

Ristorazione & Ospitalità



Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 45 - Numero 9
Settembre 2021

Grado ci aspetta dal 7 all'11 novembre



All'interno:

- Alla scoperta di Grado, l'Isola del Sole
- Grandi Maestri, perché?
- Il cameriere, chi è costui? I 7 peccati del "servizio"
- Il menu, dalla nascita ad oggi
- Come pulire il decanter

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

Da Oggi VI RAGGIUNGIAMO in TUTTA ITALIA

Professionisti nel settore
del FOOD SERVICE
da **60** anni



www.pregis.it



FILIALI PREGIS S.P.A.



TRANSIT POINT



NUOVA FILIALE
Sant'Omero (TE)



Riva del Garda (TN)

RIVA DEL GARDA (TN)

Sede legale/Unità locale

Via S. Andrea, 61 - Loc. Fangolino
38066 Riva del Garda (TN)

Tel. 0464 551487
info@pregis.it



San Bonifacio (VR)

SAN BONIFACIO (VR)

Unità locale

Località Albaron
37047 San Bonifacio (VR)

Tel. 045 7665555
info.vr@pregis.it



Galliate (NO)

GALLIATE (NO)

Unità locale

Via Giulio Natta, 6
28066 Galliate (NO)

Tel. 0321 806776
info.no@pregis.it



Chiesina Uzzanese (PT)

CHIESINA UZZANESE (PT)

Unità locale

Via del Lavoro, 29/41
51013 Chiesina Uzzanese (PT)

Tel. 0572 411538
info.pt@pregis.it



Cesena (FC)

CESENA (FC)

Unità locale

Via dell'Artigianato, 345
47521 Cesena (FC)

Tel. 0547 301750
info.fc@pregis.it



San Vito al Torre (UD)

SAN VITO AL TORRE (UD)

Unità locale

Via Remis, 33
33050 San Vito al Torre (UD)

Tel. 0432 836343
info.ud@pregis.it



Sant'Omero (TE)

SANT'OMERO (TE)

Unità locale

Via Guglielmo Marconi,
64027 Sant'Omero (TE)

Tel. 0861 1828129
info.te@pregis.it

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]

VISION

Guardiamo al futuro con passione e concretezza, perseguendo i valori che da sempre contraddistinguono la nostra realtà aziendale, attiva nell'offrire nuove soluzioni e nuove proposte per il settore Ho.Re.Ca. Il nostro carattere concreto e dinamico rappresenta la giusta risposta alle esigenze del mondo del Food Service.

MISSION

Radicati saldamente nella tradizione, ci proiettiamo verso nuove sfide con il solo scopo ed obiettivo di garantire a tutta la nostra clientela un servizio sicuro, puntuale, di qualità ed una consulenza affidabile e competente.



UNA
STAGIONE
A PIENO
RITMO



Ristorazione & Ospitalità



Anno 45 n° 9
Settembre 2021

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
Valerio Beltrami, Antonio Boemo,
Diodato Buonora, Marisa Conte,
Marco Contursi, Mario Di Cristina,
Alessandro Dini, Luigi Franchi,
Enrik Gjoka, Adriano Guerri,
Valentina Iatesta, Rodolfo Introzzi,
Giovannangelo Pappagallo, Fabio Pinto,
Michele Policelli, Claudio Recchia,
Antonino Reginella, Luca Stroppa.

IN COPERTINA
La foto è stata fornita dal
Grand Hotel Astoria di Grado

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

Sommario



L'EDITORIALE

6 Grado ci aspetta per riabbracciarci!
Giovannangelo Pappagallo

IL PUNTO

8 Grandi Maestri, perché?
Claudio Recchia

ATTUALITÀ

9 Alla scoperta di Grado, sede del
Congresso Amira - Antonio Boemo

L'AMIRA INFORMA...

13 La nostra associazione contribuisce
alla ricostruzione del "Ca' Moro"

ATTUALITÀ

15 Investire in formazione per creare un team
vincente di professionisti - Valerio Beltrami

LA STORIA

16 Il menu, dalla sua nascita a oggi
Luigi Franchi

ATTUALITÀ

19 Il cameriere, chi è costui? I 7 peccati del
"servizio" - Enrik Gjoka

ATTUALITÀ

22 Il "Caffè dell'Amicizia"
di Valerio Beltrami

CULTURA DEL SOMMELIER

24 Come pulire il decanter
Luca Stroppa

Sommario



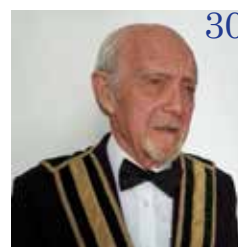
26



43



39



30

LE NOSTRE DOCG

26 Il Bardolino Superiore, il principe dei vini rossi del Garda - Adriano Guerri

VINI DAL MONDO

28 Alle pendici del monte Titano: i vini di San Marino - Rodolfo Introzzi

IL MAESTRO

30 Il Gran Maestro Gianfranco Tavanti si racconta... - Claudio Recchia

ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI FORMAGGI

32 La Lombardia (1^a parte) - Michele Policelli

STORIE DI BIRRA

36 Che buona la birra nei piccoli borghi del Molise - Marisa Conte

PER SAPERNE DI PIÙ

39 La tradizione della saba romagnola - Valentina Iatesta

A TAVOLA CON IL MAÎTRE

40 Pasta Mare Monti - Alessandro Dini

L'ANGOLO BAR

41 Il Mojito... "piccolo incantesimo" - Fabio Pinto

DISTINTI SALUMI

42 Una rarità, il gammone di Belmonte Calabro - Marco Contursi

R. & O. 30 ANNI FA

43 Ristorazione & Ospitalità di agosto/settembre 1991 - Diodato Buonora



SEZIONE PIEMONTE ORIENTALE

45 Successo per il "Lacus Flavors alla fiamma"

I NUOVI LOCALI DEL "CRAVATTINO D'ORO"

46 Il Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur (AO)

I NUOVI LOCALI DEL "CRAVATTINO D'ORO"

47 Tra le dolci colline del Chianti, Il Convito di Curina

A-Z / DIZIONARIETTO PER GLI ADDETTI AL SERVIZIO DI SALA/BAR

48 8/Glucosio - Marketing - Antonino Reginella e Mario Di Cristina

Grado ci aspetta per riabbracciarci!

È stato un anno molto difficile e tutti noi sentiamo ancora il peso. Finalmente, per il nostro congresso annuale, ci riuniremo nella meravigliosa città di Grado, chiamata a giusto titolo l'Isola d'Oro o l'Isola del Sole e molto conosciuta come rinomatissima località turistica del Friuli Venezia Giulia. Il nostro Congresso, giunto alla 65^a edizione, si terrà dal 7 all'11 novembre 2021.

Per l'Amira, questo è un anno molto importante anche perché, nell'incontro di Grado, ci saranno le elezioni per il rinnovo della giunta esecutiva nazionale e sceglieremo il nuovo Presidente che ci guiderà nei prossimi anni.

Perché la scelta di Grado? Tanti buoni motivi. Tra questi, come detto prima, perché è chiamata l'Isola del Sole e in questo momento ne abbiamo bisogno; poi, la località è molto bella e interessante: il centro storico dal fascino veneziano presenta immagini meravigliose tra campielli e vicoli sui quali si af-

facciano le pittoresche case dei pescatori; nella città vecchia, in Campo dei Patriarchi, dominano la scena la Basilica di Santa Eufemia e l'adiacente Basilica di Santa Maria delle Grazie, la più antica di Grado; i tre chilometri di spiaggia, rivolti interamente a sud, non sono mai in ombra e grazie al suo particolare microclima, il sole non manca mai.

È doveroso aggiungere che l'ospitalità e la professionalità del Signor Alessandro Lovato, amministratore delegato del Grand Hotel Astoria (sede del nostro congresso) e Presidente GIT (Grandi Impianti Turistici) sono da sempre proverbiali.

Non dimentichiamo che in questa occasione, si svolgerà la 5^a edizione della manifestazione "Le Donne nell'Arte del Flambé", nota kermesse nata da un'idea del nostro Vicepresidente Vicario Giacomo Rubini insieme al noto giornalista Antonio Boemo. Si tratta di una gara alla lampada riservata unicamente alle donne che lavorano nel no-



stro settore.

Sappiamo bene che il flambé è una preparazione che può essere eseguita con ogni portata di un menu. Per eseguirlo bene ci vuole la capacità e la maestria dell'esecuzione. I clienti, "checché se ne dica", amano molto vedere la loro ordinazione preparata sotto i propri occhi, anziché ricevere un piatto preparato chissà dove, lontano da sguardi indiscreti.

Io personalmente e tutta la giunta non vediamo l'ora d'incontrarvi, di rivedere tanti amici e associati, di conoscere i nuovi iscritti, anche perché, in questi ultimi due anni, quello che ci è mancato di più è stato il contatto fisico, l'abbracciarci come abbiamo sempre fatto.

Ci auguriamo che questo convegno possa sopperire a quello che non può mai mancare in un'attività associativa come la nostra: il confronto, la predisposizione all'ascolto e all'imparare.

*Giovannangelo Pappagallo
Cerimoniere Nazionale Amira*



APPRODO RESORT THALASSO SPA

Scegli la tua esperienza di
BENESSERE

Via Porto, 84048 - Casteliabate (SA)
Tel:0974 966001 | info@lapprodo.it
www.approdothalassospa.com

SEGUICI SU



CILENTO

Grandi Maestri, perché?



Quando si accosta il titolo di “Grande Maestro della Ristorazione” a qualcuno, si pensa subito ad un titolo blasonato nell’ambito dell’accoglienza a tavola. Ebbene, come già ho avuto modo di descrivere in altre occasioni, a mio modesto avviso, questo titolo deve essere associato a donne e uomini che, dopo aver svolto buona parte della loro vita, la professione come Maître d’Hotel, oggi fanno parte della grande famiglia chiamata A.M.I.R.A..

Un breve passo indietro è dovuto alle nuove generazioni che si affacciano al nostro meraviglioso mondo del servizio di sala. Nel lontano 1955 un piccolo gruppo di Maîtres milanesi, riunitosi allo storico Bar “Campari” in Galleria Vittorio Emanuele a Milano, fonda l’A.M.I.R.A. con lo scopo di fare conoscere la professione del Maître, di scambiarsi idee, conoscenze professionali e opinioni ed anche per il piacere di ritrovarsi tra gli addetti ai lavori. Tutte cose che anche dopo 66 anni sono ancora vivi e rappre-

sentano lo spirito della nostra associazione. Alla testa di quel manipolo di colleghi fu chiamato un Maître che nella nostra associazione ha fatto la storia, il Comm. Angelo Pozzi. Nel 1957, dopo due anni di crescita dell’Associazione e dopo la nascita di numerose nuove sezioni in Italia e all’estero, insieme al Comm. Guido Ferniani decise, con il Consiglio Direttivo, di fondare l’Ordine dei Grandi Maestri della Ristorazione. Un riconoscimento morale a quei Maîtres che con il loro lavoro hanno dato lustro alla professione in tutto il mondo. I primi a fregiarsi di questo ambito titolo furono i compianti A. Pozzi, G. Lodigiani, L. Fiori, M. Bosco e F. Zanella.

A guidare l’ordine dei Grandi Maestri ci sono stati Cancellieri che nel mondo della ristorazione e del servizio hanno scritto pagine importanti, come ad esempio Ferruccio Castoldi, Annibale Boveri, Nedo Corvaroli, Francesco Agrò, Bruno Bellotti, Antonio Maresca, Mario Petrucci e Valerio Beltrami. Uomini di grande valore morale e professio-

nale che, come tutti i Grandi Maestri, hanno avuto il compito di trasmettere la loro passione e le conoscenze professionali, raccontando e vivendo il mondo della Ristorazione a 360°. Oggi, i Grandi Maestri sono testimoni del passato, del presente e del futuro, di una professione che, nonostante il cambiamento dei costumi e l’evoluzione della clientela, affonda le sue radici nel passato che deve essere necessariamente condiviso con le nuove leve.

La passione e il bagaglio di conoscenze professionali che essi trasmettono ai ragazzi possono essere considerati dei veri e propri Maester universitari.

Grandi Maestri, perché?

Perché grazie al loro impegno nel divulgare la nostra professione ci permettono di estrapolare racconti, consigli e suggerimenti che ogni qualvolta ci arricchiscono, lasciandoci stupefatti e ancora di più innamorati del nostro lavoro.

*Claudio Recchia
Cancelliere dell’Ordine
dei Grandi Maestri
della Ristorazione*

Alla scoperta di Grado, sede del Congresso Amira dal 7 all'11 Novembre 2021



di Antonio Boemo

Ne ha (quasi) 130 ma non li dimostra, anzi pare ringiovanire di anno in anno.

Il riferimento è a Grado, l'isola (in tutti i sensi in quanto è collegata alla terraferma attraverso due ponti girevoli), l'Isola del Sole o l'Isola d'Oro – questi i due appellativi che si ripetono spesso.

Descrivere Grado con tutti i suoi contenuti è un'impresa non facile. Infatti, a differenza di tante altre località balneari offre tanti di quegli aspetti che sono incredibili e tutti di alto spessore, tanto che la scelta di dividere tutto a capitoletti appare la più consona.

E di cose su questa isola, attorno alla quale ci sono anche oltre un centinaio di isolette sparse nella grande laguna, ce ne sono da scrivere davvero tante, poiché il turismo ufficiale è nato ancora il 25 giugno del 1892 con legge istituitiva di Francesco Giuseppe.

Ciò significa che il prossimo anno, nel 2022, ci saranno i festeggiamenti per il grande anniversario dei 130 anni di vita turistica che sono passati, evidentemente, anche attraverso due conflitti bellici, a momenti di gloria di sapere mitteleuropeo, al boom di presenze di fine anni Settanta, a momenti di crisi dovuti a vari fattori come l'ultimo legato alla pandemia di Covid-19, alla ripresa alla grande come avvenuto nel corso della piena stagione turistica 2021.

Il sole che nelle spiagge si fa vedere dall'alba al tramonto in quanto gli arenili sono completamente esposti a sud, la perfetta qualità del-

*Grado, il Centro Storico visto di notte*

le acque palesata con la 33^a Bandiera Blu (record italiano assieme alla ligure Moneglia) e la grande sicurezza per i piccoli, anche questa sancita dall'associazione italiana dei pediatri che riconferma di anno in anno l'assegnazione della bandiera gialla, sono ovvie garanzie.

Ecco, questo è l'aspetto principale a livello turistico. Ma i vacanzieri non si accontentano ormai solo di sole e mare, vogliono altro, appunto, come a Grado.

CENTRO STORICO

Prima di tutto vanno a visitare il centro stori-



La spiaggia principale di Grado



Il Porto (foto di Lorenzo Boemo)

co di chiara impronta veneta che riporta alla Serenissima, a quando il patriarca da Grado si trasferì nel capoluogo Veneto, e all'interno del castrum le due splendide basiliche paleocristiane.

Quella patriarcale di Sant'Eu-
femia che è stata consacrata nel 579 e quella più piccola di Santa Maria delle Grazie che è ancora più antica.

Ci sono inoltre diversi resti e un lapidario da visitare che fanno ben capire l'importanza che Grado ha avuto in passato. All'interno della grande basilica c'è anche la cattedra di San Marco, ovvero il calco in gesso di questa in quanto l'originale donato a Grado è sta-

to portato via a Venezia dove si trova nella cattedrale di San Marco. Tra l'altro, nonostante vari tentativi, Grado non è mai riuscito a farsi restituire la preziosa cattedra.

SPIAGGE

Tre sono quelle più grandi: quella principale che, per i riferimenti storici, viene individuata anche come la Spiaggia dell'Imperatore o la Spiaggia Imperiale; quella molto vasta della cosiddetta Costa Azzurra; quella di Pineta.

Ci sono poi le spiaggette dei diversi villaggi turistici e la spiaggia del Banco d'Orio che è del tutto libera, allo stato naturale, quindi priva di qual-

siasi attrezzatura e che si può raggiungere solamente via mare.

Il lungo banco di sabbia che difende la laguna dal mare aperto è, indubbiamente, molto frequentato da diportisti, un settore che a quanto pare è in espansione.

All'interno del comprensorio della spiaggia principale, oggi gestita dalla Git, ci sono inoltre gli impianti psammoterapici e termali. A proposito di quest'ultimo aspetto, c'è da dire che si trova verso la fase conclusiva l'iter per la realizzazione del Nuovo Polo Termale che gode di un finanziamento regionale di quasi 30 milioni di euro.

E poi le sabbature che nei tempi d'oro hanno portato a Grado i più famosi calciatori come il grande Parola dei tempi ormai lontani, Gigi Riva, Boninsegna e Baggio per fare solamente tre nomi. Giocatori che hanno indirettamente creato una indubbia pubblicità per Grado essendo apparsa la loro presenza su tante interviste fatte a Grado dagli inviati



Grado vista dall'alto (Foto Enrico Cester)

dei più prestigiosi quotidiani nazionali.

Calciatori che per qualche anno si sono anche sfidati a tennis affrontando gli stessi giornalisti.

CICLABILI E RISERVE NATURALI

Ma se sono in espansione i diportisti, parimenti, anzi di più, lo sono gli appassionati della bicicletta. Ciò perché Grado vanta una rete ciclabile interna, ma soprattutto esterna, molto importante e frequentata.

La più rilevante è indubbiamente la Ciclovía Alpe Adria che parte da Salisburgo e arriva appunto a Grado, con il tratto degli ultimi cinque chilometri che sono in realtà probabilmente la più lunga ciclabile d'Europa (da Belvedere a Grado) totalmente in ambito lagunare.

Una ciclabile frequentatissima, tra l'altro, perché collega direttamente anche Aquileia.

L'altra è quella che dall'isola

porta fino al Caneo di Fossalon (in realtà poi prosegue in qualche maniera fino a Monfalcone).

Una pista ciclabile che ha come tappa pressoché obbligatoria la Riserva Naturale della Valle Cavanata e che poi prosegue fino al Caneo (altra zona naturalistica interessante verso la Foce dell'Isonzo), con la possibilità di poter poi, da una parte, arrivare al piccolo e suggestivo villaggio di pescatori di Punta Sdobba; dall'altra di proseguire per raggiungere magari l'oasi naturalistica della Cona proprio sulla foce dell'Isonzo.

LAGUNA

Il vero gioiello di Grado è in realtà la laguna: un centinaio di isolette (mote) incastonate fra un vero e proprio dedalo di canali, la maggior parte piccoli e con poca profondità, navigabili - e neanche sempre, dipende dalla marea - solamente con le batele, le caratteristiche barchette a fon-

do piatto. Tanta vegetazione dove spiccano ovviamente le tamerici, ma dove si coltivano anche frutta e verdura.

Non mancano nemmeno gli ulivi che danno un olio davvero eccellente.

Una laguna che offre anche alcune opportunità di ristorazione ma che è, soprattutto, un ambiente dove le suggestioni, i colori e i profumi cambiano di momento in momento.

Per aspetti diversi, tre sono le isole più importanti della laguna.

La prima, quella che si inserisce anche nel contesto del turismo religioso, è la frequentatissima isola-santuario della Madonna di Barbana, oggi custodita dai monaci benedettini della Congregação Benedectina do Brasil che ha sede tuttora al Priorato Conventuale di Santo Stefano a Bologna.

Un'altra, decisamente molto importante sotto l'aspetto storico, è quella di Anfora-Portobuso che un tempo segnava il confine fra Austria e Italia.



Il Grand Hotel Astoria, sede del Congresso Amira



La laguna



Tramonto a Grado (Foto Enrico Cester)

Un'isola dove fu lanciato, nella notte fra il 23 e il 24 maggio del 1915, la prima cannonata del conflitto bellico, sparata dal cacciatorpediniere "Zeffiro" contro la caserma austriaca che si trovava a Portobuso. L'altra isola che ha un certo richiamo è la Mota Safòn, perché in passato il Comune la diede in concessione, ovviamente gratuita, a Pier Paolo Pasolini quale ringraziamento per essere stato non solo l'animatore del Festival Internazionale del Cinema di Grado (il cosiddetto controfestival di Venezia) e per aver proiettato alcune anteprime dei suoi film al Cinema Cristallo, ma anche perché realizzò proprio in laguna alcune scene della "Medea" interpretata da Maria Callas.

IL MUSEO SUBACQUEO

A Grado si parla tanto di musei (nazionale di archeolo-

gia subacquea, quello civico e della basilica e quello della pesca) che in realtà non sono ancora stati aperti, ma lo potrebbero essere in tempi anche abbastanza brevi. Intanto, per gli appassionati subacquei si può sicuramente dire che esiste invece un importante museo sottomarino.

In mare attorno all'isola di Grado ci sono, infatti, non solo la ricca flora marina, ma

anche tanti pesci e crostacei ed inoltre alcuni relitti sia di aerei caduti durante le due guerre e altri residuati bellici, ma soprattutto relitti di antiche navi romane.

Quello della "Iulia Felix", la nave oneraria romana risalente al III secolo ritrovata nel 1987, il cui scafo è stato recuperato e portato a terra (è suddiviso in tanti pezzi numerati da ricomporre), sarà esposto al costruendo Museo Nazionale di Archeologia Subacquea. Simbolo di questa nave, lunga 18 metri e larga tra i 5 e i 6 metri, è il contrappeso di una stadera raffigurante la dea Minerva.

Ma c'è un altro relitto, ancora più antico, che è stato ritrovato in seguito e che potrà essere ammirato solamente dai subacquei in quanto rimarrà esposto proprio sott'acqua.

In mare e in laguna, ci sono anche vari resti di mura ed edifici - anche chiese - che da secoli ormai si trovano sott'acqua.



Particolare della Città di Grado (Foto Enrico Cester)

La nostra associazione contribuisce alla ricostruzione del "Ca' Moro", il ristorante-peschereccio gestito da ragazzi diversamente abili, affondato lo scorso 20 agosto



Lo scorso 20 agosto, nel porto di Livorno, causa una falla, è affondato il Ca' Moro, il ristorante peschereccio gestito da ragazzi diversamente abili, tramite la cooperativa Parco del Mulino.

Immediatamente è partita una corsa solidale per salvare questo progetto straordinario, sociale e umano.

Daniele Tornar, presiden-

te della commissione sociale del Comune e consigliere della Cooperativa sociale, ha lanciato un accorato appello alla città e al Cantiere Azimut-Benetti: "Aiutateci a ridare un futuro a chi lavorava a bordo del Ca' Moro".

In tanti si sono mossi per aiutare il Ca' Moro a ripartire.

Tra questi c'è anche l'Amira che, da sempre sensibile a questi eventi, ha contribuito

con una donazione.

Ci auguriamo che il tutto si possa risolvere nel migliore dei modi.

Se qualcuno, tra i nostri lettori, voglia contribuire a questa corsa solidale, questi sono i riferimenti: Iban IT 17 S020 0813 9090 0010 3487 785, causale 'Salviamo il lavoro dei Ragazzi del Ca' Moro', indicando nome e cognome.

dibbi

EasyCassa: massima tecnologia, minimo sforzo, tutto incluso!



www.easycassa.it

info@easycassa.it

La cassa che aiuta il tuo locale

EasyCassa è l'innovativo sistema di cassa telematico con Lotteria degli Scontrini che ti dà incredibili vantaggi con un unico abbonamento mensile. Hai incluso anche un lettore ottico per i codici lotteria, la fatturazione elettronica senza limiti, il portale cloud per analisi, l'app per gestire comande su qualsiasi smartphone Android. In più hai il supporto tecnico compreso nell'abbonamento.

EasyCassa
SisalPay

Investire in formazione per creare un team vincente di professionisti



di Valerio Beltrami

Non si può alzare il livello qualitativo di un'azienda senza formazione. Solo investendo si potrà crescere e raggiungere mete elevate insieme, e solo quel giorno si potrà dire di avere creato un team vincente

Le scuole alberghiere statali e i centri di formazione con i loro insegnanti danno la possibilità ai giovani di apprendere una professione, forniscono nozioni sugli alimenti e sui vini, conoscenze linguistiche e culturali necessarie per intraprendere con successo questo mestiere. Ma in ogni caso la scuola darà solo le basi, poi starà ad ognuno sfruttarle per diventare un grande professionista. Oggi sul mercato del lavoro c'è una grande mancanza di personale, se apriamo i giornali o i social leggiamo che tutti cercano personale: capi servizio, chef de rang, commis... Come mai succede questo anche se ogni anno dalle scuole alberghiere escono migliaia di diplomati?

È vero, si trovano molti lavoratori improvvisati nel nostro settore, ma c'è una grande carenza di professionisti. Certamente per portare un piatto di spaghetti o servire un bicchiere di vino non serve studiare e frequentare scuole, ma un professionista possiede le competenze che lo differenziano dai cosiddetti "portatori di piatti".

Oggi la clientela è cambiata, è sempre più esigente, non va più al ristorante per mangiare ma per vivere un'emozione, un'esperienza, e - perché no - ricevere una coccola. E la concorrenza è sempre più accanita. Ecco perché le aziende devono affidarsi ai professionisti e investire in corsi di formazione, solo così potranno avere del personale che opererà per l'interesse dell'azienda. L'artefice della riuscita di una serata non è solo lo chef: il cameriere sa parlare diverse lingue, conosce il mondo del vino, sa consigliare, sa



usare un computer, risolve i problemi di intolleranze e allergie del cliente... Insomma, sa essere preparato a 360 gradi.

Il Maestro Gualtiero Marchesi, poco prima di lasciarci, in una tavola rotonda aveva affermato che la sala vale il 51% e la cucina il 49%, perché se in sala non c'è chi sa valorizzare il lavoro della cucina è tutto tempo perso. Servono ristoratori, albergatori e direttori che comprendano, apprezzino e valorizzino il lavoro di sala come fanno con gli chef e le brigate di cucina. Non è pensabile alzare il livello qualitativo di un'azienda senza passare dalla formazione. Solo investendo si potrà crescere e raggiungere mete elevate insieme, e solo quel giorno si potrà dire di avere creato un team vincente.

Da: Italia a tavola

Il menu, dalla sua nascita a oggi

Le minute con la descrizione dei piatti erano già in essere al tempo dell'antica Grecia, nel IV secolo a.C.



di Luigi Franchi
Direttore Sala & Cucina
Sito: www.menuassociati.eu

Scrivere di menu, della loro nascita, dell'uso che se ne fa nel mondo contemporaneo, non può prescindere dal coinvolgimento dell'Associazione internazionale Menu storici, di cui Maurizio Campiverdi, quel Maurice von Grenfields, autore del bel volume Tre Stelle Michelin (Maretti Editore), è presidente.

Perché c'è bisogno di loro?

Per il semplice motivo che sono i massimi esperti della materia, per la passione che li porta, tutti i soci, a raccogliere e conservare con estrema cura i menu che hanno fatto la storia della ristorazione italiana e internazionale; collezionisti disposti a fare chilometri e chilometri per visitare ristoranti e chiedere copia del menu, ma soprattutto disposti a frugare nella storia fino a risalire alle origini del primo menu certificato da un ristorante.

Una storia antica quella delle minute (traduzione italiana del termine), come racconta Silverio Cineri, cuoco faentino e socio dei Menu Storici, in un ricchissimo documento dal titolo significativo: Passeggiata attraverso duemila anni di storia italiana sulle minute, con qualche scivolone fuori dal confine.

Duemila anni di storia! E sì, perché le minute con la descrizione dei piatti erano già in essere al tempo dell'antica Grecia, nel IV secolo a.C., come appunto scrive Silverio Cineri, riportando la notizia "di una lista cibaria con la quale si può dedurre quali fossero le abitudini dei Greci nel IV secolo a.C.: Pasticcerie leggere sul principio, poi anguille grosse, un potage di calamaretti e seppie, una triglia decumana con granchiolini, carne pesta, stufato, arrosto di tonno, frattaglie di maiale, dei prosciuttini, delle carni di capretto e di agnello arrostate,



Copertina menu

delle lepri, delle pernici, dei pollastri, dei colombi e poi dei dolci con miele rosato, del latte rappreso e delle torte con cacio". E prosegue: "Sembra che anche i Latini usassero fare una tabella, chiamata Informatia. Anche in questa erano elencate tutte le vivande che sarebbero state servite sulle tavole nei convivii. Questa tabella o lista cibaria era spalmata con cera sopra. Questo potrebbe bastare per

capire il perché non ci sono mai pervenute, anche se tutti i più grandi studiosi sono concordi nell'affermare che queste carte sono sicuramente esistite”.

Il salto nel XV secolo

Viene attribuito a Cristoforo da Messisbugo, scalco a Ferrara alla corte del cardinale Ippolito d'Este, l'inserimento dei menu relativi agli eventi da lui creati in un libro - Banchetti, composizione di vivande e apparecchio generale - stampato nel 1529. Fu però, scrive Silverio Cineri, un altro cuoco ad aver “intuito l'importanza di questi lasciti. Sono stampati in un incunabolo della fine del XV secolo, dal titolo “De honesta voluptate et valetudine”, stampato a Venetia da Bernardino Benali nell'anno del Signore MCCCCLXXXIII adì XXV de agosto. L'autore era Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, nato a Piadena intorno al 1421. Il suo soprannome gli deriva dalla cittadina da cui proviene, cuoco segreto di Papa Sisto IV. Il suo testo ebbe un grandissimo successo in quegli anni, contribuendo alla fama del suo autore; ne hanno stampate diverse ristampe, ma non è tanto un libro di cucina per preparare cibi da gustare, quanto un libro da divorare assaporandolo piano, parola per parola, con la mente, nutrendosi delle genialità di Bartolomeo Sacchi”.

Una scelta che divenne poi consuetudine, quella di inserire le liste delle vivande in pubblicazioni di natura gastronomica, fino



ad arrivare al XVIII secolo quando, a Parigi, con l'introduzione del servizio alla russa, aprirono i primi ristoranti che servivano piatti in sequenza portandoli caldi alla tavola dei clienti.

“Il ristorante più vecchio a Parigi ci viene segnalato nel Dictionnaire de l'Accademie des Gastronomes che in questo libro indica come il ristorante più antico di Parigi, “il mercante di brodo e carne cotta, boulanger, con questo esercizio in Ruebailleul in centro a Parigi”, con esposta l'insegna a fianco della porta in legno, fin dal 1765, con sopra la scritta: Debite des Restaurants Divins. Vi è poi la testimonianza scritta nel libro di Brillat Savarin, nella meditazione XXXVIII, della sua opera Maggiore, dove vi è segnalato come primo ristorante nato a Parigi, Beauvilliers, la cui fama l'avrebbe avuta all'inizio del 1782”.

In questi ristoranti iniziarono ad apparire i menu che sono arrivati, nello stile compositivo, fino ai nostri giorni.

Ma in Italia?

Francesco Leonardi Romano, già cuoco di S.M. Caterina II, imperatrice di tutte le Russie, ha scritto, nel 1790, un volume dal titolo L'Apicio moderno, in sei tomi che rappresenta la più completa raccolta di ricette del XVIII secolo per quanto riguarda l'Italia e la Francia e “ci lascia un'impronta incredibile per la ricostruzione di quella bella strada lasciata dalle minute o menu, in tre tomi, sui sei che ha scritto. Queste tracce sulle minute si leggano nel primo, nel secondo e nel sesto tomo. Le minute ci elencano soprattutto le vivande che si alternavano sulla tavola, divise sempre in pranzi di più o meno persone, consigliandoci a ogni stagione i colori più sapori come quelli che si leggano sulle nostre minute o menu” scrive Cineri nel suo trattato.

Ma è la scoperta della litografia come tecnica di stampa a dare la stura all'utilizzo definitivo del menu e, a spiegarci questo, ci viene sempre in aiuto il cuoco faentino: “La nuova tecnica di

La storia



stampa che è servita a divulgare questi cartoncini prestampati, si potevano comodamente comprare in cartoleria, con i bordi colorati o disegnati, per poi essere completati al centro in bella calligrafia dalla padrona di casa, con una sequenza dei piatti messi non a caso, ma equilibrati, iniziando da quelli dai sapori più leggeri, su su a crescere di sapore, senza accorgersi di scivolare sull'ultima portata, che poteva essere dolce, ma anche un latte rappreso, "formaggio". Il merito di questa evoluzione della stampa, "per noi che amiamo il collezionare, lo studiare la storia, l'evoluzione della tavola, attraverso alle portate scritte sui menu, va indubbiamente a Luigi Senefelder, autore drammatico, ma senza successo. Per sopravvivere si era ridotto a copiare spartiti musicali. Nel 1793, Senefelder ha la grossa intuizione, modifica sfruttando una tecnica antica già usata da secoli, quella dell'acquaforte. Questo nuovo sistema dona il colore alle stampe, mettendo un colore per volta dove serve, così con diversi passaggi si ottengono dei capolavori. Con questo sistema si posso-

no tirare migliaia di copie perfette, prima che la pietra si stanchi di produrre. Questa scoperta fu un'autentica rivoluzione della stampa. A Napoli la prima litografia vide la luce nel 1812, seguirono a distanza di pochi anni, Firenze, Siena e Genova che iniziò a litografare nel 1835. Ma nel frattempo, nel 1827, Engelmann migliora velocizzando ancora di più con la cromolitografia, attenendo dei colori ancora più brillanti e luminosi, migliorando ancora di più la bellezza dei nostri cartoncini colorati. Questo cambio di stampa coincide poco più al cambio del servizio della tavola, con la nascita ufficiale del servizio alla russa, dove i menu calzavano perfettamente sulle tavole con quel servizio".

Nel XX secolo

"I primi menù tenuti in considerazione per la parte artistica in Italia, sono quelli della serie nata negli anni Cinquanta, da un'idea dell'oste Deana, per la trattoria "la Colomba" di Venezia. In quegli anni, la Colomba era un frequentatissimo locale da grandi artisti, Gentilini, Music, Carra, De Chirico, Poliakoff e tantissimi altri. Deana, amante dell'arte e dei quadri, si inventa una specie di gara fra tutti questi giovani pittori che frequentavano la sua trattoria. Chiese a questi artisti che muovevano i primi passi, di disegnare o dipingere dei menù da poter usare in ristorante.

I menù dovevano essere grandi, aperti misuravano centimetri 32 X 36 lasciando ad ogni artista la piena libertà di concretizzare le sue idee...". Una pratica che resiste ancora oggi in molti ristoranti italiani e che ha trovato la sua magnificenza in un luogo simbolo della ristorazione italiana: Dal Pescatore della famiglia Santini dove, ogni anno, un'artista prescelto dalla famiglia traccia l'opera in esclusiva sui grandi menu della casa.

Da: Sala & Cucina



Il cameriere, chi è costui? I 7 peccati del “servizio”



di Enrik Gjoka

Meno apprezzata rispetto al passato, la figura del personale di sala ha subito una retrocessione graduale rispetto ai colleghi della cucina e l'attività si dequalifica. Occorre ribaltare questo ruolo e riportare attenzione alla centralità del servizio che maggiormente coinvolge il cliente

Per capire come si deve evolvere la figura dell'operatore di sala dobbiamo partire dall'inquadramento della situazione attuale. Meno apprezzata rispetto al passato, la figura del personale di sala ha subito una retrocessione graduale rispetto ai colleghi della cucina, i quali, con grande dinamismo e slancio creativo, hanno saputo ritagliarsi i loro spazi nei mass e social media, televisione in primis.

La professione del cameriere è considerata come facile e di basso profilo, priva di responsabilità e senza prestigio. Difatti, il mercato del lavoro è devastato da schiere di “camerieri per necessità”, di studenti in cerca di un'occupazione temporanea e di disoccupati pronti a qualsiasi lavoro, anche part-time. La causa principale si potrebbe relegare all'opinione generale che il cameriere è la persona incaricata del servizio al tavolo, né più né meno. Spesso associato all'immagine del servitore o del domestico.

Uno svilimento che non serve



È sempre più difficile trovare personale di sala adeguatamente preparato

a nessuno

Tale svilimento della figura dell'operatore di sala rende sempre più difficile trovare personale adeguatamente preparato dal punto di vista professionale. È sempre più raro trovarsi di fronte un cameriere che conosca la cantina dei vini ed abbia le capacità di suggerire l'etichetta abbinandola al piatto scelto dal cliente. Ed è ancora più raro che il cameriere, conoscendo i margini di profitto delle singole referenze, tenti di influenzare o indirizzare la scelta del cliente con l'obiettivo di aumentare ricavi e profitti del ristorante. Ma, senza pretendere un tale livello di competenza, spesso si fa fatica

persino a ravvisare un sorriso nel volto del personale di sala. E la funzione servizio ne risente.

Nel suo “Service America in the New Economy” del 1985, Karl Albrecht sintetizza nel modo seguente i 7 “peccati” del servizio:

- 1. apatia** - mancanza di interesse da parte del personale;
- 2. frettosità** - il personale cerca di svincolarsi dai clienti il prima possibile;
- 3. freddezza** - gelida ostilità durante il servizio;
- 4. condiscendenza** - il personale tratta i clienti in modo paternalistico;
- 5. automatismo** - l'addetto si comporta come se fosse completamente robotizzato;
- 6. regolamenti** - il personale ritiene le regole dell'azienda più importanti della soddisfazione del cliente;
- 7. trafila inutile** - il personale non è volenteroso nel cercare la soluzione che soddisfa il cliente o tende a rinviare, nel tempo o ad altri, la questione.

Attualità

Troppo focus su chef e arredi

Sempre di più negli ultimi vent'anni l'attenzione degli imprenditori del settore viene focalizzata sulla figura dello chef e sull'arredamento del locale, investendo la maggior parte delle risorse economiche e degli sforzi aziendali in queste due direzioni. E poi? E poi spesso succede che al cliente, accomodato in una splendida e accogliente sala, viene servito uno stupendo ed invitante piatto da un cameriere svogliato, il quale non è capace di descrivere né gli ingredienti e né la preparazione della pietanza che sta servendo.

In un colpo solo, con un solo gesto, tutto quello che è stato costruito nell'idea del progetto iniziale, tutti gli investimenti economici e le strategie di marketing, tutti gli sforzi e le notti insonni, vengono vanificati e buttati alle ortiche. Perché? Perché non si è prestata la dovuta considerazione al ruolo del servizio!

La centralità del servizio del "piatto"

Il modo in cui il piatto viene servito è uno dei passaggi più critici della funzione "servizio". Una prestazione sottotono può sminuire anche la pietanza migliore. Il servizio è l'elemento principale dell'operatività quotidiana ed è uno dei fattori determinanti per la buona riuscita di



Il modo in cui il piatto viene servito è uno dei passaggi più critici del servizio

un'azienda della ristorazione. Studi del settore hanno dimostrato che è molto più facile che i consumatori si ricordino di aver ricevuto uno scarso servizio, piuttosto che aver mangiato piatti di bassa qualità. I clienti spesso associano l'immagine del ristorante al tipo di servizio ricevuto e, il più delle volte, non ritornano perché sono stati trascurati, perché non hanno ottenuto la giusta attenzione o perché sono stati trattati in maniera sgarbata dal cameriere.

L'operatore di sala è diretta-

mente responsabile dell'esperienza vissuta dal cliente, esprime l'immagine del locale e la sua professionalità incide in modo significativo sul fatturato del ristorante.

L'esperienza è vissuta nella sala

Il personale, nella testa del consumatore, rappresenta l'insieme del prodotto/servizio tanto quanto ogni altra componente dell'esperienza vissuta. È quindi indispensabile scegliere e istruire attentamente il personale che interagisce con i consumatori, perché rappresenta l'impresa e, di conseguenza, influirà sull'opinione positiva o negativa del cliente su di essa. Per eccellere in questo ruolo servono formazione, cultura ed empatia, elementi che richiedono dedizione ed impegno.

Da: Italia a Tavola

Italia a Tavola
NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Massimo Pisciotta
Food and Beverage Manager

1, 8, 15 e 29 novembre 2021
5ª Edizione del Corso in

APPROCCIOALFBM
Il controllo di gestione in chiave Pop

4 incontri - 30 ore c. ca.
Teoria - Pratica - Esercitazioni - Sinergie - Confronti
Docenti qualificati

Per info
massimopisciotta@hotmail.it
WhatsApp 3347623834
[facebook.com/MASSIMOPISCIOTTAFBM](https://www.facebook.com/MASSIMOPISCIOTTAFBM)

BABA' RE®

TOPPING

Nelle macedonie per esaltare la naturale dolcezza della frutta



GHIACCIATO

Servito freddo come simpatico dopo pasto

TOPPING

Come topping su determinati dolci per esaltarne il gusto in un mix straordinario

TOPPING

Servito ghiacciato come topping per arricchire l'aroma dei gelati creando un'esplosione di gusto



NEL CAFFÈ



Per aggiungere una nota dolce e conferire al caffè un sapore unico e originale

IL NUOVO
LIQUORE
DELLA
TRADIZIONE
NAPOLETANA

Il babà è insieme tradizione napoletana e gusto, il concentrato perfetto di morbidezza e golosità. Soffice e con una tempera unica, **Babà Re**, liquore alla crema di rum e pezzi di babà, richiama istintivamente l'essenza di una terra forte ma dal cuore dolce. Le materie prime utilizzate di eccellente qualità, contribuiscono a rendere il nostro prodotto sinonimo di originalità e unicità.

seguici su:  Terre pompeiane / Babà Re  babare_official / terre_pompeiane

Prodotto e distribuito da Noenemy S.r.l. - 80045 Pompei (Na)
tel. +39 081 862 33 54 / info@terrepompeiane.it / terrepompeiane.it



Il “Caffè dell’Amicizia” di Valerio Beltrami

Dopo “Il Caffè dell’Amicizia” di Claudio Recchia ecco quello del Presidente, Valerio Beltrami. “Il Caffè dell’Amicizia” è una rubrica che l’associazione Hospes (ex allievi dell’Istituto Alberghiero Erminio Maggi di Stresa) pubblica regolarmente sul suo sito. Lo scorso 17 maggio è toccato al “nostro” Valerio.

Al Caffè dell’Amicizia, ci viene a trovare Valerio Beltrami, “allievo di ieri” della nostra Scuola Alberghiera, socio Hospes e Presidente dell’Associazione dei Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi (A.M.I.R.A.). Ecco cosa ci racconta di sé:

Sono nato nel 1953, a Piedimulera, un piccolo paese della Val d’Ossola, ex allievo della Scuola di Stresa, del mitico preside Albano Mainardi e, ancora oggi, sono socio Hospes (è stato per diverso tempo anche nostro Consigliere - N.d.S). Al termine della scuola ho iniziato la mia carriera come commis de rang, nella catena alberghiera CIGA; negli anni a seguire, lavorando e studiando, ho conseguito il diploma di maturità e ho terminato la mia carriera con la qualifica di primo Maitre d’hotel e Direttore di sala. Sono stato insignito nel 2011 del titolo



Valerio Beltrami

di Cavaliere della Repubblica dal Presidente Giorgio Napolitano; grazie alla mia professione ho avuto la possibilità di lavorare

all’estero, di imparare le lingue, di conoscere culture e persone di etnie e costumi diversi. Ho avuto la possibilità di partecipare a trasmissioni televisive con personaggi come Barbieri, Cracco, Bastianich e Cannavacciuolo, e di esser coautore di un libro sul servizio di sala (Il Servizio di ristorante, ed. Sipiel - N.d.S). Dal 2016 sono Presidente nazionale dell’A.M.I.R.A - Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi - per Italia, Svizzera, Montecarlo, Isola di Jersey.

Tre consigli che daresti agli studenti e alle studentesse che hanno deciso di intraprendere il cammino per diventare Responsabile di sala ristorante:

Per prima cosa direi che questo fantastico mestiere non si può fare se non lo si ama; non pensare mai di essere arrivati, mantenere sempre tanta umiltà, es-

sere sempre aggiornati - quindi seguire anche corsi di aggiornamento di formazione, avere più esperienze lavorative non solo in Italia ma all'estero.

Ti ricordi un aneddoto legato a quando frequentavi la scuola?

Mi ricordo che un giorno salivo le scale per raggiungere il piano superiore e non mi sono fermato per far passare un insegnante; sono stato subito ripreso dal Preside Mainardi, che mi ha portato in presidenza e con voce molto calma, ma autoritaria, mi ha fatto capire che in un albergo bisogna sempre cedere il passo al cliente.

Ti è mai successo qualcosa di particolare in un servizio?

Qui potrei scrivere un libro di aneddoti piacevoli e spiacevoli! Vi racconterò di quella volta che il mio commis (allora ero chef de rang) mi ha portato al guéridon il vassoio con quattro trote da sfilettare e da servire ai clienti; alla terza trota, non mi sono accorto che il vassoio sporgeva fuori dal piano del guéridon e, appena ho fatto per incidere la testa, il vassoio si è ribaltato e la quarta trota è finita direttamente sul tavolo dei clienti! Non vi dico di che colore sono diventato, ma i clienti, con una risata, mi hanno detto di non preoccuparmi, che non era colpa mia, ma che quella trota era ancora viva e non era stata cotta!

Puoi indicarci un lato positivo ed un lato negativo di come si è evoluta la ristorazione da quando hai iniziato a lavorare ad oggi?

Il lato positivo è che sicuramente oggi tra cliente e personale c'è più empatia, mentre una volta



Il Presidente Beltrami con lo chef Antonino Cannavacciuolo

c'era molto distacco; il lato negativo è che oggi, forse per via dei mezzi di comunicazione come i giornali e la tv, si parla molto della cucina e si dà poco valore al ruolo di chi ti accoglie in una sala ristorante.

Come cambierà di nuovo la ristorazione?

Credo che il modo di servire, di accogliere il cliente, o meglio l'OSPITE - a me piace chiamarlo così - dopo il termine di questa pandemia non cambierà più di molto, ma di una cosa sono certo: chi entrerà nei nostri locali vorrà sentirsi sicuro, vorrà trovare un ambiente dove potersi rilassare, emozionarsi e quindi il personale di sala avrà un ruolo molto importante.

Un aspetto del servizio di sala che per te è intramontabile.

È vero che ancora oggi valgono

le regole di servizio, di come disporre una mise en place e molto altro, ma non dobbiamo formalizzarci se tutto questo non avviene; sicuramente non potrà mai sparire la Gentilezza, la Solerzia, la Cortesia, perché al centro del nostro lavoro c'è l'OSPITE.

Se penso alla mia vita professionale, non posso fare a meno di...

...continuare a ringraziare i miei Maestri, che oltre ad avermi dato moltissimi consigli sulla professione, mi hanno insegnato a vivere e affrontare le situazioni da solo, ma soprattutto ad amare il mio lavoro senza mai pensare di essere arrivato, perché come diceva un mio maître d'hotel: - "Ricordati che oggi sei già in ritardo per quello che succederà domani!"

Evviva Hospes!

Come pulire il decanter



di Luca Stroppa

“**U**tilizzare e pulire con la massima attenzione”. Il manuale d’istruzioni di ogni decanter dovrebbe riportare questa avvertenza. Del resto, stiamo parlando di uno strumento molto delicato, da utilizzare soltanto in determinate circostanze e che necessita di una pulizia profonda e precisa.

La sua forma, di certo, rende complicata questa operazione. Ma non preoccuparti, dopo aver letto questa breve guida, scoprirai i migliori modi per pulire e asciugare il tuo decanter. E non avrai più problemi!

Come pulire il decanter: pratiche sconsigliate

Macchie, residui e odori sono i principali nemici del decanter perché rischiano di compromettere le successive operazioni di decantazione e le proprietà del nettare che viene travasato.

Per combatterli ed eliminarli è necessario rispettare alcune regole e seguire qualche pratico consiglio. Partiamo da quello che bisogna evitare.

No alla lavastoviglie

Che sia di vetro o di cri-



stallo, devi assolutamente evitare di lavare il decanter nella lavastoviglie. Il rischio è che, a contatto con altri oggetti sporchi, possa opacizzarsi, perdere brillantezza o, addirittura, rompersi.

No a saponi, detersivi o lavapiatti dai profumi persistenti

Questo punto va precisato. Per evitare che il decanter interferisca con gli aromi del vino dovrà essere inodore. Ecco perché vanno assolutamente evitati saponi, detersivi, lavapiatti e tutti quei prodotti dai profumi penetranti. Il residuo aromatico delle sostanze che li compongono rischia di alterare i sentori del nettare.

Via libera, invece, a saponi neutri e inodori!

No a temperature estreme

Il decanter è uno strumento delicato che può patire sbalzi termici e temperature estreme. Per questo, è meglio evitare di utilizzare acqua super bollente e, tanto meno, super fredda. La sua superficie potrebbe non resistere allo shock, potrebbe rompersi o creparsi!

Meglio optare per acqua tiepida, al massimo piuttosto calda.

Come pulire il decanter: breve guida

La prima cosa che dovresti fare per pulire nel migliore dei modi il tuo decanter, è risciacquarlo con acqua tiepida appena dopo l’utilizzo. Questa semplice operazione renderà meno complicata la pulizia perché previene l’opacità e la formazione di macchie, aloni e incrostazioni. Se, invece, lasci passare molto tempo senza risciacquarlo il lavaggio sarà un po’ più complicato. Ma non preoccuparti, niente di irrimediabile!

Dopo questa fase preliminare, è arrivato il momento di agire sul decanter per una pulizia più profonda.

Per farlo, puoi affidarti ad alcuni strumenti pensati appositamente per questa operazione.

Spazzola flessibile

Sul mercato puoi trovare la cosiddetta "spazzola flessibile", uno strumento composto da un manico e da una sorta di spugna dalla forma allungata, fatta di materiale assorbente che, grazie alla sua flessibilità, è capace di adeguarsi alla forma del decanter e di raggiungere gli angoli e le zone più difficili, catturando residui e impurità.

Utilizzalo dopo aver versato nel contenitore acqua tiepida e, eventualmente, aceto bianco.

Perle di acciaio inossidabile

Tra gli strumenti pensati per pulire i contenitori dalla forma particolare, nei negozi di cucine puoi trovare le perle di acciaio inossidabile, piccolissime (qualche millimetro di diametro) e leggere (a prova di decanter). Basta versarle nel decanter, con acqua e aceto, agitare delicatamente e, in pochi minuti, le sfere sono in grado di sciogliere mac-



Perle di acciaio inossidabile per la pulizia del decanter



Spazzola pulisci decanter

chie e residui, consentendoti di eliminarli. A questo punto, travasa l'acqua e le perline in un altro contenitore con un colino a rete in modo tale da poterle recuperare. Risciacquandole le puoi riutilizzare in più occasioni.

Se non hai a disposizione questi particolari strumenti, ecco qualche soluzione fai da te.

Aceto (ma non tutti) o bicarbonato e agita

Tra le migliori soluzioni fai da te per pulire il decanter c'è quella che prevede l'utilizzo dell'aceto. Ma attenzione, puoi utilizzare solo l'aceto di vino bianco. Perché? Perché ha proprietà detergenti e sgrassanti; è sostanzialmente incolore, o comunque non lascia tracce sulle superfici, elimina gli odori e non contiene aromi aggiunti. Per cui, versalo, senza esagerare, nel decanter con l'acqua e agita delicatamente. Anche se inizialmente si sentirà il suo odore, basta qualche risciacquo per dissolverlo insieme a tutti gli altri presenti nel tuo decanter. Stesso discorso per il bicarbonato.

Per una pulizia perfetta, agli strumenti che abbiamo elencato sopra puoi aggiungere questa miscela vincente.

Riso, acqua e sapone inodore

La miscela di riso, acqua e sapone inodore è considerata un detergente efficace. Elimina macchie e impurità dal decanter. Come per l'aceto e il bicarbonato è importante agitare per permettere al mix di raggiungere ogni angolo del contenitore.

Fai attenzione a non metterci troppa energia per evitare graffi o danni ai decanter più fragili.

Tra le altre possibili soluzioni c'è chi suggerisce anche ghiaccio e sale grosso più acqua tiepida, ma il rischio "graffio" aumenta notevolmente.

In ogni caso, dopo aver utilizzato una di queste soluzioni per la pulizia del decanter ricorda di risciacquare ancora una volta il contenitore e di lasciarlo asciugare su un panno morbido assorbente.

Infine, asciugalo con un panno in microfibra che non lascia fastidiosi pelucchi. Puoi utilizzare la spazzola assorbente, dopo averla lavata, oppure avvolgere il panno su scovolini o spazzolini per poter raggiungere le parti più scomode.

Da: wineshop.it



Le nostre Docg

Il Bardolino Superiore, il principe dei vini rossi del Garda



a cura di *Adriano Guerri*

Il Bardolino è un vino italiano che viene prodotto sulle colline intorno al Lago di Garda sul versante veneto. La cittadina veneta da cui il vino prende il nome è un'ambita meta turistica. Le tipologie sono: il Bardolino e Bardolino Classico Doc, il Bardolino Chiaretto e Bardolino Chiaretto Classico Doc, il Bardolino Novello Doc, il Bardolino Chiaretto Spumante Doc e la versione Bardolino Superiore che si fregia della meritatissima denominazione di origine controllata e garantita. I vitigni maggiormente coltivati ed utilizzati sono gli stessi del vicino Valpolicella, quali Corvina Veronese, Molinara, Rondinella e Corvinone. Tuttavia, possono essere utilizzati altri vitigni sia autoctoni che alloctoni autorizzati. I Comuni ove viene prodotto il Bardolino Superiore, oltre a Bardolino, sono: Garda, Lazise, Costermano, Affi, Cavaion, Caprino, Torri del Benaco, Rivoli Veronese, Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona, Castelnuovo, Peschiera e Valeggio. Il Bardolino Superiore, a livello sensoriale: si presenta nel calice con una bellissima tonalità rosso rubino, chiaro e brillante; al naso dipana eleganti sentori di frutti di bosco, spezie, nuances floreali ed erbacee; al palato è molto piacevole, sapido e



Bardolino, vigneti e paesaggi (foto Consorzio Tutela Vino Bardolino Doc)

persistente. Apprezzato sin da giovane, a tavola è il compagno ideale di tante preparazioni con prodotti tipici del luogo, ma soprattutto con pesce di lago e secondi piatti a base di carne. Il lago crea un microclima ideale per la coltivazione della vite, mitigando in inverno e refrigerando in estate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. I suoli delle colline moreniche sono molto variabili, alcuni dei quali sabbiosi, altri ghiaiosi o argillosi. Il paesaggio è di straordinaria bellezza, caratterizzato da dolci colline con modesti dislivelli. Anche a Bardolino la coltivazione della vite affonda le sue radici in tempi molto lontani, addirittura fin

dall'età del bronzo. Ogni anno nel mese di marzo, a Lazise ha luogo l'Anteprima del Bardolino e del Chiaretto. Il Presidente del Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino è Franco Cristoforetti, rieletto durante il consiglio d'amministrazione tenutosi martedì 7 luglio 2020. Tra le oltre cento aziende, alcune tra quelle che almeno una volta ho provato i loro vini, sono: Zeni, Guerrieri Rizzardi, Costadoro, Villa Calicantus, Ca' Bottura, Villabella, Vallonga e Valetti. Il Bardolino Superiore è un vino molto conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, soprattutto nel Nord Europa, ma anche in Canada, Giappone e Stati Uniti.



**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**

PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.



WWW.OSTERIAARBUSTICO.IT

Alle pendici del monte Titano: i vini di San Marino



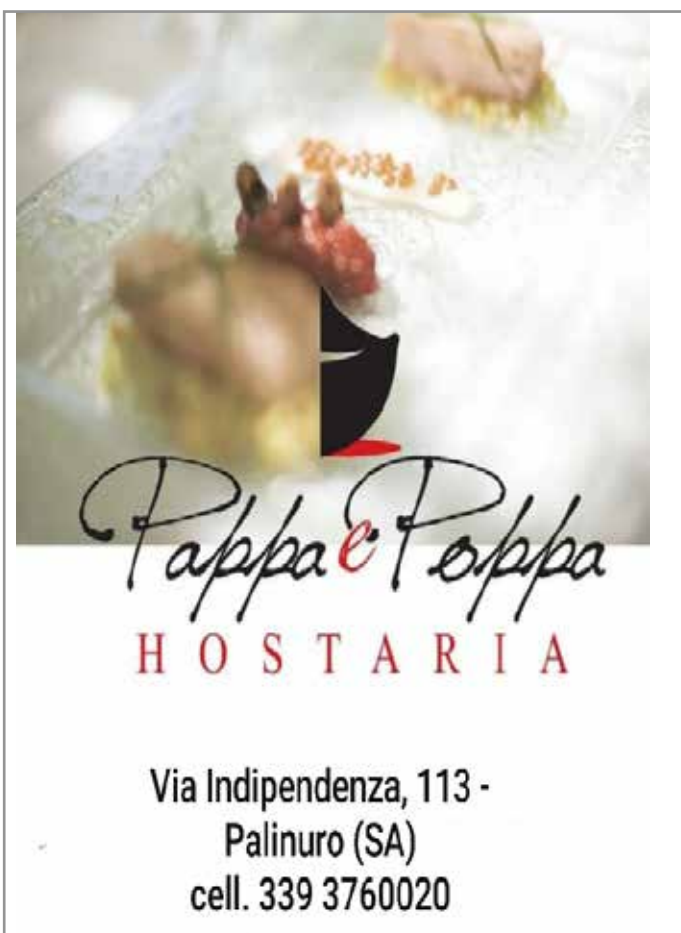
di Rodolfo Introzzi

Nella mitologia greca i Titani sono state le prime e più antiche divinità che hanno governato il mondo prima degli dèi dell'Olimpo. Così il monte Titano, pur nella sua altezza contenuta di 739 metri s.l.m., domina e rappresenta la Repubblica di San Marino, vegliando sugli antichi villaggi, divenuti borghi in epoca medievale, posti fra le tre rocche e le pendici da migliaia di anni.

L'origine di questo sperone calcareo, incastonato nell'appennino tosco-romagnolo, risale a circa 15 milioni di anni fa, in seguito a sconvolgimenti tellurici.

Grazie a questi fenomeni, la zona si caratterizza quindi per una geologia molto complessa e articolata, costituita in particolare da quella formazione chiamata localmente "spungone" romagnolo, formata da argille azzurre, arenarie calcaree e conglomerati, ricca di fossili e molto porosa che favorisce, insieme agli altri elementi pedoclimatici del territorio, una viticoltura, pur molto contenuta nei numeri, di buona qualità.

La vite, infatti, è stata da sempre presente nella storia sammarinese. Le prime testimonianze documentarie sulla presenza di attività agricole legate alla viticoltura risalgono, infatti, al XIII secolo. Più tardi, come risulta dagli Statuti del 1352-53, le vigne stesse furono protette contro possibili danneggiamenti da specifici articoli che prevedevano forti pene pecuniarie. Per proseguire poi nel XVII sec. quando, ancora negli Statuti, altri articoli punivano in modo severo chiunque vendesse vino annacquato. E infine, nel XVIII sec. quando fu redatto il primo Catasto Rustico della



Via Indipendenza, 113 -
Palinuro (SA)
cell. 339 3760020



Una delle Torri di San Marino (foto db)

Repubblica di San Marino, nel quale erano elencati anche gli ettari destinati alla viticoltura (circa 150 ha.) e i principali vitigni coltivati. Il tipo di terreno, caratteristico della zona e presente in altre formazioni simili del Montefeltro, è prevalentemente calcareo argilloso e arenaceo. Il clima è mite, con estati calde e inverni freschi. Le nevicate sono scarse nelle zone di minore altitudine, mentre nelle zone più elevate esse sono comuni ad ogni inverno, in alcuni casi anche abbondanti. Oggi San Marino può contare su circa 200 ha. vitati disposti ad un'altitudine media compresa fra 100 e 400 metri s.l.m., impiantati principalmente con uve a bacca nera (65%). Il vitigno principale è il Sangiovese, seguono poi l'Aleatico e gli internazionali Merlot e Cabernet Sauvignon; fra quelli a bacca bianca, il Biancale (Biancame o Bianchello), seguito dai vitigni tipici Cargarello e Canino bianco ed infine Moscato bianco, Albana e Ribolla (nome sammarinese del Pignoletto). Nel 1974 il governo di San Marino iniziò un importante lavoro di selezione clonale per portare al recupero del patrimonio viticolo autoctono per poi avviarne la propagazione nei nuovi vigneti. Varie leggi e decreti fondano le basi ufficiali della viticoltura della Repubblica



San Marino visto dalla cantina del Consorzio Vini San Marino

di San Marino. Nel 1979 nasce il Consorzio Vini Tipici per tutelare e valorizzare l'intero patrimonio enologico sammarinese, gestendo direttamente il lavoro dei 100 soci viticoltori. Il Marchio a identificazione di origine è garanzia di qualità e tutela del prodotto finale. Sono previste norme e controlli nel corso dell'intero ciclo di produzione. Viene

rilasciato dallo Stato che diventa garante assoluto della salubrità dei vini della Cantina.

Simbolo di libertà e antica repubblica, riconosciuta indipendente sin dal 1291. Il suo centro storico e il Monte Titano sono stati inseriti dall'UNESCO tra i patrimoni dell'umanità.



Francia, 18 aprile 2001 - il sommelier Alain Dorotte apre, in un minuto, 13 bottiglie di vino con un cavatappi a T senza leva, stabilendo un nuovo Guinness World Records. Da quel momento, in tanti hanno provato a battere questo primato, ma, ad ora, ancora nessuno ha saputo fare meglio ...

Wineshop.it

Il Gran Maestro Gianfranco Tavanti 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 Gianfranco Tavanti della sezione Sanremo.

1 - Ci puoi raccontare in breve la tua carriera?

Sono nato a Sanremo nel 1938. Nel 1955 ho frequentato, a Teramo, la scuola alberghiera ENALC. Poi, sono stato apprendista per due anni a Sanremo negli alberghi Royal e Londra. 1958, mi arruolo volontario in Marina, perché, a quei tempi, non si poteva espatriare se non si avessero assolti gli obblighi militari. Dopo l'addestramento a La Spezia, fui selezionato e inviato all'Ambasciata Italiana a Stoccolma (Svezia) al seguito dell'Addetto Navale in qualità di Maestrino di Sala. Dopo un anno, vengo trasferito, con la stessa qualifica, al Comando Marina di Augusta (SR). Terminati i 2 anni di obbligo militare, sono stato, in qualità di Demi-Chef, al Savoia di Genova. Finalmente arriva il momento di andare in Inghilterra per apprendere la lingua: "Sta-



Il Gran Maestro Gianfranco Tavanti

tion Waiter" all'Esplanade Hotel (sulla Manica al Sud di Londra) e, dopo un anno, sommelier al The Cavendish Hotel di Eastbourne. In seguito, mi imbarco sulla SS Statendam, nave da crociera della compagnia Holland America Line, in qualità di Steward di Sala. Pago dell'esperienza, dopo due anni, ritorno al The Cavendish con il ruolo di Head Waiter. Poi, chiuso l'esperienza inglese al Brompton Grill di South Kensington. Nel 1972, il rientro in Italia al Royal Hotel di Sanremo, prima

come 2° Maître e dal 1985 come Direttore di sala. Nel 1992, sono Direttore del personale al Vittoria Grattacielo di Arma di Taggia. Concludo la mia carriera al ristorante "Le Streghe" di Montecarlo, uno dei locali preferiti della famiglia Grimaldi, reggenti del piccolo Principato.

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

Sono iscritto dal 1979. Con la sezione Sanremo sono stato addetto stampa e alle pubbliche relazioni. Nel 2005 sono stato nominato Gran Maestro della Ristorazione. Per 3 mandati, a livello nazionale, ho fatto parte del Collegio dei probiviri.

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

Appartenere all'Amira mi riempie d'orgoglio. La nostra Associazione non è solo un ente professionale, ma è anche una grande famiglia che raccoglie nelle sue file migliaia di operatori di alto spessore carsmatico.

4 - Che cosa distingue un Maître professionista?

Il Maître, senza dubbio, riveste uno dei ruoli più importanti nell'ambito dell'hotellerie. Le sue caratteristiche: eleganza, signorilità, alta conoscenza di piatti della cucina classica e nozioni enologiche. Avere l'abilità di organizzare eventi di ogni genere, dalla banchettistica alle serate di gala. Saper gestire grandi brigate. Possedere un'infarinatura di doti psicologiche, atte ad interpretare le esigenze della clientela.

5 - Ci potresti raccontare un aneddoto che hai vissuto nella tua carriera?

Tra i tanti episodi, ai quali sono stato coinvolto, uno lo ricordo con molto pia-

cere. Riguarda il prof. Renato Dulbecco, oncologo e ricercatore scientifico, nonché premio Nobel per la medicina nel 1975. Spesso ospite nell'albergo dove operavo, un giorno, vedendo una lampada, mi chiese qual era il suo utilizzo. Non aspettavo altro. Dopo averlo introdotto nella materia, si dimostrò subito interessato. Durante la sua permanenza in albergo gli ho preparato una serie di preparazioni alla lampada. Ne rimase entusiasta. Il giorno della sua partenza verso gli Stati Uniti (il posto dove risiedeva), mi chiese se dalle sue parti c'erano alberghi dove preparassero piatti alla lampa-

da. Certo, gli risposi, basta cercare alberghi dove lavora un maître di comprovata professionalità!

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

Il mio consiglio per un giovane, che ha deciso di intraprendere questa attività, è crederci fino in fondo. Dopo il diploma, consiglio di andare all'estero per imparare le lingue. Lavorare, almeno agli inizi, in grandi e prestigiosi alberghi. Evitare quelli piccoli (anche se sono più remunerativi) e i locali stellati, sono locali dove non c'è niente da imparare.

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



Alla scoperta dei nostri formaggi

La Lombardia (1^a parte)



di Michele Policelli

6. La Lombardia (1^a parte)

1. Agrì di Valtorta
2. Bagoss
3. Bernardo
4. Branzi
5. Cadolet di capra
6. Caprino a coagulazione lattica
7. Caprino a coagulazione presamica
8. Caprino vaccino
9. Casatta di Corteno Golgi
10. Casolet
11. Casoretta
12. Crescenza
13. Fatuli'
14. Fiorone della Valsassina
15. Fiurì o Fiurit
16. Fontal
17. Formaggella di Menconico
18. Formaggella della Val Brembana
19. Formaggella della Val di Scalve
20. Formaggella della Val Sabbia
21. Formaggella della Val Seriana
22. Formaggella della Val Trompia
23. Formaggella della Valcamonica
24. Formaggella Tremosine
25. Formaggio d'Alpe grasso
26. Formaggio d'Alpe misto
27. Formaggio d'Alpe semigrasso
28. Formaggio Val Seriana
29. Formai de Livign
30. Frumagit di Curiglia
31. Furmag de Segia
32. Garda Tremosine
33. Granone lodigiano
34. Italice
35. Lattecrudo di Tremosine
36. Latteria
37. Magnoca
38. Magro
39. Magro di Latteria
40. Magro di Piatta
41. Mascherpa d'Alpe
42. Matusc
43. Moteli
44. Nisso
45. Nostrano grasso
46. Nostrano semigrasso
47. Panerone
48. Robiola bresciana
49. Robiola della Valsassina
50. Rosa camuna
51. Semuda
52. Sta'el
53. Stracchino bronzone
54. Stracchino della Valsassina
55. Stracchino orobico
56. Stracchino tipico
57. Strachet
58. Tombea
59. Torta orobica
60. Valtellina scimudin
61. Zincarlin
62. Zincarlin de Vares



Alla scoperta dei nostri formaggi

Allegato 1 elenco PAT 2020 Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

26	Bitto	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. CE n. 1138 del 25.11.09	GUCEL 163 del 02.07.96 GUCEL 311 del 26.11.09	Lombardia	Sondrio, Bergamo
28	Bresaola della Valtellina	I.G.P.	Prodotti a base di carne	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. UE n. 893 del 22.08.11	GUCEL 163 del 02.07.96 GUUEL 231 del 08.09.11	Lombardia	Sondrio
101	Formaggella del Luinese	D.O.P.	Formaggi	Reg. UE n. 375 del 11.04.11	GUUE L 102 del 16.04.11	Lombardia	Varese
103	Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96	GUCEL 148 del 21.06.96	Lombardia	Bergamo
105	Garda	D.O.P.	Oli e grassi	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97 Reg. UE n. 1369 del 17.12.14 Modifica minore	GUCEL 322 del 25.11.97 GUUEL 366 del 20.12.14 GUUE C 131 del 14.04.16	Lombardia, Veneto, Prov. Aut. di Trento	Brescia, Verona, Mantova, Trento
106	Gorgonzola	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. CE n. 104 del 03.02.09 Reg. UE n. 1595 del 21.09.17	GUCEL 148 del 21.06.96 GUCEL 34 del 04.02.09 GUUE L 244 del 22.09.17	Piemonte, Lombardia	Alessandria, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli
107	Grana Padano	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. UE n. 584 del 17.07.11 Modifica minore Reg. UE n. 1670 del 01.10.19	GUCEL 148 del 21.06.96 GUUEL 160 del 18.06.11 GUUE C 358 del 24.10.17 GUUEL 256 del 07.10.19	Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Prov. Aut. di Trento, Veneto	Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Padova, Trento, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna, Ferrara, Forlì, Piacenza, Ravenna
162	Nostrano Valtrompia	D.O.P.	Formaggi	Reg. UE n. 629 del 06.07.12	GUUE L 182 del 13.07.12	Lombardia	Brescia
177	Parmigiano Reggiano	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. CE n. 1571 del 06.09.03 Reg. UE n. 794 del 08.08.11 Modifica minore	GUCEL 148 del 21.06.96 GUCEL 224 del 06.09.03 GUUEL 204 del 09.08.11 GUUE C 132 del 13.04.18	Emilia Romagna, Lombardia	Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Mantova
225	Provolone Valpadana	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. UE n. 1053 del 07.11.12 Modifica Minore	GUCEL 148 del 21.06.96 GUUEL 313 del 13.11.12 GUUE C 114 del 26.03.19	Prov. Aut. di Trento, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna	Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, Bergamo, Mantova, Milano, Trento
227	Quartirolo Lombardo	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. UE n. 2009 del 07.11.17	GUCEL 148 del 21.06.96 GUUEL 292 del 10.11.17	Lombardia	Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Pavia, Varese
256	Salva Cremasco	D.O.P.	Formaggi	Reg. UE n. 1377 del 20.12.11	GUUE L 343 del 23.12.11	Lombardia	Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi, Milano
262	Silber	D.O.P.	Formaggi	Reg. UE n. 1724 del 23.09.15 Modifica Minore	GUUEL 252 del 29.09.15 GUUE C 166 del 14.05.20	Lombardia	Brescia
269	Strachitunt	D.O.P.	Formaggi	Reg. UE n. 244 del 07.03.14 Modifica minore	GUUEL 74 del 14.03.14 GUUE C 103 del 18.03.16	Lombardia	Bergamo
272	Taleggio	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96	GUCEL 148 del 21.06.96	Lombardia, Veneto, Piemonte	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Treviso, Novara
296	Valtellina Casera	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCEL 163 del 02.07.96	Lombardia	Sondrio

Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012) (aggiornato al 27 luglio 2020).

Alla scoperta dei nostri formaggi

La Lombardia è una tra le regioni più importanti per quanto riguarda la storia e la cultura casearia italiana; può vantare una molteplicità di prodotti così diversi tra loro che rappresenta la peculiarità di questo territorio definito il più produttivo d'Europa.

Dalla pianura alle Alpi i suoi pascoli e la sua tradizione garantiscono un latte di ottima qualità che, lavorato con maestria, troviamo sia sulla tavola di molti italiani sia utilizzato per molte ricette tradizionali.

Scegliere i formaggi più rappresentativi della Lombardia non è facile, infatti ogni provincia rappresenta la produzione di un'eccellenza: Bergamo è la più presente, mentre nella provincia di Mantova la produzione del Parmigiano Reggiano viene condivisa con l'Emilia Romagna.

La Lombardia produce il 45% del latte italiano (Gen - Mar 2021) CLAL.

Destinazione del latte vaccino

Grana Padano	37,83%
Parmigiano Reggiano	4,02%
Gorgonzola	2,74%
Taleggio	1,23%
Provolone Valpadana	0,76%
Quartiolo Lombardo	0,36%
Valtellina Casera	0,35%
Bitto	0,06%
Formai de Mut	0,01%
latte alimentare, e altri formaggi	52,60%

Volendoli scoprire tutti diventerebbe un viaggio lungo. In questo articolo, come negli altri, andremo a mettere in risalto le particolarità che emergono dai vari disciplinari di produzione. Tra i prodotti più rappresentativi per qualità, ma soprattutto per quantità, troviamo il Grana Padano.

Estratti del suo disciplinare:

Grana Padano

Come essere certi che il formaggio Grana Padano sia quello autentico?

Riconoscerlo a prima vista è facile: ognuna delle forme di formaggio è contraddistinta dai

marchi di origine e di selezione. Se non ci sono loro, allora non è Grana Padano.

Questi marchi sono la cifra unica e personale e differenziano il prodotto da qualunque altro formaggio presente sul mercato. Attestano la qualità, la provenienza e la natura di "formaggio tipico" e inimitabile.

Chi assaggia il formaggio Grana Padano spesso lo acquista in porzioni, ovvero non acquista la forma intera il cui peso deve obbligatoriamente variare tra i 24 e i 40 kg.

Anche quando è a porzione, il formaggio conserva i marchi che devono essere sempre ben riconoscibili, nel caso in cui non lo fossero non si sta comprando Grana Padano DOP.

La riproduzione del logo Grana Padano in nero su campo giallo sulle confezioni di formaggio in porzioni o formaggio grattugiato attesta che all'origine il prodotto era regolarmente marchiato a fuoco. Inoltre, in particolare per il formaggio grattugiato, il logo attesta anche che le operazioni di grattugia sono state effettuate nella zona di produzione, secondo quanto prescritto dal Disciplinare di produzione e dalla normativa D.P.C.M. 4.11.199.

Lo stesso vale per le confezioni di formaggio che riportano i loghi specifici di "Grana Padano, oltre 16 mesi" e "Riserva, oltre 20 mesi".

Sulle confezioni di Grana Padano in porzioni e Grana Padano grattugiato deve figurare sempre anche il logo D.O.P., ovvero il marchio specifico definito dall'Unione Europea che contrassegna i prodotti a Denominazione di Origine Protetta.

Art. 1 La denominazione di origine protetta GRANA PADANO si riferisce al formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca;

Art. 2 Le caratteristiche del prodotto al momento dell'immissione al consumo sono:

Forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate.

- diametro della forma: da 35 a 45 cm;



Alla scoperta dei nostri formaggi

- peso: da 24 a 40 kg da intendersi riferito al peso medio dell'intera partita

Art. 3 La zona di produzione e di grattugiatura del GRANA PADANO D.O.P. è il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena.

Art. 8

1 - della tipologia GRANA PADANO



- Il formaggio "Grana Padano" stagionato per almeno 20 mesi dalla formatura all'interno della zona di produzione e che presenti le caratteristiche qualitative sotto riportate, può essere individuato come "RISERVA": L'appartenenza

alla categoria "Grana Padano" RISERVA viene sancita da un secondo marchio a fuoco, apposto sullo scalzo delle forme a richiesta degli operatori, con le stesse modalità previste per l'apposizione del marchio D.O.P.



- Per quanto riguarda il prodotto confezionato, previo accertamento dei requisiti di qualità mediante l'espertizzazione, sono previste le seguenti ulteriori categorie di prodotto: il "Grana Padano" OLTRE 16 MESI e il "Grana Padano" RISERVA. Disciplinare GRANA PADANO D.O.P. 13/15

Sulle confezioni contenenti il formaggio rientrante nella categoria "Grana Padano" OLTRE 16 MESI, il logo GRANA PADANO come sopra descritto è completato dalla specifica "OLTRE 16 MESI", disposta su una sola riga e realizzata in carattere nero e su sfondo giallo pantone 109 c, con le parole "OLTRE" e "MESI", in carattere maiuscolo, poste fra due strisce parallele una sopra e una sotto le parole medesime.

2 - della tipologia TRENTINGRANA

- Unicamente per il GRANA PADANO D.O.P. prodotto nella Provincia autonoma di Trento, nonché nell'intero territorio amministrativo dei comuni della provincia autonoma di Bolzano indicati all'articolo 3, e a condizione che nella produzione sia impiegato latte proveniente dagli allevamenti di vacche lattifere che insistono nelle vallate alpine del territorio medesimo, alimentate con foraggi con esclusione, per tutto l'anno.



Ideato e deposto dal Consorzio per la Tutela del formaggio Grana Padano

Il nuovo logo "Il nostro latte", ideato e deposto dal Consorzio per la Tutela del formaggio Grana Padano, è un'importante

novità che nasce dalla volontà di soddisfare la richiesta di trasparenza sulla tracciabilità da parte del consumatore, offrendo così un'ulteriore garanzia di qualità, di unicità e di origini del latte da un territorio tutelato.

Il logo "Il nostro latte" è costituito da un'immagine a sfondo giallo che rappresenta l'Italia divisa per regioni, ma con due dettagli rilevanti: la dicitura "Il nostro latte proviene solo da qui" si riferisce alle zone geografiche evidenziate in nero, che corrispondono ai territori da cui proviene il latte utilizzato per la produzione di una determinata confezione di Grana Padano.

Tale logo può essere utilizzato, su base volontaria, su tutte le confezioni di Grana Padano destinate sia all'Italia che all'estero da tutti i consorziati e dai confezionatori autorizzati.

Il nuovo logo "Il nostro latte" è disciplinato da un regolamento che pone limiti e condizioni per la concessione alle aziende confezionatrici dell'utilizzo del logo ideato e depositato dal Consorzio per la Tutela del formaggio Grana Padano.



Che buona la birra nei piccoli borghi del Molise



Rubrica a cura di *Marisa Conte*

Il rientro dalle ferie estive, si sa, è sempre traumatico. Nonostante le vacanze appena trascorse, spesso sentiamo il bisogno di goderci un po' di riposo prima di riprendere con la vita quotidiana.

Cosa c'è di meglio di godersi la pace e la tranquillità dei piccoli borghi molisani? Se poi questi ospitano delle interessanti realtà brassicole, un'ultima gita fuori porta prima di salutare definitivamente questa torrida stagione potrebbe essere un toccasana.

LA FUCINA - Pescolanciano (IS)



Angelo Scacco del Birrificio La Fucina

Ci troviamo nel cuore del Molise in un piccolo comune in provincia di Isernia. È il 2014 quando Angelo Scacco decide di abbandonare la sua brillante

carriera di consulente aziendale per dare vita al suo birrificio insieme ai soci Giovanni Di Salvo e Gilbert Padula.

Il progetto, nato due anni prima come beer firm, ha avuto un immediato successo che ha portato alla nascita del microbirrificio La Fucina.

La gamma di birre realizzate dal vulcanico birraio riassume un po' tutta la storia e la filosofia del birrificio e, in effetti, tutta l'energia, la voglia di fare e la passione di Angelo si traduce in una produzione ampia e variegata.

Difficile inquadrarne la tendenza stilistica in quanto le produzioni spaziano tra gli stili più disparati partendo dai classici della tradizione belga e tedesca fino alle più moderne reinterpretazioni degli stili anglo-americani. Eppure, un elemento fondamentale le accomuna: il carattere unico che il birraio dona a ognuna delle produzioni e che le rende immediatamente riconoscibili.

Provare per credere, Angelo è sempre pronto ad accogliervi nel suo birrificio.

Dove: Via Cairolì, 111, 86097 Pescolanciano IS

Sito Web: <https://www.birrifi-ciola-fucina.it/>

CANTALOOP - Cantalupo



Paolo Perrella e Elide Braccio del Birrificio Cantalooop

nel Sannio (IS)

Nasce nel 2013 alle pendici dei monti del Matese, in un paesino che ha poi ispirato il nome stesso del birrificio, Cantalooop. Paolo Perrella e la compagna Elide Braccio, l'uno addetto alla produzione, l'altra all'amministrazione e alla comunicazione, definiscono il loro un "birrificio minimo" visti gli spazi ridotti, pensati e progettati per una produzione limitata.

È proprio questo il cuore del progetto: produzioni in piccola scala e uno studio continuo.

Ed è questa voglia di continuare a imparare e a crescere che ha permesso a questo "birrificio minimo" di farsi spazio tra le realtà brassicole italiane.

Le birre prodotte, perlopiù ispirate agli stili classici del Belgio e della Gran Bretagna, sono l'emblema della crescita del birrificio. Infatti, al perfezionamento delle quattro referenze della linea inizialmente pensa-

ta e prodotta per un mercato regionale, è seguito lo studio di ricette sempre nuove mantenendo quello standard di qualità raggiunto in anni di studio e sperimentazione.

Una realtà in continua crescita che vale la pena scoprire e seguire.

Dove: Via Taverna, 18, 86092 Taverna IS

Sito Web: <https://www.facebook.com/CantaloopBirrificio-Minimo/>

KASHMIR - Filignano (IS)



Romain Verrecchia e Roberto Castrataro del Birrificio Kashmir

Abbastanza movimentata la storia del birraio Romain Verrecchia e dell'amico e socio Roberto Castrataro, con numerosi viaggi in giro per l'Europa birraria e un periodo di formazione presso un birrificio scozzese che hanno portato alla nascita del marchio Kashmir come beer firm prima (2012) e birrificio poi (2016).

Inutile sottolineare quanto questi viaggi brassicoli abbiano contribuito alla crescita del birrificio come oggi lo conosciamo. L'impostazione stessa dell'impianto di produzione, ispirata alla tradizione anglosassone, testimonia il percorso di formazione di Romain.

A livello stilistico la produzione risulta piuttosto variegata, spaziando dal mondo anglosassone ai classici del Belgio, senza disprezzare le più moderne luppolature americane.

Quello che accomuna tutte le loro produzioni è la bevibilità, ispirandosi ancora una volta alla cultura inglese del bere birra come momento di convivialità.

Le loro birre risultano scorrevoli, bilanciate, intriganti ma non impegnative e invogliano il bevitore al bicchiere successivo. Non mancano, certamente, bevute più importanti come grado alcolico e complessità, ma il tutto risulta sempre sapientemente bilanciato in modo da non perdere il piacere della bevuta.

Con il trasferimento degli impianti in una nuova struttura, al birrificio è stata annessa una Taproom con beergarden dove gustare in loco le loro produzioni. Quale occasione migliore per fargli visita?

Dove: Via Milano, snc, 86074 Filignano IS

Sito Web: <http://birrakashmir.com/>

Curiosità sulla birra

Lo tsunami di birra che colpì Londra nel 1814



Il London Beer Flood (in lingua inglese significa "inondazione di birra di Londra"), noto anche come Great Beer Flood of London ("grande inondazione di birra di Londra"), è stato un incidente avvenuto lunedì 17 ottobre 1814 nel distretto di St. Giles in the Fields, a Londra. Verso le 17:30 una grossa cisterna del birrificio Horse Shoe Brewery (sito al numero 269 di Tottenham Court Road e all'epoca gestito da Meux and Company di Sir Henry Meux) contenente oltre mezzo milione di litri di birra collassò, provocando la rottura di altre cisterne in un effetto domino. Circa un milione e mezzo di litri di birra sfondarono la parete dell'impianto e si riversarono per strada, distruggendo due abitazioni e un pub e causando la morte di almeno otto persone sul colpo, e una nona nei giorni successivi per intossicazione alcolica.

Da: wikipedia.

Creartistic

PRODUZIONE PENTOLE IN RAME

Artigiani del rame dal 1988



Per informazioni e ordini:
Giovannangelo Pappagallo
+39 335 5814 480
[**pappaljon@libero.it**](mailto:pappaljon@libero.it)

Via Nazionale, 24
38087 Sella Giudicarie
(Trento)

Responsabile Commerciale
Angelo Insogna

La tradizione della saba romagnola

Periodo di vendemmia e produzione del vino ma non solo, in Romagna il mosto viene usato anche per creare uno sciroppo dolce e delizioso.



di Valentina Iatesta

La Saba o Sapa è uno sciroppo che fa parte della tradizione romagnola. Si ottiene in modo molto semplice facendo cuocere a fiamma diretta del mosto di uve bianche, generalmente uve del vitigno Trebbiano. La cottura è molto lunga e deve durare una ventina di ore. Si ricava così un liquido dolce, molto concentrato poiché, da ben dieci litri di mosto, si ricavano appena due litri di Saba. Questa viene prodotta nel periodo della vendemmia, in coincidenza con la maggiore disponibilità di uve. Viene poi riposta in vasetti o bottiglie e lasciato a maturare per almeno due mesi, per poi essere utilizzata in qualsiasi occasione. Nelle campagne romagnole la Saba si è sempre fatta per tradizione. Ha origini antichissime e veniva infatti usata sin dall'epoca romana, come risulta da diversi riferimenti di autori come Apicio, Columella, Catone, Ovidio. Veniva utilizzata sia in sostituzione del miele, sia per addolcire le vivande o dare sapore. La Saba è un alimento semplice molto legato alla vita rurale ed è preparata da sempre con la stessa ricetta, come testimo-



niano parecchi testi di epoche diverse, tra i quali il libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" scritto nell'Ottocento da Pellegrino Artusi. Questo libro rappresenta un vero e proprio spartiacque nella cultura gastronomica dell'epoca. Ad Artusi va il merito di aver dato dignità alle ricette tradizionali regionali, di averle per la prima volta pienamente valorizzate facendole diventare ricette nazionali. Inizialmente le famiglie producevano da sole la Saba che poi consumavano durante tutto l'anno. Quando la gente però ha cominciato ad andare a vivere in città spostandosi dalla campagna, non ha più avuto spazio e modo di poter bollire il mosto, così sono nate le prime aziende che hanno cominciato a produrla e a commercializzare Saba, vista anche l'alta richiesta. Ai primi produttori di Saba, il cui fine

era proprio quello della commercializzazione, venne impedito dalla legge di cuocere il mosto con una fiamma diretta. Questi si rivolsero quindi al Ministero delle politiche agricole, che spiegò loro che per poter ottenere l'autorizzazione dovevano dimostrare che si trattava di un prodotto tipico della tradizione locale. I produttori raccolsero tutti i documenti necessari ed ottennero l'approvazione per poterla produrre. Alcune ricette tipiche che utilizzano come ingrediente principale la Saba sono il Savor, che è una confettura che molti stendono sul pane per la prima colazione, il Sugale che invece è un dolce autunnale, ma anche la più semplice granita preparata in inverno con la neve. Lo svariato utilizzo di questo prodotto dolce in passato era dovuto al fatto che si conservava molto facilmente.

La Saba viene tuttora impiegata per farcire dolci, accompagnare frutta, verdura e ricotta. Alcuni la utilizzano addirittura per accompagnare polenta e fagioli, ma la tradizione vuole che sia l'ingrediente primario dei Sabadoni, dolci tortelli di Faenza.

A tavola con il maître

Pasta Mare Monti



Rubrica a cura di *Alessandro Dini*

Settembre è il primo mese autunnale. Le giornate si rinfrescano e l'estate si è allontanata. Un mese ricco di primizie autunnali che, con gli ultimi strascichi delle produzioni estive, formano un paniere assortito per la preparazione di piatti straordinari. Le calure asfissianti sono ormai un ricordo, i primi temporali rinfrescano l'aria e gli animi. Essendo il mio mese preferito per eccellenza, voglio presentarvi un piatto che unisce le due stagioni, un ultimo abbraccio dell'estate all'autunno: Pasta Mare Monti. Per la preparazione di questo piatto servono dei frutti di mare freschissimi e dei funghi di selva, tipo porcini e famigliola buona, anch'essi di giornata. Nella padella della lampada, mettiamo una noce di burro e poco olio, vi rosoliamo dello scalogno tritato e una punta di peperoncino, inseriamo i frutti di mare, copriamo e li lasciamo aprire. Li fiammeggiamo con del brandy, aggiungiamo i porcini ed altri funghi a piccoli pezzi, bagniamo con vino bianco e lasciamo sfumare. Per terminare la cottura necessitano 10 minuti, regoliamo di sale e se necessario aggiungiamo poco brodo vegetale. Facciamo arrivare in sala la pasta fresca



cotta al dente, amalgamiamo il tutto cospargendo con poco prezzemolo tritato ed un ramoscello di nepitella. Questo piatto in cui il mare sposa i monti, ricco di sapori intensi marini e sentori di sottobosco, ci trasmette al palato un'esplosione gradevole del meglio che queste due stagioni ci offrono. Un vino adatto in abbinamento? Propongo

un rosato da sangiovese, prodotto da Badia di Morrone, il Vivaja-Toscana Rosato IGT. Ha colore rosa delicato e brillante, un profumo ampio con note floreali di frutta rossa, in bocca piacevolmente carezzevole, sapido, minerale e fresco. Il connubio con il piatto è perfetto, entrambi saranno pronti a deliziare i vostri ospiti.



Il Mojito... "piccolo incantesimo"



a cura di **Fabio Pinto**
Tesoriere Nazionale Aibes

Bandiera del Bodeguita del Medio, fondato a L'Avana nel 1942 e famoso anche per il tributo di Hemingway: il mio Mojito al Bodeguita, il mio Daiquiri al Floridita.

Il Mojito ha un antenato che si chiamava El Drake in onore del Corsaro Sir Francis Drake (1540-1596), una miscela composta da un distillato di canna, succo di limone o lime e yerba buena (particolare tipologia di menta con gambo grosso e succoso). La bevanda ebbe grande successo nei Caraibi e più conosciuta come "Draquesito".

Nella metà dell'800 avviene la svolta totale grazie al famoso Don Facundo Bacardi che, sostituendo l'acquavite con il suo Ron, diede vita al Mojito, nome proveniente dal termine Mojio che vuol dire "piccolo incantesimo".

"Mojito"

45 ml Ron bianco cubano
20 ml succo di lime fresco
foglie di menta fresca
2 cucchiaini di zucchero bianco
Soda Water

Spremere 20 ml di succo fresco di lime (circa mezzo lime) in un bicchiere tumbler alto da 35 cl utilizzando uno spremilime o spremiagrumi generico. Il lime va spremuto al momento perché deve dare acidità e dunque freschezza al drink. Evitare assolutamente di pestare la buccia del lime perché gli oli essenziali che si otterranno sovrasteranno quelli della menta che sono più delicati e difficili da estrarre.

Aggiungere lo zucchero bianco. Lo zucchero non si scioglie bene in un prodotto alcolico, pertanto sciogliamolo nel succo di lime fresco. La funzione dello zucchero è quella di mitigare l'acidità del lime, pertanto non bisogna utilizzare zucchero grezzo con carica di aromi di melassa che andrebbero a trasformare l'aromaticità della menta.

Aggiungere menta e Ron Cubano e con il dorso del cucchiaino miscelatore massaggiare delicatamente la menta nel rum contro le pare-



ti del bicchiere. Gli oli essenziali della menta, carvone e mentolo, sono solubili in alcool, molto meno in acqua. Importante non pestare la menta, sarebbe inutile fare un pesto! Gli oli essenziali sono posizionati nelle parti inferiori delle foglie, nei tricomi ghiandolari, basta massaggiare leggermente.

Aggiungere ghiaccio intero a cubi. Il Mojito non va diluito, c'è già acqua di soda nella ricetta, pertanto evitare assolutamente il ghiaccio tritato.

Colmare con acqua frizzante (soda) molto fredda.

Miscelare dal basso verso l'alto delicatamente per amalgamare bene gli ingredienti.

Decorare con foglie di menta e lime.

Una rarità, il gammune di Belmonte Calabro



a cura di *Marco Contursi*

Siamo in Calabria, Belmonte Calabro è un paese appoggiato sul dorso di una collina rocciosa, a circa 200 metri di altitudine. Qui, si produce sin dall'800 il gammune, salume simile al culatello. Il suo nome deriva da "gamma", gamba in dialetto locale, molto simile per assonanza a "gammune". La coscia dei suini pesanti locali viene disossata, lasciando almeno due dita di candido grasso. La carne viene quindi salata e aromatizzata con salsa di peperone, che viene prodotta ancora in casa dalle massaie belmontesi. Si insacca quindi nella vescica del suino come avviene per i culatelli. Il peso del gammune varia dai due chili ai tre chili e mezzo. Il gammune asciuga e stagiona nelle cantine delle case belmontesi per almeno 16/18 mesi. La brezza marina proveniente dal vicino mar Tirreno dona profumi incredibili al prodotto finale, che si presenta rosso intenso di colore, con profumi eleganti di carne stagionata e peperone. Un tempo veniva preparato esclusivamente coi suini neri della locale razza calabrese, poi sostituita dalle più prolifiche razze chiare estere. Oggi si sta ritornando all'allevamento e trasformazione del suino nero calabrese, che dà carni di impareggiabile gusto e un grasso scioglievole e profumato. Il gammune di Belmonte è presidio slow food. Si sta cercando di preservare questo antico salume, a partire dall'allevamento semibrado dei suini neri locali, in bo-



Il Gammune di Belmonte

schi ricchi di ghiande e castagne che donano all'animale e quindi al prodotto finito, i benefici della loro ricchezza di acido oleico. Sono 3 attualmente i produttori iscritti al presidio, che portano avanti questa antica e preziosa specialità norcina calabrese.



Vuoi collaborare con
"Ristorazione & Ospitalità"
la rivista digitale dell'AMIRA?

Scrivi a: dbuonora@libero.it

Cell: 3297242207

Ristorazione & Ospitalità di agosto/settembre 1991



a cura di *Diodato Buonora*

Molti stanno apprezzando queste vecchie riviste, perché è come ripercorrere gradualmente la storia della nostra Amira.

Sulla copertina della rivista, "Anno XV - N° 8/9 - agosto/settembre 1991", troviamo l'immagine delle bandiere del Belgio, della Svizzera, della Germania, dell'Italia e dell'Olanda. Questo, perché le associazioni di maître di questi 5 paesi, a Roma il 21 giugno 1991, hanno costituito l'UIMH (Unione Internazionale Maîtres d'Hotel).

Anche questo numero è composto da 56 pagine, di cui 29 di pubblicità!!! 11 sezioni collaboravano con una loro pagina che aveva come sponsor soci ristoratori o "amici" della produzione: Calabria, Bologna, Sanremo, Viterbo, Napoli, Puglia, Romagna, Piemonte, Brescia, Abruzzo e Taormina; 2 ristoranti avevano una pagina intera (Il Brigantino di Barletta e la Vecchia Bari di Bari); 3 locali avevano ½ pagina (Zeffirino a Genova, Concordia Notte e Antonio's Restaurant a Londra); 15 locali e ristoranti avevano un piccolo spazio; 8 aziende vinicole, sempre con una pagina intera: Bolla, Montresor, Bersano, Ruffino, Gancia, Tenuta di Angoris, Bertani e Libecchio; 2 cantine erano presenti con ½ pagina, Principi Pallavicini e Leone de Castris; una pagina ognuno, l'avevano Bravi e Frette, abbigliamento professionale per il maître; la lista termina con una pagina per il Consorzio Torrefattori caffè bar e una pagina per pubblicizzare le Terme di Chianciano.

Tra gli articoli interessanti cito:

- **Il Maître d'Hotel nella moderna tecnica manageriale** di Antonio Maresca
- **Giuseppe Sinigaglia eletto Presidente dell'Unione Internazionale Maîtres d'Hotel** di Enrico Schiavone
- **L'Union Internationale des Maîtres d'Hotel est officiellement née** di Enrico Lorenzini



- **Chi sono i MAESTRI della RISTORAZIONE, curriculum vitae di Annibale Bruno Boveri, il cancelliere dell'Ordine dei Maestri della Ristorazione.**

- **La gastronomia e la storia** di Umberto Vitiello

Per ricevere il pdf di
Ristorazione & Ospitalità di
agosto/settembre 1991, inviare un'email a
dbuonora@libero.it
oppure un whatsapp al
329 724 22 07



L'AUTIN
Vino di tradizione
 SOCIETA' AGRICOLA VITIVINICOLA S.S.

MAURO CAMUSSO
 335.205440
 INFO@L'AUTIN.IT

Cod.Fisc. e P.Iva: 0148430016 www.lautin.it - info@lautin.it

GRAND HOTEL

Royal e Golf
 Courmayeur Mont Blanc

www.hotelroyalgolf.com

TENUTA CANTA

contatti: tel 011 9906982 info@tenutacanta.it




Edizione 2021

La nostra prima serie è composta da 10 video preparazioni con una pubblicazione ogni 10 giorni

I prodotti Piemontesi preparati alla "lampada" e al flambé



Il primo video preparazione del piatto sarà presentato il 15/06/2021.
 Progetto riservato ai soli soci della sezione A. M. I. R. A. di Torino

Visita le nostre pagine Facebook e Instagram

<https://www.facebook.com/amira.ta.92>

<https://instagram.com/amiratorino?igshid=p7k1fad0jo4x>

Berta

Distillerie Berta SRL
 Fras. Cassaforte - Via Guastalla 24/26 - 14044 Mosnacuzzo (AT) Italia
 P. IVA 01283390050

Tel. +39 0141.739538 e.s. Fax +39 0141.739531

info@distillerieberta.it - www.distillerieberta.it
 info@relaisdelapronto.it - www.relaisdelapronto.it

...elixir dal 1902!

Bernard

Pomaretto (TO) • www.barathier.it

PESCAJA

cuore anim

Successo per il “Lacus Flavors alla fiamma”

Giovedì 8 luglio, al Marguarita's vs Restaurant di Castelletto Sopra Ticino (NO), i Maitres della Sezione Piemonte Orientale dell'AMIRA sono stati i protagonisti di un evento dedicato alla scoperta dei sapori del Lago Maggiore: “Lacus Flavors alla fiamma”, una degustazione di prodotti tipici locali preparati con la tecnica del “flambage”. I pesci di lago e di fiume, insieme agli agrumi, sono stati al centro dell'attenzione; sapori da riscoprire e valorizzare, unitamente a tecniche di preparazione e di servizio che, a causa della “modernizzazione”, del consumismo e della globalizzazione, non si usano quasi più.

L'evento è stato creato da Rebecca Pieragostini, Cristian Pareschi - titolari del ristorante Marguarita's - e Silvia D'Ilario, fiduciaria della Sezione Piemonte Orientale.

Insieme a Silvia D'Ilario, hanno “deliziato i palati” degli ospiti della serata Valerio Beltrami, Presidente Nazionale, Giuliano Ferlini Gran Maestro della Ristorazione e Alessia Pianta.

Il menu prevedeva come antipasto la “Tartare di trota salmmonata profumata al lime”, battuta al coltello e condita al momento dai nostri Maitres; come primo piatto, gli Chef del Marguarita's hanno



Valerio Beltrami, Silvia D'Ilario, Alessia Pianta e Giuliano Ferlini

cucinato deliziosi “Tagliolini ai gamberi di fiume”; come seconda portata, i Maitres hanno preparato i “Filetti di pesce persico agli agrumi profumati al pepe rosa” alla lampada e, per chiudere in bellezza, sono state preparate, sempre alla fiamma, le “Crêpes Suzettes”.

In abbinamento ai piatti sono stati proposti i cocktail del Barman Federico “Chicco” Gattone: Gin Tonic realizzato con Kitchen Contamination Gin, ideato dallo Chef Claudio Santin di Oleggio (NO), per dare il benvenuto e accompagnare l'antipasto, e Alexander, insieme alle Crêpes Suzettes.

Inoltre, Alessandro Freggia, per conto di Gabriele

Bava srl, ha promosso due vini dell'Azienda Agricola Orsi Roberto: “Alta Langa DOCG Brut Chaos” (insieme ai tagliolini ai gamberi di fiume) e “Piemonte Sauvignon DOC Cherdì”.

Ospite d'onore della serata è stata Luisa Piazza, Direttore Generale di VisitPiemonte, che, estasiata, durante un breve discorso di ringraziamento, ha sottolineato l'importanza della figura professionale del Maitre d'Hotel, in quanto grazie alla sua capacità di accogliere, le persone smettono di sentirsi “clienti” per divenire “ospiti” e, grazie alla sua professionalità, riesce a trasmettere il territorio in maniera diretta ed efficace.

I nuovi locali del “Cravattino d’Oro”

Il Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur (AO)

Nel cuore di Courmayeur, in via Roma, al cospetto dell'affascinante catena del Monte Bianco, dal 1854 il Grand Hotel Royal e Golf è l'albergo 5 stelle lusso icona delle vacanze più esclusive della Valle d'Aosta. Sotto la guida attenta e funzionale del direttore Veronica Revel Chion, il Royal propone esperienze culinarie ricercate e un'accoglienza premurosa di un servizio che anticipa ogni desiderio. Le 85 camere, tutte con vista sulle vette valdostane, colpiscono per lo charme discreto di un'eleganza senza tempo e per il silenzio che le pervade. Tra i nomi eccellenti che vi hanno soggiornato ci sono la Regina d'Italia Margherita di Savoia, in onore della quale fu dato il nome “Royal” all'albergo e il Nobel per la letteratura Giosuè Carducci. Immane la SPA che ha fatto con la filosofia olistica il suo punto di forza, integrando sapientemente l'estetica alla salute. A completamento di un momento di relax è la piscina esterna riscaldata, a sfioro del prato circostante con fondali scuri e pietra naturale ai bordi che in ogni stagione richiama in tutto e per tutto



l'incanto dei laghi di montagna. Il benessere prosegue a tavola, nei tre diversi ambienti che ospitano ciascuno un ristorante caratteristico. Il ristorante stellato Petit Royal con proposte di alta cucina contemporanea; Le Bistrot dove scoprire i sapori legati al territorio valdostano, valorizzati da materie prime di altissima qualità; il Grand Royal, insignito dall'A.M.I.R.A. del riconoscimento di locale del Cravattino d'oro, la cui sala è stata progettata dal celebre architetto Giò Ponti, con ricercati piatti dell'alta cucina italiana ed internazionale, esaltati con ingredienti valdostani in chiave moderna. Tra le proposte più golose, aperta a tutti, la prima colazione americana con proposte dolci e salate, viennoiseries, succhi, frut-

ta fresca, salumi e formaggi del territorio e la merenda pomeridiana, oltre a sfiziosi finger food pre-dinner e le drink list tea & coffee break. Presso il Royal Lounge Bar, aperto no stop dalle 10 a mezzanotte, è disponibile una pregiata selezione di circa centocinquanta distillati tra cui cinquanta Whisky provenienti da tutto il mondo, sei Armagnac e dieci Cognac. Non mancano creative proposte “mixology”, tra cui quelli vintage, ispirati agli inizi del Novecento e quelli preparati con diversi “twist”, in base alle specifiche richieste degli ospiti.

Grand Hotel Royal e Golf
Via Roma, 87
11013 Courmayeur AO
Tel. +39 0165 831611
www.hotelroyalegolf.com

I nuovi locali del “Cravattino d’Oro”

Tra le dolci colline del Chianti, Il Convito di Curina

Il Convito di Curina si trova nell’omonima località, nel comune di Castelnuovo Berardenga, accanto e all’interno di Villa Curina Resort, a poca distanza da Siena. Il Ristorante Il Convito di Curina, immerso tra le dolci colline del Chianti, in un luogo di impareggiabile bellezza, mette a disposizione dei propri clienti ingredienti freschi del proprio orto e prodotti tipici provenienti dal territorio del Chianti e del Senese. Propone piatti realizzati e rivisitati con cura dal proprio Chef Pancrazio Calamello, per portare sulla tavola qualità e finezza. Offre una cucina genuina valorizzando ed esaltando il territorio che, senza ombra di dubbio, è capace di conquistare buongustai provenienti da ogni parte del mondo che, da aprile ad ottobre, amano visitare il territorio chiantigiano.

Il Ristorante gode di ampi



spazi all’interno e nei mesi estivi mette a disposizione una bellissima terrazza panoramica affacciata sui vigneti delle colline del Chianti, con Siena sullo sfondo. È il luogo ideale per trascorrere romantiche serate nella suggestiva campagna senese, all’insegna di pace e tranquillità.

Il Ristorante “Il Convito di Curina” è aperto tutte le sere, mercoledì escluso. La carta dei vini vanta un’ampia selezione di etichette ac-

curatamente scelte tra i migliori produttori toscani di ogni tipologia. Il Ristorante “Il Convito di Curina” e Villa Curina Resort organizzano per i propri ospiti delle degustazioni di vini del territorio. Il Patron Andrea De Agostini, Sommelier Professionista A.I.S. e Chevalier de l’Ordre des Coteaux de Champagne, è a disposizione per degustazioni personalizzate con vini di altre regioni italiane e di Champagne. Per ogni dettaglio potete visitare il sito dedicato: www.ilconvitodicurina.it



**Ristorante Il Convito
di Curina**
Strada Provinciale 62 (Località Curina)
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. +39 0577 355647
www.ilconvitodicurina.it



A-Z / Dizionarietto per gli addetti al servizio di Sala/Bar (8 / Glucosio – Marketing)

a cura di *Antonino Reginella e Mario Di Cristina*

Nota degli autori: Questo dizionarietto non vuole e non ha la pretesa di insegnare niente a nessuno, vuole soltanto essere una sorta di promemoria per gli addetti al servizio di Sala/Bar. Consigliamo di stamparlo e conservarlo in un raccoglitore.

Glucosio: lo zucchero (detto anche destrosio) più diffuso in natura si trova sia allo stato libero (nella frutta, spec. nell'uva, nel miele, ecc.) sia combinato nei polisaccaridi (amido, cellulosa, glicogeno) e nei glicosidi; chimicamente è un aldoso a sei atomi di carbonio (esoso), d'importanza fondamentale come fonte di energia per il metabolismo cellulare (quando non è metabolizzato viene accumulato nel fegato sotto forma di glicogeno); è largamente usato nell'industria alimentare come dolcificante, nell'industria farmaceutica come eccipiente, in terapia (sotto forma di soluzione) come alimentazione sostitutiva, in tintoria, nella concia delle pelli e come appetto.

Glutammato: sale o estere dell'acido glutammico; quello di sodio, sale impiegato nell'industria alimentare come esaltatore di sapidità e per migliorare il colore degli alimenti, e in terapia nel trattamento del coma epatico.

Glutine: miscela proteica colloidale, viscosa ed elastica, formata prevalentemente da gliadina e glutenina; si forma durante l'impasto di farine di cereali con acqua e viene usata per alimenti speciali e anche nell'apprettatura dei tessuti, nell'industria degli adesivi e della carta.



Granita: sorbetto di ghiaccio finemente tritato, con l'aggiunta di aromi vari.

Grappa: acquavite di vinacce a forte gradazione alcolica; può essere aromatizzata.

Graspo: il grappolo dell'uva privato dei chicchi.

Gratinare: la doratura della superficie da effettuarsi in forno.

Grill room: locale di un grande ristorante (o di un albergo) dove si cuociono e si servono le specialità alla griglia. Elegante ristorante per passanti.

Guéridon: tavolinetto da sala ristorante messo vicino al tavolo del cliente per servirlo meglio.

Gulasch: stufato di tocchetti di carne di manzo (talvolta anche di maiale) cotti con lardo, farina, molta cipolla e paprica: è il piatto nazionale ungherese.

H

HACCP: (acronimo dall'inglese Hazard Analysis and Critical Control Points, traducibile in sistema di analisi dei rischi e punti di controllo critico) è un insieme di procedure, mirate a garantire la salubrità degli alimenti, basate sulla prevenzione anziché l'analisi del prodotto finito.

Hall: spazioso ambiente d'ingresso, sosta o disimpegno, tipico dei grandi alberghi.

Happy hour: fascia oraria nella quale bar, caffè, pub e altri locali pubblici praticano sconti sulle consumazioni.

Holding: società finanziaria che detiene la maggioranza delle azioni e il controllo di un gruppo di imprese.

Human relations: cordiali relazioni umane indispensabili soprattutto in una realtà ristorativa.

I

Impilare: disporre a pila, sovrapporre in modo da formare una pila.

Impresa: attività economica organizzata ai fini della produzione o dello scambio di beni o di servizi.

Industria: ingegnosa e sperimentata abilità nello sfruttare efficacemente il proprio talento e i mezzi a propria disposizione nel raggiungimento di uno scopo.

Infuso: si ottiene versando acqua bollente su foglie e fiori di piante (te, camomilla) o immergendoli in acqua bollente.

Ingredienti: ciascuna delle sostanze che entrano a far parte di un prodotto o risultano necessarie all'esecuzione di una ricetta.





Inquinare: sporcare di sostanze nocive un ambiente naturale.
Insaccato: introdurre, in budelli o speciali involucri per la confezione di salumi, la carne di maiale opportunamente lavorata.
Insaturo: in chimica, di composto organico nella cui molecola sono presenti doppi o tripli legami e perciò con tendenza a dare reazioni di addizione che portano alla saturazione dei legami. Di soluzione contenente una quantità di soluto inferiore a quella corrispondente alla sua solubilità.
Insolubile: che non presenta possibilità di soluzione, irrisolvibile.
Intossicazione: insieme dei disturbi dovuti all'introduzione, volontaria o involontaria, di una o più sostanze tossiche (veleni) nell'organismo.

K

Kasher: un cibo idoneo o adatto secondo le regole alimentari ebraiche.



Kebab: piatto di spiedini di carne di montone o di agnello arrostiti alla fiamma o cotti alla griglia, a volte intramezzati con verdura, tipico della cucina mediorientale. Altrimenti conosciuto come grossi pezzi di carne sovrapposti, infilzati e arrostiti su uno spiedo verticale e poi tagliati longitudinalmente in modo da ottenere delle strisce sottili per imbottire panini o pite.

Kermesse: solenne festa annuale della parrocchia, che nei Paesi Bassi e in alcuni luoghi della Francia settentrionale si celebra con vistoso apparato folcloristico; raduno o manifestazione pubblica di notevole vastità e risonanza.

Kirsch: acquavite ottenuta per distillazione delle ciliegie schiacciate e fermentate.

Krug: tipico boccale da birra, in terracotta, con manico e coperchio metallici.

Kummel: liquore forte e dolce aromatizzato con l'essenza estratta dai semi di cumino.

L

Lambrusco: il termine Lambrusco indica una serie di vitigni a bacca nera e il vino prodotto con questi. Le uve del Lambrusco sono nere, coltivate maggiormente in Emilia-Romagna nelle province di Modena e Reggio Emilia, nella Provincia di Parma ed in Lombardia nella Provincia di Mantova. Vengono utilizzate per produrre vini frizzanti e spumanti, sia rossi che rosati.

Limoncello: liquore ottenuto dalla macerazione di scorze di limone in alcol e zucchero.

Liquori: bevande superalcoliche con grado alcolico da 25 a 50 gradi, sono composti da alcol etilico, acqua, zucchero ed estratti di erbe naturali. Si dividono in: liquori di frutta (maraschino), liquori amari (fernet), liquori semi amari (strega), liquori con spezie ed erbe aromatiche (anisetta, menta).

Locanda: modesto locale che offre l'opportunità dei pasti e dell'alloggio.

Luppolo: pianta lianosa delle cannabacee (*Humulus lupulus*), con foglie palmate, fiori verdi giallognoli, riuniti in brevi infiorescenze ovali (coni di l.), contenenti una sostanza usata nella preparazione della birra per aromatizzarla e renderla amara.

M

Macrobioico: la dieta macrobiotica prende spunto dall'oriente

e propone un consumo equilibrato di cibi naturali. Cereali, vegetali e legumi sono le basi di questa dieta.

Maggiorana: pianta cespugliosa aromatica delle Labiate (*Origanum majorana*), con foglie opposte ovali piccole, fiori porporini o bianchi in spighe; comune negli incolti, è usata come aromatizzante in cucina e in medicina per le sue proprietà diuretiche, espettoranti, antinevralgiche.

Maître d'hotel: nell'ambito della ristorazione il maître (più propriamente detto maître d'hôtel, anche se non necessariamente), opera presso una struttura alberghiera o comunque ricettiva; nel caso di ristoranti o di sala pranzo per alberghi esiste il maître di sala. È il responsabile del ricevimento, dell'accoglienza, colui cioè che, avendo provveduto all'organizzazione e all'aspetto generale, accoglie i clienti e sovrintende al personale di servizio, la cosiddetta brigata di sala, fissando i compiti dei vari addetti. Al maître ci si rivolge per richieste particolari, per lamentele o complimenti relativi al servizio, mentre la tavola viene approntata e servita dagli altri collaboratori; è suo, fra gli altri, il compito di gestire i rapporti tra cucina e sala, ordinazioni di fiori e complementi per gli arredi della/e sala/e, coordinare il personale di sala (camerieri, sommelier, ecc.), istruire la brigata di cucina per eventi o feste particolari, gestire clienti particolari o abituali ed organizzare il restante personale a sua disposizione. È infine colui che, finalizzato agli interessi del/i titolare/i o dell'azienda, cura il piacere e la soddisfazione del cliente, dal suo arrivo (guardaroba-auto in garage ecc.) alla sua uscita (conto, soddisfazione, assicurarsi che il cliente si sia trovato ben accolto dal suo staff). In certi esercizi il maître corrisponde al padrone titolare dell'esercizio. In genere non interferisce con i compiti di cucina, il cui capo indiscusso è lo chef. Con quest'ultimo stabilisce il menù del giorno o della stagione riferendo necessità eventualmente avvertite dai clienti in sala, comunque è anche suo compito la conclusione o il suggerimento di alcune voci nel menù. Nei locali più tradizionali o raffinati veste un abbigliamento che si differenzia dal personale di servizio, in genere una giacca nera tipo smoking, comunque mai vistosa, e con i toni dell'ambiente.



Maizena: nome commerciale dell'amido di mais, usata per sofisticare la farina di grano o, in forma di semolino, per salse e minestre e nell'industria della birra.

Manna: sostanza che secondo la Bibbia fu miracolosamente offerta da Dio

come cibo al popolo ebreo nel deserto.

Mandolina: utensile da cucina per affettare sottilmente frutta e verdura conferendo loro forma e spessore diversi.

Mantecare: in gastronomia, amalgamare ingredienti in modo da ottenere un composto cremoso.

Maraschino: liquore ottenuto dalla distillazione di marasche, originario della Dalmazia.

Margarina: è un grasso alimentare, costituito da due fasi: una lipidica (oli e grassi) e una acquosa intimamente mescolate.

Marinare: preparare pesci o altre vivande per la conservazione, mediante frittura e successiva immersione in una marinata.

Marketing: Il complesso delle tecniche intese a porre merci e servizi a disposizione del consumatore e dell'utente in un dato mercato nel tempo, luogo e modo più adatti, ai costi più bassi per il consumatore e nello stesso tempo remunerativi per l'impresa.



I locali del Cravattino d'Oro

ABRUZZO

Ristorante Albergo LA MASSERIA
Via Nazionale, 68
66040 **Piazzano di Atessa (CH)**
0872 897659
www.lamasseria.eu

Ristorante LA VECCHIA SILVI
Via Circonvallazione Boreale, 20
64028 **Silvi (TE)**
085 930141
www.ristorantevecchiasilvi.com

CAMPANIA

RELAIS MARESCA Hotel
Via Prov. Marina Grande, 284
80073 **Capri (NA)**
081 837 96 19 / 081 837 40 70
www.relaismaresca.com

Hotel VILLA SIGNORINI
Via Roma, 43
80056 **Ercolano (NA)**
081 7776423
www.villasignorini.it

SORRISO Thermae Resort & SPA
Via Provinciale Panza, 311
80075 **Forio (NA)**
081 907227
www.sorrisoresort.it

Ristorante Gran Caffè GAMBRINUS
Via Chiaia, 1/2
80132 **Napoli**
081 417582
www.grancaffegambrinus.com

Luxury Country House
IL MULINO DELLA SIGNORA
Contrada Filette
83055 **Sturzo (AV)**
0825 437207
www.ilmulinodellasignora.it

EMILIA ROMAGNA

FRANCO ROSSI Ristorante
Via Goito, 3
40126 **Bologna**
051 238818
www.ristorantefrancorossi.it

Hotel VISTA MARE
Viale G. Carducci, 286
47042 **Cesenatico (FC)**
0547 87506
www.hotelvistamarecesenatico.it

Ristorante Pizzeria GIORGIO
Viale L.B. Alberti, 30
47042 **Valverde di Cesenatico (FC)**
0547 86499
www.ristorantegiorgio.net

FRIULI VENEZIAGIULIA

Grand Hotel ASTORIA
Largo San Grisogno, 3

34073 **Grado (GO)**
0431 83550
www.hotelastoria.it

LIGURIA

Ristorante LA PRUA
Passeggiata F. Baracca, 25
17021 **Allassio (SV)**
0182 642557
www.lapruodialassio.com

Ristorante PUNTA MARE
Via Lungomare, 1
18011 **Arma di Taggia (IM)**
0184 43510
www.puntamare.it

Ristorante SANT'AMPELIO
Via Vittorio Emanuele, 6
18012 **Bordighera (IM)**
0184 264009
www.ristorantesantampelio.it

Hotel Ristorante MIRA
Viale Rimembranza, 15
16039 **Sestri Levante (GE)**
0185 459404
www.hotelmira.com

LOMBARDIA

Ristorante DA VITTORIO
Via Cantalupa, 17
24060 **Brusaporto (BG)**
035.681024
www.davittorio.com

Ristorante BIFFI
Galleria Vittorio Emanuele II°
20122 **Milano**
02 8057961
www.biffigalleria.it

Ristorante SAVINI
Via Ugo Foscolo, 5
20121 **Milano**
02 72003433
www.savinimilano.it

PIEMONTE

Ristorante Lounge Bar ELENA
Via Filippo Beltrami, 13
28845 **Domodossola (VB)**
0324 248534
www.eleonaristorante.it

SARDEGNA

Ristorante BELVEDERE
Località Farina, snc
07021 **Arzachena (OT)**
0789 96501
www.ristorantegastronomiabelvedere.com

SICILIA

Ristorante IL FLAMBÉ
Via Vincenzo Barbera, 11
90124 **Palermo**
091 342332



I locali del Cravattino d'Oro

www.flamberestaurant.it

IL TIRANNO CAPORTIGIA Restaurant

Viale Montedoro 78
96100 **Siracusa**
0931 581528
www.iltiranno.it

MOMENTUM Wellbess Bio-Resort

Strada Statale, 115
53034 **Castelvetrano (TP)**
0924 941046
www.momentumresort.com

Osteria IL MORO

Via Giuseppe Garibaldi 86
91100 **Trapani**
0923 23194
www.osteriailmoro.it

TOSCANA

IL CONVITO DI CURINA

Strada Provinciale 62
53019 **Castelnuovo Berardenga (SI)**
0577 355647
www.ilconvitodicurina.it

L'ANTICA TRATTORIA

Piazza Arnolfo di Cambio, 33
53034 **Colle Val D'Elsa (SI)**
0577 923747
www.anticatrattoriaparadisi.it

Ristorante DAL FALCO

Piazza Dante Alighieri, 3
53026 **Pienza (SI)**
0578 748551 / 338 722 7021
www.ristorantedalfalco.it

Ristorante IL MESTOLO

Via Fiorentina, 81
53100 **Siena**
0577 51531
www.ilmestolo.it

UMBRIA

Ristorante LOCANDA DELLA SIGNORIA

Piazza della Signoria, 5
06049 **Spoletto (PG)**
0743 47752
www.ristorantedellasignora.it

VALLE D'AOSTA

GRAND HOTEL ROYAL E GOLF

Via Roma, 87
11013 **Courmayeur (AO)**
0165 831611
www.hotelroyalgolf.com

VENETO

Ristorante LA VILLETTA DA ROBERTO

Via Roveri, 30- Loc. Giarre
35031 **Abano Terme (PD)**
049 812473
www.lavillettadaroberto.it

Ristorante LA MONTANELLA

Via dei Carraresi, 9
35032 **Arquà Petrarca (PD)**
0429 718200
www.lamontanella.it

Ristorante IL GALEONE D'ORO

Piazza Dante Alighieri, 3
31033 **Castelfranco Veneto (TV)**
335 6162 700
www.galeonedoro.it

Ristorante Bistrot CENTRALE

Piazza Marconi, 7
31030 **Dosson (TV)**
0422 382 265
www.alcentrale.it

Ristorante NICOLA

Via Sabbioni, 38
35036 **Montegrotto Terme (PD)**
049 7943 69
<https://da-nicola-montegrotto-terme.hotelmix.it/>

Ristorante Hotel AL FIORE

Lungolago Garibaldi, 9
37019 **Peschiera del Garda (VR)**
045 7550113
www.hotelalfiore.it

Antica Trattoria DUE SPADE

Via Roma, 5
36066 **Sandrigio (VI)**
0444 659948
www.duespade.com

Ristorante DA PINO

Piazza Giorgione, 74
31100 **Treviso**
0422 303 346
www.dapino.it

GRAN BRETAGNA

Ristorante LA CAPANNINA

65/67 Halkett Place
St. Helier
JE2 4WG - **Jersey Channel Islands**
GRAN BRETAGNA
+44 (0)1534 734602
www.lacapanninajersey.com

INDIA

ARTUSI Ristorante e Bar

M-24, Block M, Greater Kailash II, Greater Kailash
Delhi
110048 **New Delhi - INDIA**
+91 88002 09695
www.artusi.in

PRINCIPATO DI MONACO

Ristorante LA PIAZZA

9, Rue du Portier
98000 **Principato di Monaco**
+0377 93504700
www.lapiazza-monaco.com



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