80%. Il restante 20% viene ripartito tra zuccheri (13%), fibre (tra il 3 e il 4%), proteine (1%), grassi (tra lo 0,5 e l'1%).

Questo frutto è ricco di potassio e fosforo, cui si aggiungono buone quantità di ferro, magnesio, sodio, zinco e minime quantità di manganese e rame. Contiene inoltre vitamina C.

Le sue origini

Originario della Persia, il melograno fu importato dai Romani in Italia al tempo delle guerre puniche; da qui il nome botanico *Punica Granatum*. Anticamente la corteccia era utilizzata per le proprietà astringenti e disinfettanti (è forse il più efficace vermifugo che esista in natura) toniche ed antiemorragiche.

Le proprietà del succo del melograno

Oggi invece usiamo il suo succo per proteggere il cuore e vasi sanguigni contro l'insorgenza dell'arteriosclerosi e i danni provocati da patologie come colesterolo,



diabete e per contrastare l'invecchiamento precoce delle cellule, causato dallo stress ossidativo.

Inoltre, il succo di melograno mantiene sotto controllo i livelli di colesterolo e di zuccheri nel sangue, grazie alla presenza dei fenoli che inibiscono l'enzima alfa-amilasi.

Il melograno, inoltre, contiene una serie di principi attivi che vantano proprietà antinfiammatorie, antiallergiche, vasoprotettive, gastroprotettive e in grado di rallentare la digestione dell'amido contenuto negli alimenti come pane, pasta, patate, riducendo così l'assorbimento di glucosio e la sua conseguente liberazione nel sangue.

Da sottolineare l'abbondanza di acido punico (dal nome scientifico del melograno: *Punica granatum*), particolarmente efficace

come inibitore del cancro al seno. Tornando alle vitamine, prima ancora di vitamina C è ricco di vitamina K, importante soprattutto per i bambini, seguita anche dalle vitamine del gruppo B e quelle A ed E.

Il melograno: un frutto, un condimento, un dolce

Il sapore naturalmente bilanciato aspro/dolce del melograno rende questo frutto molto versatile in cucina. Questo è un aspetto molto utile per il nostro organismo proprio per le innumerevoli proprietà contenute in questo frutto. Il melograno lo si può consumare come frutta, come succo, per condire insalate, piatti a base di carne e di pesce ed infine anche per guarnire una coppa di gelato o un dolce.

SPIGOLATURE EROTALOGIPS



Rubrica a cura di *Antonio Di Ciano*

Qual è la differenza tra gelato industriale e artigianale?

Le caratteristiche che diversificano i due tipi non sono poi così rigide.

Concettualmente, la differenza è nel metodo di produzione e negli ingredienti.

Un gelato "artigianale" dovrebbe essere composto da materie prime fresche (latte, uova, frutta, panna). Queste vengono miscelate lentamente, incorporando al massimo il 50% di aria durante la gelatura della miscela. Viceversa, il gelato "industriale" usa di solito materie prime conservate (latte in polvere, succhi di frutta ecc.), addensanti e aromatizzanti, incorporando più aria: per questo, quelli industriali vengono anche detti soffiati. La differenza tra il gelato prodotto dall'industria e quello di una gelateria

è che il primo, dovendo essere distribuito lontano dal luogo di produzione, necessita del supporto di un'efficace catena del freddo. Il secondo viene invece consumato entro poche decine di ore dal momento della produzione.



Perché si ha sete dopo aver mangiato il gelato?

Per due motivi, il primo è la bassa temperatura del gelato che comporta un rallentamento momentaneo del flusso sanguigno alle mucose della

bocca e della gola. Terminato il gelato, per ristabilire l'equilibrio termico il sangue affluisce in maggiore quantità, provocando una lieve congestione delle mucose che diventano secche, con conseguente voglia di bere.

Il secondo fattore che induce la sete è l'utilizzo di materie prime "poco nobili", come grassi vegetali trattati, poco costosi e con la caratteristica di sciogliersi a temperature elevate, il che permette alle gelaterie di conservare meglio i prodotti.





I ristoranti del Cravattino d'Oro



RISTORANTE ALBERGO LA MASSERIA

0872 897659
VIA NAZIONALE, 69
66040 PIAZZANO DI ATESSA CH
www.lamasseria.info
info@lamasseria.eu



RISTORANTE LA PIAZZA

0377 93504700
9 RUE DU PORTIER
98000 PRINCIPATO DI MONACO
www.lapiazza-monaco.com



RISTORANTE PUNTA MARE

0184 43510
VIA LUNGOMARE , 1
18011 ARMA DI TAGGIA IM
www.puntamare.it
agiulianetti@virgilio.it



ANTICA TRATTORIA DUE SPADE

0444 659948
VIA ROMA , 5
36066 SANDRIGO VI
www.duespade.com
duespade@tiscalinet.it



RISTORANTE LA PRUA

0182 642557
PASSEGGIATA Francesco Baracca, 25
17021 ALASSIO SV
www.lapruadialassio.com
info@ristorantelaprua.it



RISTORANTE LA CAPANNINA

0044/01534/734602
ST HELIER
JE2 4WG JERSEY C.L. GRAN BRETAGNA
www.lacapanninajersey.com



RISTORANTE LA VECCHIA SILVI

085 930141
VIA CIRCONVALEZIONE BORCALE SNC
64028 SILVI TE
www.ristorantevecchiasilvi.com
info@ristorantevecchiasilvi.com



RISTORANTE HOTEL AL FIORE

045 7550113
LUNGOLAGO GARIBALDI, 9
37019 PESCHIERA DEL GARDA VR
www.hotelalfiore.it
info@hotelalfiore.it



I ristoranti del Cravattino d'Oro



RISTORANTE IL FLAMBE

091 342332

VIA VINCENZO BARBERA , 11

90124 PALERMO PA

www.flamberestaurant.it



HOTEL RISTORANTE MIRA

0185 459404

VIALE RIMEMBRANZA,15

16039 SESTRI LEVANTE GE

www.hotelmira.com



RISTORANTE BELVEDERE

0789 96501

LOCALITA FARINA, snc

7021 ARZACHENA SS

www.ristorantegastronomiabelvedere.com

gastronomiabelvedere1992@gmail.com



RISTORANTE BIFFI

02 8057961

GALLERIA VITTORIO EMANUELE II

20122 MILANO MI

www.biffigalleria.it



GRAND HOTEL ASTORIA

0431 83550

LARGO SAN GRISOGNO 3

34073 GRADO GO

www.hotelastoria.it



RISTORANTE SANT'AMPELIO

0184 264009

VIA VITTORIO EMANUELE, 6

18012 BORDIGHERA IM

www.ristorantesantampelio.it

bianchi.santampelio@gmail.com



RISTORANTE PIZZERIA GIORGIO

0547 86499

VIALE L.B. ALBERTI,30

47042 VALVERDE DI CESENATICO FC

www.ristorantegiorgio.net



FRANCO ROSSI RISTORANTE

051 238818

Via Goito n.3

40126 BOLOGNA FC

www.ristorantefrancorossi.it



Successo per lo Show Service al Collegio Ballerini

di Antonio Zambrano

Domenica 16 dicembre 2018, si è tenuta l'annuale riunione della sezione Milano, Laghi e Brianza, ospiti presso il Collegio Ballerini di Seregno, dove ci siamo scambiati gli auguri. Nell'occasione

i Maîtres della sezione si sono esibiti in uno Show Service dedicato ai giovani allievi dell'istituto. I soci insieme ai docenti hanno pensato di inserire tale occasione nel percorso di orientamento alla scelta dell'indirizzo; l'iniziativa, infatti, ci è parsa adeguata a presentare in modo tangibile aspetti della figura professionale del maître di sala che normalmente sono poco conosciuti. Per tale motivo abbiamo invitato i ragazzi e i loro familiari a presenziare all'evento, in modo da aggiungere un ulteriore tassello alla loro formazione e al percorso che porterà alla scelta tra sala e cucina.

La giornata ha avuto inizio alle ore 11 con le di-



“Igloo d'autunno” e
“Bosco di nuvole”

mostrazioni dei maître professionisti che si sono esibiti in prove di abilità e tecniche di servizio di sala, dalla preparazione di cocktail al servizio e degustazione di vini, dall'allestimento della tavola di Natale alle preparazioni di stuzzichini alla fiamma per l'aperitivo. Gli ospiti hanno poi degustato un ottimo menù preparato



Ilaria Casiraghi

per l'occasione dai giovani allievi dell'Istituto Alberghiero, coadiuvati dai loro insegnanti.

All'interno dello Show Service abbiamo inserito il "VI Memorial Pietro Vettor", concorso dedicato al nostro amato socio Pietro, dove si sono affrontati gli allievi delle classi quarta e quinta. La gara consisteva nel creare e preparare un piatto di frutta flambé, abbinare e degustare il vino e creare un cocktail a base di grappa. La giuria era composta dal G.M.R. Mario Ficarelli presidente di giuria, dallo Chef Giovanni Guadagno Vice Presidente FIC e da Massimiliano Brambilla proprietario dell'azienda Olcru. Durante l'esibizione delle varie squadre i giudici hanno avuto una particolare attenzione alle ragazze in gara scegliendone tre che andranno a rappresentare la sezione a Grado per il concorso "Le donne nell'arte del flambé". La squadra che si è aggiudicata il titolo per il "VI Memorial Pietro Vettor" era composta da Alice Panzeri, che ha presentato un "Recioto di Soave Vicentini", in abbinamento al piatto che era preparato da Ilaria Casiraghi "Igloo d'autunno", un caco persimon tagliato a forma di rosa con lampogni freschi e flambato alla grappa Nonino Riserva. Il cocktail era presentato da Riccardo Farina "Bosco di nuvole" fatto con grappa Nonino Vendemmia e frutti di bosco. Non sono mancati momenti molto emozionanti durante la premiazione dove erano presenti Antonina Grimaldos (Toni), moglie di Pietro, e Monica Vettor la figlia. Un ringraziamento particolare ai nostri illustri ospiti presenti, Carlo Romito Presidente Solidus, Massimiliano Brambilla che ci ha dato la possibilità di degustare un ottimo metodo classico per aperitivo, la Dott.ssa Cincotto della Sambonet che ha omaggiato tutti i presenti con un regalino, il Sig. Politi che ha portato il suo liquore Mammuth e i Coniugi Vicentini che ci hanno dato la possibilità di degustare i loro vini durante il pasto.

Al termine del pasto, lo "Show Service" è continuato con le crêpes flambate alla grappa, preparate dai nostri Maître.



Cooperativa di Servizi
Il Veliero srl

Via P. Matteucci, 72 - 70056 MOLFETTA (BA)
pappaljon@libero.it - 3358147480

Corsi di Formazione e Qualificazione Professionali in convenzione con Imprese, Associazioni, Enti Pubblici e Privati

Gestione Congressi

Marketing

Pubblicità



Una bella manifestazione regionale “La Terra incontra il Mare” 3^a Edizione del Concorso “Flaming competition”

di Antonino Reginella

Lgiorni 28/29 gennaio, nell'aristocratico territorio del ragusano, espressione di tradizione e di cultura, patrimonio dell'UNESCO, si è svolta la terza edizione del concorso “Flaming competition”, organizzato dalla Sezione Ragusa Barocca in collaborazione con l'I.I.S.S. “G. Marconi di Vittoria”, nelle persone del G.M. Vito Guzzardi, Fiduciario della Sezione e Vice cancelliere, e del prof. Giorgio La Rocca, Preside dell'Istituto G. Marconi.

Scopo della manifestazione è quello di incrementare rapporti culturali fra i ragazzi degli Istituti Alberghieri siciliani per un “unico dialetto professionale” e attraverso una competizione alla lampada, quello di valorizzare i prodotti ittici e le

risorse del territorio (il buono, il pulito, il giusto), compresi i presidi di slow food, nonché quello di valorizzare le risorse umane, frutto di tanta volontà ed abnegazione dei giovani (in contrapposizione a quanto erroneamente si pensa e si dice) e di bravi e valenti insegnanti che compiono il loro dovere incoraggiati da presidi illuminati.

Hanno raccolto l'invito a partecipare (ciascuno con due allievi, uno per il flambé, l'altro per l'abbinamento): l'I.P.S. “Principi Grimaldi di Modica”; la Sezione staccata di Chiaramonte Gulfi “Principi Grimaldi di Modica”; l'I.I.S.S. “C.M. Carafa” di Mazzarino/Riesi; l'I.P.S.S.E.O.A. “K. Wojtyla” di Catania; l'I.I.S.S. “Di Rocco” di Caltanissetta “Ragazzi

Speciali”; l'I.I.S.S. “Di Rocco” di Caltanissetta; l'I.P.S.S.E.O.A. “Mandralisca” di Cefalù; l'I.O. “Pestalozzi” di Catania; l'I.P.S.E.O.A. “Merendino di Brolo”.

Il giorno 28 i partecipanti sono stati accolti magnificamente dal Preside prof. Giorgio La Rocca ed hanno condiviso un'interessante serata. Mentre il 29 l'incontro si è svolto presso la splendida “Villa Orchidea” di Vittoria. È stata una splendida giornata all'insegna della passione e della professionalità: i giovani hanno tutti eccelso nella prova di lingue prevista e, con entusiasmo, passione e maestria, seguiti dal G.M. Vito Guzzardi e dal presidente Hassan, hanno preparato il loro flambé ed abbinato il vino

Sezione Ragusa Barocca

al piatto. Tutti hanno riscosso un grosso plauso dai presenti, gran maestri compresi. Un plauso particolare è andato ai "Ragazzi Speciali" che fuori gara si sono esibiti in un'eccezionale performance.

Presenti alla manifestazione un folto numero di ospiti, fra cui: il Presidente onorario dell'A.M.I.R.A. Carlo Hassan e il vice presidente Mario Di Cristina; il Commissario prefettizio del Comune di Vittoria, prefetto dott. Filippo Dispenza; il Dirigente U.S.R. dott.ssa Melina Bianco; la responsabile del M.I.U.R. di Ragusa

il Commissario straordinario del libero consorzio comunale di Ragusa, dott. Salvatore Piazza; la giornalista enogastronomica dott.ssa Gianna Bozzali.

La Giuria presieduta dal G.M. Rosario Magrì con a latere il G.M. Nino Lo Nigro, il sommelier Enzo Scrofani, la giornalista dott.ssa Gianna Bozzali e lo chef Franco Digrandi presidente prov. cuochi, complimentandosi con i giovani concorrenti per la loro preparazione, ma-

estria ed eleganza, e precisando che la differenza fra loro è risultata da qualche spicciolo di voto, per dare un senso e un po' di sprint alla manifestazione, ha assegnato:

- il Primo Premio, ex aequo, all' Istituto G. Marconi di Vittoria, alle ragazze Chiara Conti e Giada Orecchio accompagnate dalla prof.ssa Rachele Pisana che hanno preparato gli "Spaghettoni do Cuzzularo" e all'Istituto Rocco di Caltanissetta, alle ragazze Giorgia Santoro e Noemi Guttilla accompagnate dal prof. Pinzino;

- il Secondo Premio all'Istituto Mandralisca di Cefalù, alle ragazze Serena Zoida e Stefania Mammano Lupo accompagnate dal prof. Salvatore Garbo sotto l'egida del Preside dott. Francesco Di Majo, che hanno preparato le "Fettuccine con sfizio di Venere al finocchietto selvatico";

- il Terzo Premio all' Istituto K. Wojtyla di Catania; alle ragazze Valery Lisi e Vincenza Lo Verde, accompagnate dalla prof.ssa Laura Bennica che hanno preparato i "Silenzi Invernali"



Il piatto dell'Istituto Marconi di Vittoria

- tutti gli altri, ex aequo, al quarto posto

Un riconoscimento per la migliore prova in inglese è andata all'Istituto "Principi di Grimaldi" di Modica, Sezione staccata "Chiaramonte Gulfi"

La giornata si è conclusa con una cena di premiazione, con la consegna dei diplomi e delle splendide targhe per i vincitori, da parte del prof. La Rocca, del Presidente Hassan, del Vice Cancelliere G.M. Guzzardi e delle autorità presenti. Hanno chiuso la serata il Fiduciario e il Presidente Hassan, complimentandosi entrambi con i ragazzi e le ragazze per la loro preparazione e per la scelta fatta, con i loro insegnanti e con i loro presidi per l'attenzione verso la "scuola" e gli allievi, e hanno concluso con i ringraziamenti e i saluti agli intervenuti all'importante evento, dando loro "l'arrivederci" alla prossima edizione.



Allieve a lavoro

L' A.M.I.R.A. testimonial del 1° Congresso Regionale Sicilia dell' Euro-Toques

di Antonino Reginella

Lunedì 14 gennaio, voluto dal delegato regionale Giovanni Porretto, si è svolto a Palermo il 1° Congresso Regionale Sicilia dell' Euro-Toques.

L' Euro Toques è l' Associazione internazionale, fondata in Italia dal fu Grande Maestro Gualtiero Marchesi, avente come scopo quello della salvaguardia del nuovo, del buono e del sano in cucina, avendo cura della tradizione, della tutela e della promozione della buona qualità delle materie prime locali.

L' interessante Congresso, che nel suo insieme è stato un bagno di cultura scientifica, di professionalità e di grande umanità, ha avuto due interessanti momenti salienti:

- Al mattino, presso la Sala Gialla di Palazzo dei Normanni, sotto l' egida della Presidenza della Regione Siciliana, un interessante convegno dibattito avente come tema "Identità, Qualità, Responsabilità contro la cucina di massa per la salvaguardia dei prodotti del gusto e della salute", moderato dalla giornalista Fe-



Gli Amirini al convegno

derica Terrana e presieduto dal Presidente Internazionale dell' Euro- Toques, Enrico Derflinger. Il dibattito, attraverso la partecipazione di importanti relatori del mondo culturale, scientifico e professionale, ha messo in evidenza l' importanza della "Dieta Mediterranea", nata dalla "cucina povera" e la necessaria cultura scientifica e professionale dettata dalla passione, nel settore ristorazione, per la salvaguardia del buono, del sano e del divenire.

- Invece, di sera c' è stata la "Cena di Beneficenza"

a favore dell' Associazione Piera Cutino, onlus che da 20 anni si occupa di Talassemia e conduce progetti destinati al miglioramento della qualità della vita dei pazienti affetti da questa rara forma di anemia mediterranea.

La serata si è svolta nello splendido scenario della settecentesca Villa Bosco-grande, gestita dallo chef patron, Natale Di Maria e diretta dal G.M. Mario Di Cristina.

40 chef Euro-Toques, stellati e non, coadiuvati da 60 chef dell' Associazione cuo-



Il Presidente Euro Toques Enrico Doerflinger con il G.M. Mario Di Cristina



Antonino Reginella, Carlo Hassan e Mario Di Cristina.
Foto Maurizio Artusi

chi, divisi in 40 buffet con "Cucina a Vista" hanno messo in pratica quanto detto nel dibattito del mattino, deliziando il gusto dei circa 400 ospiti esigenti e di buon palato, con una fiera di colori e sapori ottenuti con prodotti siciliani.

Fra i competenti ospiti, c'erano eminenti personaggi del mondo della cultura, della stampa, del lavoro e dirigenti degli Istituti Alberghieri di Palermo e Provincia.

Da segnalare la presenza della competente "Chaine des Rotisseurs", nelle persone del Bailli, professore Roberto Vivaldi, del tesoriere avv. Sergio Capasso e del consigliere gastronomico dott. Pino Amore.

Alla manifestazione hanno collaborato:

- I Barmen dell'ABI.
- Gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Erice.
- Gli studenti dell'Istituto "Danilo Dolci" di Partinico.
- Gli studenti dell'Istituto P. Cascino di Palermo accompagnati dall'insegnante di sala prof. Vinciguerra.
- Gli studenti dell'Istituto P. Piazza di Palermo accompagnati dagli insegnanti di sala proff. Lipari e Reginella.
- La cooperativa degli chefs de rang di Ragusa.

Fra gli ospiti-testimonial una delegazione della Sezione Sicilia occidentale dell'A.M.I.R.A. rappresentata dal Presidente onorario Carlo Hassan, dal Vice-

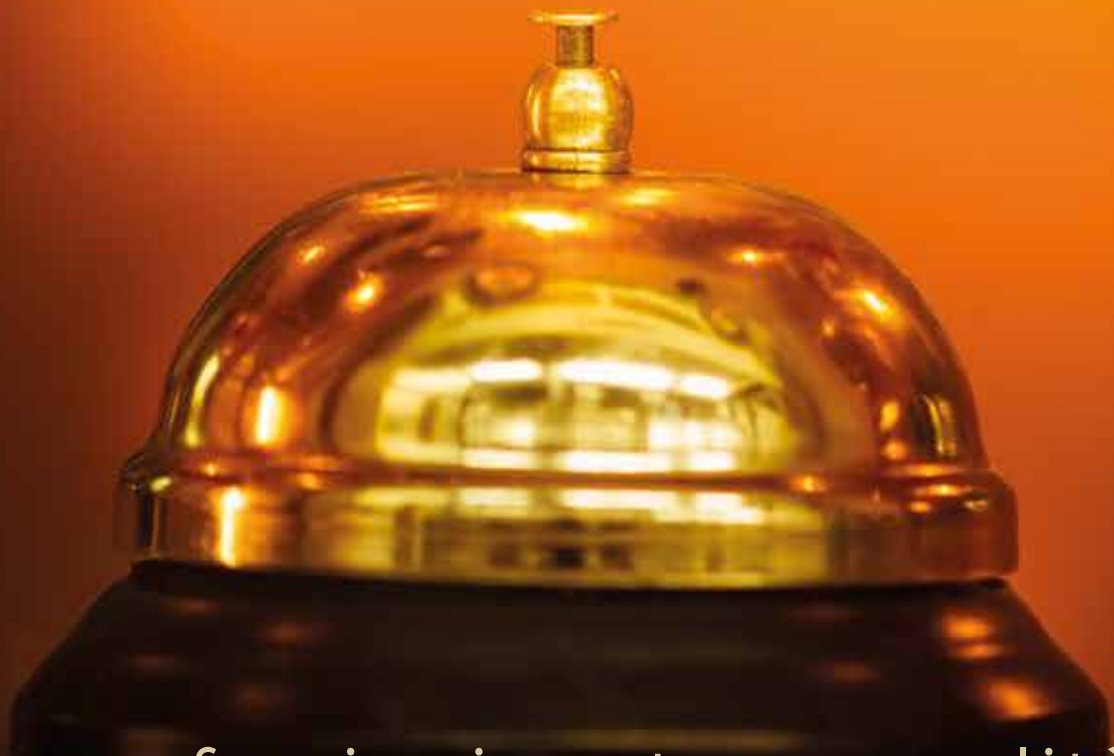
presidente Mario Di Cristina, dai maîtres Scarpinato, Lo Nigro, Parrinello, Giordano, Carini, Anello e dallo scrivente.

Una bella giornata che fa onore alla professionalità e ai prodotti enogastronomici della Sicilia.





M A R C O E S P O S T O
WEARING COLLECTION



le professioni vestono qualità

NEGOZIO

Viale Bonopera, 57_Senigallia An

SHOWROOM E MAGAZZINO

Via Corvi, 19_Senigallia An_Tel. / Fax 071 7930853

marcoesposto.com