

Ristorazione & Ospitalità

A. M. I. R. A.

Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italianni Ristoranti e Alberghi

Anno 46 - Numero 1
Gennaio 2022

*A Grado, dal 7 al 10 aprile 2022,
la VI^a edizione*

“Le Donne nell’Arte del Flambé ®”



Vi Raggiungiamo
in tutta **ITALIA**



AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]

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



FILIALI PREGIS S.P.A.



TRANSIT POINT



NUOVA FILIALE
Sant'Omero (TE)



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)
Unità locale

Località Albaron
37047 San Bonifacio (VR)
Tel. 045 7665555
info.vr@pregis.it

GALLIATE (NO)
Unità locale

Via Giulio Natta, 6
28066 Galliate (NO)
Tel. 0321 806776
info.no@pregis.it

CHIESINA UZZANESE (PT)
Unità locale

Via del Lavoro, 29/41
51013 Chiesina Uzzanese (PT)
Tel. 0572 411538
info.pt@pregis.it

CESENA (FC)
Unità locale

Via dell'Artigianato, 345
47521 Cesena (FC)
Tel. 0547 301750
info.fc@pregis.it

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)
Unità locale

Via Guglielmo Marconi,
64027 Sant'Omero (TE)
Tel. 0861 1828129
info.te@pregis.it

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]



Al servizio di tutte le cucine professionali d'**Italia**

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.



www.pregis.it



Ristorazione & Ospitalità



Anno 46 n° 1
Gennaio 2022

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, Diodato Buonora,
Marisa Conte, Marco Contursi,
Vincenzo D'Antonio, Giuseppe De Girolamo,
Mario Di Cristina, Giovanni Favuzzi,
Luigi Franchi, Adriano Guerri,
Francesco Guidugli, Valentina Iatesta,
Fabio Pinto, Michele Policelli,
Claudio Recchia, Antonino Reginella,
Giacomo Rubini, Luca Stroppa,
Giovanni Giuseppe Trani.

IN COPERTINA
Foto di Stefano Sola

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 "Le Donne nell'Arte del Flambé®"
Giacomo Rubini

SPECIALE CONGRESSO GRADO

7 L'AMIRA protagonista al convegno "Paesi
Custodi del Tartufo" - Claudio Recchia

ATTUALITÀ

9 Antonio Di Ciano, "Professionista
dell'Anno 2021" - Francesco Guidugli

HANNO SCRITTO DI NOI

11 Valerio Beltrami rieletto presidente
A.M.I.R.A. - Luigi Franchi

ATTUALITÀ

14 La mancia al cameriere? Va abolita!
Vincenzo D'Antonio

ATTUALITÀ

18 Il presidente Beltrami a RadioUno
Giuseppe De Girolamo

ATTUALITÀ

19 Arte del flambé... in rosa: omaggio a Luisa
Speri - Valerio Beltrami

ATTUALITÀ

20 Accogliere, una parola molto bella
Luigi Franchi

LE NOSTRE DOCG

22 L'Aglianico del Vulture, il vino che
racconta la Basilicata - Adriano Guerri

Sommario



CULTURA DEL SOMMELIER

23 Solfiti nel vino: che cosa sono, funzioni e limiti di legge - Luca Stroppa

IL MAESTRO

26 Il Gran Maestro Giuliano Ferlini si racconta... - Claudio Recchia

ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI FORMAGGI

27 Il Piemonte
Michele Policelli

PER SAPERNE DI PIÙ

31 Vigneti, clima e territorio: l'importanza per il vino (2ª parte) - Valentina Iatesta

STORIE DI BIRRA

33 La Sardegna, meta turistica d'eccellenza che nasconde interessanti realtà brassicole
Marisa Conte

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

35 Panettone e pandoro, il Natale a tavola
Giovanni Favuzzi

L'ANGOLO BAR

36 Bellini... il capostipite degli "Sparkling"
Fabio Pinto



DISTINTI SALUMI

38 Il "Mozzariello", salume dimenticato
Marco Contursi

R. & O. 30 ANNI FA

39 Ristorazione & Ospitalità di gennaio 1992 - Diodato Buonora

DALLE SEZIONI

41-44

ISCHIA PROCIDA

FIRENZE

NAPOLI

PAESTUM

A-Z / DIZIONARIETTO PER GLI ADDETTI

AL SERVIZIO DI SALA/BAR

45 12/ Servizio ai piani - Tisana
Antonino Reginella e Mario Di Cristina

“Le Donne nell’Arte del Flambé®”

Maria Luisa Speri Challenge
VI^a EDIZIONE - Grado
07-10 aprile 2022



Nelle ultime edizioni l'evento “Le Donne nell’Arte del Flambé®” ha assunto un peso crescente nell’ambito dell’eno-gastronomia nazionale ed internazionale. Un evento straordinario che rappresenta un’opportunità unica per la nostra Associazione va a consolidare il “trait d’union” cultura e formazione.

Nelle sue molteplici varianti, l'evento rappresenta oggi lo strumento che meglio si adatta all’esigenza del mondo dell’eno-gastronomia. Promuove un servizio in grado di coinvolgere a livello scenico, ritrovandosi con un ospite in cerca di emozioni e di un’esclusività che è “L’arte del flambé”.

Per gli addetti ai lavori è risaputo che questa tipologia di servizio viene svolto direttamente davanti all’ospite, pertanto non sono ammessi errori. All’operatrice si richiede: preparazione-conoscenza-capacità nonché

padronanza nell’elaborazione del piatto.

A seguito del successo che hanno riscontrato le precedenti edizioni, in particolar modo l’ultima svoltasi lo scorso novembre, dove ha visto come protagoniste donne giovani e meno giovani esibirsi a livelli impensabili, la Giunta esecutiva AMIRA all’unanimità ha indetto la VI^a edizione di: “Le Donne nell’Arte del Flambé®” che si terrà presso il Grand Hotel Astoria di Grado dal 07 -10 aprile 2022.

Il clamore che sta riscuotendo sin d’ora è legato alla dinamicità, intesa come capacità di evolversi da parte delle partecipanti, perché anche se ripetuto col tempo, non ha mai le stesse caratteristiche, che dipendono da un insieme di fattori. Questa edizione è rivolta espressamente alle allieve di istituti/scuole alberghiere.

Si tratterà di un’interazione tra

l’evento, la cultura dell’accoglienza che esso intende trasmettere e il territorio, in chiave di valorizzazione turistica.

In particolare, in collaborazione con Il Comune di Grado, PromoTurismoFVG, la Fondazione CARIGO, la BCC di Staranzano & Villesse, lo IAL FVG, si propone una sinergia tra l’evento e l’eccellenza del settore enogastronomico del Friuli Venezia Giulia, anche a margine della competizione.

Numerosi i soggetti coinvolti nel promuovere l’iniziativa. Organizzare un evento di questa portata genera un insieme di benefici: per le partecipanti, per i dirigenti degli istituti scolastici, per gli imprenditori del settore, per gli enti pubblici e privati ed infine per l’AMIRA, che sin dall’inizio hanno creduto e sostenuto questo evento unico nel suo genere, ideato e creato dal sottoscritto e dall’amico Antonio Boemo.

*Giacomo RUBINI
Vice Presidente Vicario AMIRA*

L'AMIRA protagonista al convegno "Paesi Custodi del Tartufo - Il tartufo prezioso indicatore biologico e la valorizzazione delle biodiversità"

di *Claudio Recchia*

"Paesi Custodi del Tartufo - Il tartufo prezioso indicatore biologico e la valorizzazione delle biodiversità", questo è il titolo del convegno che si è tenuto lo scorso 5 dicembre 2021, al Passo del Furlo di Acqualagna (PU), presso il ristorante hotel La Ginestra. All'incontro c'era la presenza del Ministro del Turismo Massimo Garavaglia, del Vice Ministro delle politiche Agricole Gian Marco Centinaio in collegamento da remoto, del Presidente della regione Marche Francesco Acquaroli e del Magnifico Rettore dell'Università di Urbino Giorgio Calcagnini. Inoltre, sono state invitate ed erano presenti le varie associazioni professioniste di categoria: l'A.M.I.R.A. (con il Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri Claudio Recchia ed il Tesoriere Nazionale Cesare Lo Verde), l'A.I.S. (con il Presidente Nazionale Antonello Maietta), la F.I.C. (con il Presidente Rocco Pozzullo)

e l'Euro-Toques (con il Presidente, lo chef pluristellato Enrico Derflinger).

L'evento è stato organizzato da Davide Felicioni insieme a Stefano Sandrucci, rispettivamente Direttore e Presidente dell'Accademia Italiana del Tartufo nel mondo

e dall'Accademia Marchigiani dell'Anno, presieduta da Mario Chiverchia, ed ha avuto un grande successo e risonanza a livello nazionale.

L'incontro, con tutte le forze di categoria, ha voluto fortemente mettere in campo



*Il cancelliere Claudio Recchia con il
Ministro del Turismo Massimo Garavaglia*



Il tartufo bianco di Acqualagna

una squadra capace di portare avanti una visione condivisa ed un pensiero integrato fra tutte le associazioni che dovranno, con il Ministero del Turismo, firmare un protocollo d'intesa che si occupi di formazione per allievi/professionisti del settore del servizio. Questo per rendere una delle nostre eccellenze, nello specifico il tartufo, una delle punte di diamante della nostra gastronomia, accessibile tutto l'anno con le varietà che crescono in Italia nelle diverse stagioni. Il tutto dovrebbe prendere avvio dal mese di Gennaio 2022.

L'A.M.I.R.A. in questo progetto, onorata di essere stata coinvolta, avrà il compito di rendere disponibile la professionalità della propria struttura organizzativa e favorire lo sviluppo della conoscenza del servizio. Quindi, un percorso educativo e formativo che vede nella nostra associazione i custodi del servizio di sala.

Le due Accademie, con il Ministro del Turismo Massimo Garavaglia, con il quale il Presidente Valerio Beltrami ha firmato nel mese di settembre un protocollo d'intesa per potenziare il rapporto tra la ricettività turistica ed il mondo del lavoro, sono convinte, oggi più che mai, che la ristorazione, e nello specifico il servizio di sala di qualità, passi attraverso una formazione fatta anche dai professionisti dell'AMIRA.

Questo perché, come dichiarato al convegno da Claudio Recchia, l'ultimo miglio

della filiera prima che arrivi all'ospite è compito del servizio di sala. Tutto il lavoro, svolto in precedenza dai colleghi di cucina, può essere valorizzato, oppure il tutto si può trasformare in un'esperienza negativa. Quindi, il pensiero comune dell'AMIRA è che c'è sempre più bisogno di figure che, partendo dalla ristorazione/hospitality, diventino nella quotidianità ambasciatori dei territori e delle loro eccellenze e sappiano valorizzare i prodotti con conoscenze professionali arricchite da un'adeguata formazione.

Il Ministro Massimo Garavaglia ha sottolineato quanto il progetto Paesi Custodi serva a mettere al centro un tema che abbia una sua struttura e sia organizzata nei contenuti. Quindi, la sfida che si vuole affrontare necessita della partecipazione delle accademie e delle associazioni professionali di categoria.

L'AMIRA, in tutto questo, è pronta a nuove sfide. Essere ritenuti da parte delle istituzioni i veri ambasciatori dell'ospitalità e del servizio di qualità ci onora. Ci fa capire che il percorso intrapreso dalla nostra associazione nel potenziare il rapporto tra ricettività turistica e mondo del lavoro, con la valorizzazione dei professionisti AMIRA, nel far conoscere i prodotti dell'eccellenza italiana, sia la strada giusta.



*Il Tesoriere Amira Cesare Lo Verde,
il Direttore Davide Felicioni e il Cancelliere Claudio Recchia*

Antonio Di Ciano, “Professionista dell’Anno 2021” AMIRA - SOLIDUS

di *Francesco Guidugli*,
Presidente di Solidus Turismo,
I Professionisti dell’Ospitalità

Ogni anno SOLIDUS assegna un prestigioso riconoscimento, “Il Professionista dell’Anno”, a persone che si sono particolarmente distinte nelle rispettive professioni che fanno capo alle otto associazioni di SOLIDUS.

È finalmente arrivato il momento di riprendere a incontrarsi in presenza e dopo tanti mesi di contatti virtuali, Solidus Turismo I Professionisti dell’Ospitalità, ha avuto il grande piacere di rinnovare una tradizione che va avanti dal 2004 e che solo lo scorso anno è stata interrotta. È stata scelta la città di Napoli per ospitare, il 25 novembre, una bella cerimonia dove sono stati resi noti i nomi degli 8 professionisti dell’ospitalità che ogni associazione ha deciso di premiare per il loro impegno nel 2021.

Il riconoscimento è stato consegnato dal Presidente di Solidus Turismo, Francesco Guidugli, insieme al Presidente di ciascuna delle associazioni dei professionisti che fanno parte appunto di Solidus e che rappresentano quanto di meglio per impegno e professionalità può offrire il settore dell’ospitalità ed accoglienza.

Il riconoscimento di professionista dell’anno ha un grande valore

simbolico, che corona e dà lustro a chi porta avanti con passione, dedizione e anche coraggio una professione, quella dell’Ospitalità e dell’Accoglienza che ha tanti risvolti e sfaccettature che solo chi ci opera, e forse un po’ anche le loro famiglie, conoscono.

Essere il professionista dell’anno cosa vuol dire? Può sembrare un



*Il nostro Presidente Valerio Beltrami
all’incontro Solidus a Napoli*

riconoscimento come tanti, una targa che poi si mette da parte e finisce in un cassetto se va bene, una cena in compagnia. Non è proprio così!

Ricevere questo riconoscimento è molto emozionante ed è stato così per tutti i professionisti che negli anni sono stati chiamati

dalla loro associazione a ricevere la targa che attesta una passione senza fine per il proprio lavoro, un impegno che non conosce limiti.

I professionisti che ricevono questo riconoscimento si sentono apprezzati, stimati e si dedicheranno con ancora più passione ed impegno a quello che oltre a un lavoro è vissuto come una “missione”.

Molti dei professionisti dell’anno sono diventate figure di spicco all’interno delle varie associazioni. Questo riconoscimento serve come punto di partenza per mettere a disposizione la propria professionalità ed esperienza all’interno dei gruppi di lavoro che operano all’interno di Solidus. C’è lavoro per tutti, per fare innamorare i giovani del lavoro nel settore alberghiero andando nelle scuole a raccontare e spiegare perché si è scelto di diventare dei professionisti dell’ospitalità. Insomma, è anche un riconoscimento ed invito a diventare una delle voci di Solidus Turismo.

I premiati come Miglior Professionista di Solidus per l’anno 2021 sono stati:

Antonio Di Ciano per AMIRA, Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi, scelto dalla vostra Associazione per quanto

Attualità

sta facendo e ha fatto sino ad ora. Grande esperienza in alberghi in Europa, con approfondite conoscenze professionali e linguistiche, ha ricoperto in Italia ruoli di responsabilità in importanti strutture. Ha dedicato la sua parte di professionalità alle scuole alberghiere come docente. Ha ottenuto importanti riconoscimenti come la Stella al Merito del Lavoro e l'Ambrogino d'oro del Comune di Milano per meriti professionali. Come Delegato alle Sezioni Estere oggi, Antonio segue tutte le delegazioni del mondo. Grande senso di appartenenza all'associazione e punto di riferimento per tutti i giovani ai quali in questi mesi di pandemia ha dato lavoro a chi lo cercava. Un vulcano nel trasmettere professionalità e passione per il lavoro.

Fiorenzo Colombo per ABI PROFESSIONAL, Barmen

Cataldo Manelli per ADA, l'Associazione dei Direttori d'Albergo

Valeria Paglia per AIH, l'Associazione Italiana Housekeeper (Governanti)

Ivonne Tinari per AIRA, Associazione Italiana Ricettività e Accoglienza



Il Presidente Solidus Francesco Guidugli, il professionista dell'Anno Antonio Di Ciano e il Presidente AMIRA Valerio Beltrami

Francesca Penzo per AIS, Associazione Italiana Sommelier

Lorenzo Alessio per FIC, Federazione Italiana Cuochi

Tutti gli associati e le associate di Le Chiavi d'Oro Faipa, Federazione delle Associazioni italiane

dei Portieri d'albergo e addetti al Front Office.

La cerimonia è stata trasmessa in live streaming sulla pagina Facebook di Solidus ed ora disponibile anche sul Canale YouTube di Solidus Turismo.

Anno per anno, i premiati Solidus dell'AMIRA

2021 Antonio Di Ciano

2020 non assegnato

2019 Valerio Beltrami

2018 Giorgio Bona

2017 Cesare Lo Verde

2016 Alessandro Recupero

2015 Nicola Di Lisa

2014 Marco Andronico

2013 Mario Celotti

2012 Diodato Buonora

2011 Michele Colucci

2010 Franco Rossi

2009 Giacomo Rubini

2008 Ennio Stocco

2007 Carlo Hassan

2006 Claudio Recchia

2005 Walter Rossi

 **Alessia Pianta**

WWW.ALESSIPIANTA.COM

IL PRIMO E-COMMERS CREATO PER LA FORNITURA

A 360° DEL SETTORE ALBERGHIERO



+39 3280790234 info@alessiapianta.com

Valerio Beltrami rieletto presidente A.M.I.R.A.

*Nuovi progetti per i prossimi anni
per valorizzare l'accoglienza*

di Luigi Franchi
Direttore Responsabile
Sala e Cucina

Si è tenuto a Grado, ai primi di novembre, il 65° congresso di A.M.I.R.A. - Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi, un gruppo che, negli ultimi anni, con la presidenza di Valerio Beltrami, è tornato a farsi sentire e valere per idee e capacità organizzativa.

L'associazione nasce nel 1955 al Savini di Milano e, da allora, raccoglie intorno ai suoi progetti il meglio delle professionalità italiane nel settore dell'accoglienza e il congresso di Grado ne è stata l'ennesima dimostrazione.

Ospitato nelle sale del Grand Hotel Astoria di Grado, dove lavora da tempo il maître Giacomo Rubini, vicepresidente dell'associazione, il congresso ha visto una nutrita partecipazione di soci che si sono alternati tra assemblea plenaria, cene e visite alla città friulana. Oltre al congresso si è svolto il concorso Le donne nell'arte del flambé, giunto alla quinta edizione, vinto dall'Istituto Alberghiero di Paestum con la squadra composta dalle studentesse Sofia Cobucci, Maria Assunta Cioffi e Bianca Elena Cionca e, per i professionisti, dalla squadra ungherese di Marco Polo Geie.

Le parole del presidente Valerio Beltrami

Con il presidente Valerio Beltrami percorriamo gli anni appena trascorsi della sua prima presidenza.

Quando ti sei iscritto all'A.M.I.R.A. e perché?
"Sono iscritto dal 1985, sono stato fiduciario nella mia provincia, Verbania, e ho aderito

all'A.M.I.R.A. perché a quel tempo il nostro mestiere, di uomini e donne di sala, stava cominciando ad andare verso un processo di declino che si è sviluppato in questi anni. Quindi sentivo il bisogno di confrontarmi e qui ho davvero trovato una grande famiglia di professionisti; con loro ho deciso di affrontare il cambiamento, di controbattere ad un esito che non poteva essere quello della perdita di tante professionalità che hanno dato all'Italia il palmares di luogo ospitale".

Sei diventato presidente quattro anni fa e ora sei stato rieletto con una maggioranza schiacciante. Questo significa solo una cosa: hai lavorato bene!...

"Innanzitutto lasciarmi esprimere la gioia profonda di questi, tantissimi, attestati di stima che mi sono arrivati dai miei soci. Li ringrazio per la fiducia e conto di meritarmela an-



*Il Presidente Valerio Beltrami intervistato
da Luigi Franchi, Direttore di Sala e Cucina
(foto Stefano Sofa)*

Hanno scritto di noi

cora per i prossimi anni. Attorno a me ho chiamato, a formare la giunta esecutiva: Giacomo Rubini, in qualità di presidente vicario, Antonio Rotondario, in qualità di vicepresidente, Cesare Lo Verde, Mario Di Cristina, Silvio Pannace, Lorenzo Demarco. Luciano Graziano, Fausto Ranni, Salvatore Trapanese per i probiviri. Rodolfo Introzzi, Antonino Lo Nigro, Antonino Carneri come revisori dei conti. Antonio Di Ciano delegato per le sezioni estere. Claudio Recchia gran cancelliere. Giovannangelo Pappagallo in veste di cerimoniere. Isabella Sorgente per le Amirine. Questi ultimi sono titoli che possono far sorridere nel 2021, ma che hanno una valenza importantissima nella nostra organizzazione e che non abbiamo voglia di cambiare perché rappresentano un legame con la tradizione dell'ospitalità e dell'accoglienza. La tradizione, in questo settore, non significa formalità bensì cuore e anima nello svolgere il compito di far star bene le persone".

Sicuramente ma torniamo a noi: raccontami i momenti salienti della tua gestione?

"Riportare l'A.M.I.R.A. sui tavoli che contano. Avere un ruolo importante per la crescita e l'affermazione di questa professione. Aprire ai giovani. Avere una sede di proprietà a Milano. Questi in sintesi i risultati di questi anni".

I tavoli che contano quali sono?

"Oltre alle strutture dove



*Tutti gli eletti al Congresso AMIRA di Grado
(foto Stefano Sola)*

operano i nostri soci e all'assistenza che diamo loro in termini di formazione continua, i tavoli sono quelli istituzionali. Siamo stati ricevuti, qualche mese fa, dal Presidente della Repubblica che ha avuto parole molto significative per noi. Poi abbiamo stipulato protocolli d'intesa sulla formazione con il ministero della pubblica istruzione e con quello del turismo che daranno vita nuova alla qualificazione delle persone che lavorano in questo campo. Da ultimo siamo stati chiamati più volte, nel periodo pandemico, a webinar e convegni online al pari di tutte le altre organizzazioni di settore".

Il risultato più soddisfacente qual è stato?

"Ce ne sono stati molti, ma due in particolare mi hanno davvero riempito il cuore: l'acquisto della nuova sede, bellissima, a Milano. Un'azione che è stata resa possibile grazie ai bilanci in ordine. La seconda, entrare nelle scuole alberghiere per portare la nostra esperienza a ragazzi che

hanno solo voglia di crescere. Questi incontri sono stati vera linfa reciproca che mi fa dire una cosa: i ragazzi di oggi hanno voglia di imparare, di crescere, di progettare la propria vita. Aiutiamoli di più!"

Cosa ti aspetta nei prossimi anni?

"Un'associazione dinamica, con voglia di crescere ancora, di aprirsi al nuovo. Abbiamo realizzato con Wevel Academy dei corsi online. Stiamo facendo una pubblicazione sulle mansioni da conoscere per chi vuole fare questo mestiere. Realizzeremo un concorso a livello nazionale per i ragazzi degli istituti alberghieri dedicato al servizio di sala. E lavoreremo per spiegare ai titolari delle strutture che bisogna credere di più al servizio di sala, pagare il giusto alle persone, è solo un investimento sicuro per il loro business".

da Sala & Cucina

sala&cucina

MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE



Find us on:
facebook.

sanbull015@gmail.com

+39 338 113 8316

Made in
Francavilla di Sicilia
Messina - Sicily - Italy



SANBULL

STRONGSICILIANBEER

È un piccolo opificio, con caldaie di riscaldamento a fiamma diretta che dona al mosto un sapore particolare. I macchinari sono manuali, senza alcun supporto tecnologico, a partire dal mulino per lo schiacciamento del malto fino all'imbottigliamento ed etichettatura della birra. Il nostro prodotto, dato il non trattamento di sostanze chimiche, può variare leggermente da lotto in lotto sia nel sapore che nell'amaro. Il luppolo usato per aroma è prodotto da noi.

Made from Sun,
Sea and Tradition...



Made from Sicily



La mancia al cameriere? Va abolita! Il servizio è un investimento, non un costo



di Vincenzo D'Antonio

Un ristorante americano ha messo in menu l'avvertenza che sullo scontrino sarà applicata una maggiorazione del 22% per il servizio al tavolo. Un'assurdità. Il lavoro del cameriere non si paga con la mancia. Piuttosto, nella normalità post-covid, patron e staff devono sedersi a un tavolo e condividere gli stessi obiettivi di fatturato. Solo così il cliente vivrà al meglio l'esperienza al ristorante

Sovente, lo si ammette, osserviamo restandone ammirati, il mondo Usa della ristorazione. E per non restare nel vago, volentieri sunteggiamo quelli che riteniamo i più significativi punti di merito:

- Grande **attenzione alla gestione delle prenotazioni**, sia rendendole davvero multicanale, quindi non solo la telefonata ma anche mail e WhatsApp, sia rendendo perentorio l'orario concordato con annullamento automatico se si tarda oltre i 10'
- Utilizzo delle **gift card**, un formidabile strumento win win di cui qui in Italia, permane oscuro il motivo, non ci si giova
- **Ampliamento dell'offerta** sovente proponendo solo drink
- Possibilità di **acquisto del vino presente nella wine list**
- Possibilità di **acquisto dei prodotti presenti a scaffale**

Ciò posto in premessa, si **comprenderà lo stupore nel leggere un menù in cui si riporta la seguente frase: A 22% service fee is added to all checks in lieu of tipping.** Un rigo che ci fa sobbalzare per la meraviglia. In pratica si sta rendendo **obbligatoria la**

mancia al cameriere e la si calcola secondo percentuale: **il 22% del conto! Inaudito!**

La mancia al cameriere? Meglio abolirla

Andiamo oltre lo stupore e facciamo qualche riflessione. **Domanda: perché mai io cliente dovrei lasciare la**



Le skill del cameriere provetto. Alla fine dei conti deve saper assolvere alla comanda in modo impeccabile

mancia al cameriere? Risposte random: si è sempre fatto così; poverino, almeno arrotonda un salario gramo; sapendo che posso dargli una mancia che è funzione del trattamento che mi riserva, tenderà a trattarmi molto bene; che figura ci faccio a non lasciarla; e probabilmente altre ancora. Serenamente giungeremo a **un'impegnativa affermazione: aboliamo la mancia!** Altro che renderla obbligatoria e quotarla addirittura in valore percentuale! **La mancia va abolita!**

La mancia al cameriere non misura la qualità del servizio ricevuto

E dopo questa impegnativa affermazione, in coerenza adduciamo le argomentazioni a supporto. **La mancia non può essere l'elemento premiante la qualità del servizio ricevuto**, laddove peraltro c'è sempre un gap tra quello effettivamente erogato e quello percepito. **Il servizio deve essere erogato sempre secondo uno standing qualitativo** che il patron del ristorante stabilisce e condivide con il personale di sala. Regole poche e chiare, rese ben note e condivise. **Il cliente paga il conto, non l'integrazione salariale del cameriere**

La mancia non può essere l'integrazione salariale a carico del cliente. Il cliente paga il conto. Conto, facciamo attenzione alla parola, è sincope di computo, ovvero di quanto è frutto di un calcolo aritmetico. Quando chie-



do il conto, chiedo che mi venga data **evidenza delle voci singole che**, computate mediante addizione, **vanno a determinare il computo: il conto da pagare.** E pago, ovviamente. La transazione tra patron del ristorante e cliente, dal punto di vista di obblighi reciprocamente assunti giunge a compimento allorquando il conto viene saldato.

Nella calcolazione del costo delle singole voci, il patron, che di certo persona sprovveduta non può essere, altrimenti deve esercitare mestiere altro, **ha dovuto e saputo spalmare secondo algoritmi i costi esterni a quelli propriamente inerenti alla pietanza servita.** Tanto è vero che si fa un gran parlare di food cost. E quindi, se si parla di food cost, è proprio perché si palesa evidente che esistono altri "cost" che sono esterni a quelli del "food".

Dal cibo al detersivo, ecco cosa concorre a formare il prezzo

A ulteriore riprova di ciò,

circola la voce secondo cui **il food cost ha un'incidenza di circa un quarto (25%) sul costo totale.** Ne consegue che ben i tre quarti del costo totale sono "no food cost": **il detersivo per lavare il piatto, le bollette, il costo del personale e tanto altro ancora, affitto del locale incluso (voce gravosa).** Se il patron, ci sia perdonata la locuzione gergale, va un po' oltre i conti a "pane e peperoni" con ciò intendendo dire calcolazioni arraffazzonate, sbrigative e pertanto fallaci, sa bene addivenire al full cost della pietanza che giunge in tavola su comanda del cliente e di essa saprà fare il corretto pricing secondo la chiave vincente del win-win.

Rivedere il costo del personale come centro di profitto

A tale riguardo, **la voce "costo del personale" deve essere sottoposta ad analisi** che vada oltre l'impostazione ragionieristica del computo e spazi, invece, secondo una nuova visione d'impresa.



Non può essere il cliente a integrare il salario del cameriere

Breve disamina della visione "vetero". Il personale è un costo, ergo, minore è il costo, più profittevole è l'andamento dell'attività in quanto essendo il costo il denominatore ed essendo il ricavo il numeratore, l'obiettivo minimo e più che legittimo di $r/c > 1$ lo si riesce a perseguire. **Assumo camerieri che si accontentano di un salario basso, poco importa che siano bravi o meno,** tanto alla fin fine dei piatti dalla cucina ai tavoli devono portare e poi fargli fare a questi piatti, che siano quasi pieni, mezzo pieni oppure vuoti poco mi interessa, il viaggio di ritorno dai tavoli alla plonge. **Dovrà essere loro interesse trattare bene i clienti, così arrotondano con le mance** (e sui criteri di redistribuzione del monte mance, pietosamente glissiamo). Non si sentono motivati? E pazien-

za, andranno via e li sostituirò con altri camerieri sempre facendo recruiting tra coloro i quali si accontentano di bassi salari.

Disamina della visione nuova, la visione necessaria (e non sufficiente) per condurre il ristorante nuovo nello scenario nuovo che emerge dal post pandemia. **Il personale costituisce un centro di costo.** Costo costituito dal monte salari lordo, dall'equipaggiamento degli abiti da lavoro, dalla formazione iniziale più quella periodica, dalle visite mediche periodiche e altro ancora. **Sta a me imprenditore commutare quel centro di costo in centro di profitto.** Un momento, ma vogliamo (ri)scrivere la job description del cameriere?

Il ruolo e le mansioni del cameriere

Proviamoci insieme:

- Il cameriere ogni giorno, nel **briefing mattutino** con la brigata di cucina, si fa raccontare e ne prende diligentemente nota, i piatti costituenti il menù del giorno: gli ingredienti principali, la loro provenienza, la tecnica di cottura, la presenza di allergeni.
 - Il cameriere nell'**approcciare i clienti al tavolo** saprà ben metterli a loro agio; ad essi immediatamente saprà e vorrà donare un regalo sempre gradito: il sorriso. Sa cogliere caratteristiche e vezzi comportamentali dei clienti al tavolo. Sa prendere la comanda, essa suggerendo secondo gli interessi del cliente (che coincidono in ottica win win con gli interessi del patron), **ha dimestichezza con i dispositivi tecnologici.**
 - Saprà **seguire il tavolo: mai abbandonarlo, mai essere ossessivamente presente;** saprà accomiatarli con sorriso ed a fine serata trasmetterà sue osservazioni atte a migliorare il servizio: è il cosiddetto fine tuning. Dimentico nulla? Ah sì, che sbadato! Stavo dimenticandomi uno dei dettagli della descrizione del lavoro:
 - **Il cameriere assolve la comanda** in primo step prendendo i piatti dalla cucina e portandoli al tavolo ed in secondo step sbarazzando il tavolo onde renderlo atto a portare la pietanza successiva.
- Forse lo stavo dimenticando perché è, sì, **un dettaglio di cruciale importanza** ma, attenzione, **non è quello che**

discrimina lo standing qualitativo del locale e, in ottica datoriale, non è quello su cui ci si focalizza per determinare la retribuzione!

Da manodopera a risorsa "mentedopera": quanto rende un cameriere? Dipende dagli obiettivi

Insomma, a dirla diversamente, nel nuovo ristorante che vorrà vivere e prosperare più che bene nel nuovo scenario determinato dalla post-pandemia, **il cameriere, pur avocando a sé attività proprie di manodopera, è essenzialmente una risorsa "mentedopera"**. Ed è questa componente di "mentedopera" che discrimina un cameriere dall'altro in fase di recruiting. **Il patron non dovrà domandarsi "quanto mi costa"** e quindi effettuare scelta in funzione del minor costo. Il patron dovrà domandarsi "quanto mi rende" e di conseguenza effettuare scelta in funzione delle migliori capacità dei candidati.

Quarter by quarter, ovvero trimestre dopo trimestre, il patron indice una riunione con le sue risorse umane (che una volta venivano chiamati "dipendenti" dimenticandosi che con i problemi che abbiamo in testa figurati se vogliamo altri problemi che ci portano coloro i

quali "dipendono" da noi) e stabilisce **un obiettivo che può essere singolo e composto**. Qui, per semplicità espositiva lo rendiamo singolo e diciamo che è l'obiettivo di incassato: il "monte scontrini". Sempre per ovvia comodità espositiva dichiariamo 100 questo fatturato. A questo punto, possono accadere tre cose: l'obiettivo lo si centra, lo si manca di un "tot", lo si supera di un "tot". Orbene a seconda delle tre situazioni possibili, tutte rese condivise e ben note (a scampo del minimo malinteso) **si opera sul fronte retributivo, su di esso inserendo evidentemente una componente variabile: un riconoscimento per obiettivo raggiunto, un ulteriore riconoscimento per obiettivo superato, un'amara decurtazione** (posta attenzione ai vincoli contrattuali) **per obiettivo non conseguito**.

Si ribadisce che per snellezza espositiva abbiamo reso di singola voce l'obiettivo; nella realtà esso è invece composto in quanto contempla anche voci qualitative e non solo quantitative.

Niente mancia, l'esperienza positiva è un piacere (e un dovere) per il cameriere

A questo punto, **cosa significa "mancia"**? Che senso avrebbe? A questo punto, qualora ve ne fosse bisogno, un rigo di menù lo si aggiungerebbe ma esso suonerebbe all'incirca così: "Servirvi, contribuire a farvi vivere un'esperienza memorabile è nostro piacere ancor prima che nostro dovere. Vi preghiamo, pertanto, di NON lasciarci mancia".

Da Italia a Tavola

Italia a Tavola
NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Massimo Pisciotta
Food and Beverage Manager

Esperto in analisi di fattibilità per le attività ristorative
Budget – Business plan – Staff Training

Chiamaci:
Offriamo consulenza per analizzare ed ottimizzare
le performance economiche del reparto F&B

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

Il presidente Beltrami a RadioUno



di Giuseppe De Girolamo

Un crescente interesse verso l'Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi è stato espresso anche dalla Rai che a RadioUno, alla trasmissione "Sportello" andata in onda giovedì 2 dicembre, ha invitato il neo riconfermato presidente nazionale del sodalizio Valerio Beltrami. L'Amira nata al ristorante Savini di Milano nel 1955, ha con i suoi maîtres conquistato la presenza anche all'estero ed infatti è la sola associazione italiana riconosciuta dall'Unione Internazionale dei Maîtres d'Hotels. L'associazione detiene il riconoscimento giuridico in base al decreto del Presidente del consiglio dei ministri del 7 luglio 1994 con pubblicazione sulla gazzetta ufficiale del 1° ottobre 1994 ed ha negli anni avuto un'espansione sull'intero territorio nazionale, anche con più sezioni nelle varie regioni. Dal 2016, alla guida dell'Amira in campo nazionale, è stato eletto Valerio Beltrami che ha incentivato tutte le attività

dell'associazione da lui presieduta confermando fiducia agli anziani iscritti e favorendo l'inserimento di nuove leve produttive per l'operato che si prefigge di porta-



Valerio Beltrami
(foto Sala & Cucina)

re avanti per dare un'immagine sempre più positiva e di valorizzazione all'AMIRA. Riconfermato nell'incarico per altri 4 anni nel corso della recente assemblea internazionale tenutasi a Grado

in novembre, Beltrami ha addirittura potenziato la sua missione di presidente che lo vede ancor più presente, con grande impegno, nelle tante manifestazioni, convegni ed eventi che vengono organizzati. Ultimamente da RadioUno, dove è stato invitato, ha rilanciato la figura del maître evidenziando il giusto sviluppo, apprezzamento e valorizzazione della professione dei suoi iscritti. Valerio Beltrami ha soggiunto: "È il lavoro più bello al mondo, perché un cameriere è l'ambasciatore dell'accoglienza, è quello che ti sa rispondere all'ospite se parli di cibo, di vino, di territorio, è quello che ti coccola, è quello che ti fa ritornare; un piatto lo mangi e lo puoi dimenticare, ma chi ti serve e coccola lo porti nel cuore e lo ricordi sempre. Il nostro motto è - Il sorriso non costa niente ma rende molto - è questo il compito del maître, direttore di sala. Lo fa colui che ti riceve quando apri la porta di un ristorante".

Arte del flambé... in rosa: omaggio a Luisa Speri



di Valerio Beltrami

Al Grand Hotel Astoria di Grado (GO) 5 giorni intensi tra il congresso di Amira, che mi ha confermato alla presidenza, e la 5ª edizione di "Le donne nell'arte del flambé" in memoria del Gran Maestro Luisa Speri

Alla presenza di oltre 200 persone provenienti da tutta Italia e dall'estero, si è tenuto presso il Grand Hotel Astoria di Grado (Go) il 65° congresso Amira, dal 7 all'11 novembre scorsi. Durante queste giornate si è svolta l'annuale assemblea dei soci e le votazioni per il quadriennio 2022-2025, che mi hanno riconfermato al vertice come presidente. Si è votato anche per il rinnovo della giunta, composta per il prossimo quadriennio da Cesare Lo Verde, Giacomo Rubini, Mario Di Cristina, Lorenzo Demarco, Antonio Rotondaro e Silvio Pannace.

L'evento clou di queste giornate è stato "Le donne nell'arte del flambé", organizzato in memoria del Gran Maestro della Ristorazione Luisa Speri. Undici le squadre provenienti da tutta Italia e dall'Ungheria che si sono sfidate in una competizione che comprendeva tranci di frutta, abbinamenti di vino e piatti alla fiamma. Due le categorie premiate: fra gli istituti scolastici, ad aggiudicarsi l'ambito trofeo è stato il team dell'Istituto Alberghiero di Paestum composto da Sofia Cobucci, Maria Assunta Cioffi e Bianca Elena Cionca, che hanno presentato un Filetto di manzo flambé al caciocavallo podolico con granella di noccioline e paté di fichi del Cilento; tra i professionisti il primo premio è andato alla squadra Ungherese composta da Nikolett Bakonyine Pozsar Katalin, Zsuzsanna Vas-Guld e Fazekasne Both Aniko con una Bistecca di manzo in salsa di arancia e pepe rosa "Alba di Grado". Sempre in memoria del Gran Maestro della ristorazione Luisa Speri sono stati assegnati altri premi speciali. Come miglior sommelier sono risultate ex aequo le maître Silvia D'Ilario della sezione del Piemonte Orientale e Zraik Aziza della sezione di Chianciano. È stata poi assegnata una borsa di



studio per il "miglior sorriso" offerta dal titolare del Grand Hotel Astoria, Alessandro Lovato, in memoria della moglie. Ad aggiudicarsi il premio, sebbene il suo sorriso fosse oscurato dalla mascherina, è stata Erica Cicciarella della sezione della Sicilia Centrale, che è riuscita a trasmettere gioia e accoglienza anche solo con uno sguardo. A tutte le altre partecipanti sono stati assegnati diplomi e piccoli cadeaux. Al termine dell'evento, prima della serata di gala, il presidente Beltrami con la sua Giunta si è recato a Aquileia (Ud) per rendere omaggio alla tomba del Milite Ignoto, dove Maria Bergamas ha depositato una corona a nome di tutte le mamme.

Da: Italia a Tavola

Accogliere, una parola molto bella



di *Luigi Franchi*
Direttore Sala & Cucina

C'è una realtà che si muove in Italia tra le pieghe del turismo e della ristorazione: si chiama Solidus ed è considerata l'associazione delle associazioni. Dovrebbe emergere di più, farsi sentire maggiormente, essere presente di diritto nei cosiddetti tavoli che contano, perché rappresenta almeno 100.000 persone che svolgono professioni legate all'accoglienza e cerca di avere un rapporto diretto con il futuro del comparto, interagendo con gli istituti alberghieri.

Solidus turismo è nata nel 2001, raggruppa otto tra le più significative associazioni: AMIRA, AIS, FIC, ABI, ADA, AIRA, AIH, FAIPA. Sigle che raggruppano maître, sommelier, cuochi, barmen, direttori d'albergo, receptionist, governanti, portieri d'albergo; tutti i mestieri più importanti dell'ospitalità.

Di recente Solidus, presieduta in questi ultimi anni da Francesco Guidugli, ha tenuto il suo congresso nazionale a Napoli e, in quell'occasione, si è svolto un convegno molto interessante per due motivi: il primo risiede nell'argomento, il benessere e la tutela della salute degli ospiti; il secondo che, invitati al convegno, c'erano i ragazzi del secondo anno degli istituti alberghieri. Quest'ultima è una scelta strategica che conferma l'attenzione che Solidus pone agli istituti alberghieri: il secondo anno, infatti, è quello dove i ragazzi devono prendere la decisione di quale indirizzo scegliere e poter assistere alle riflessioni di ognuna di queste singole categorie professionali gli è sicuramente servita per avere un'idea più precisa del mondo del lavoro.

Ad esempio per capire che, seppur non previste nel piano di studi, anche la professione di governante o di portiere d'albergo, strategiche nella corretta gestione di un hotel, possono essere attività più che degne di essere praticate.

Il convegno, invece, è stato aperto, dopo i saluti del presidente Guidugli, da un'interessantissima relazione di Giovannangelo Pergi, presidente del Cen-

tro Studi Manageriali di A.D.A., l'associazione dei direttori d'albergo.

Il tema - Ospite, i professionisti a tutela del tuo benessere - poteva prestarsi a molteplici interpretazioni e Pergi lo ha affrontato partendo da un assunto chiaro: in albergo non finisce l'ospitalità. Gli hotel lavorano, ogni anno, con milioni di persone e quindi devono assumersi una responsabilità sociale: promuovere e tutelare, partendo dall'hotel, la salute fisica e il benessere degli ospiti. Accudendoli, nel mangiare e dormire bene sicuramente, ma anche nei consigli di come farlo. Pensateci, non è un'affermazione banale. I consigli per farlo sono spesso l'ultima cosa a cui si pensa, distratti da mille altre occupazioni casate, quest'anno, anche dalla carenza di personale. Invece, dice Pergi, quello "è un dovere etico quando si maneggiano milioni di persone".

La dieta mediterranea dove sta? Si è chiesto provocatoriamente il relatore. Abbiamo un patrimonio immateriale dell'umanità e raramente lo applichiamo negli alberghi come nei ristoranti. Così come ha raccontato della bella iniziativa di un direttore d'albergo di Ischia, Camillo Iacono, che ha chiesto alla soprintendenza di poter collocare in hotel dei reperti archeologici, considerandoli un prodotto tipico dell'isola per incentivare per gli ospiti la conoscenza.

Solo da questi piccoli spunti è evidente e necessario che Solidus diventi una realtà più forte, che faccia sentire di più la sua voce, perché solo muovendosi uniti, solidali come dice il nome, si potrà fare di queste tante professioni un esempio di cosa significherebbe accogliere.

da Sala & Cucina

sala & cucina

MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE



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

Le nostre Docg

L'Aglianico del Vulture, il vino che racconta la Basilicata



a cura di *Adriano Guerri*

L'Aglianico del Vulture è una perla enologica italiana. È un vino rosso ottenuto con l'omonimo vitigno nella zona del Vulture, un antico vulcano spento in Basilicata. Ha ricevuto nel 1971 lo status di Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) e nel 2011 la meritatissima Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.). Un vitigno con origini antichissime, arrivato per opera dei Greci nell'Italia meridionale tra il VII e il VI secolo a.C., infatti per molto tempo si è ipotizzato che il nome derivasse da Ellenico. I comuni ove è possibile produrre questo singolare vino in provincia di Potenza sono ben 15: Rionero in Vulture, Barile, Ginestra, Maschito, Acerenza, Forenza, Rapolla, Ripacandida, Atella, Melfi, Lavello, Banzi, Genzano di Lucania, Palazzo San Gervasio e Venosa. La maggioranza dei vigneti delle aziende sono posti ad altimetrie che vanno dai 450 ai 600 metri s.l.m. in terreni fertili e vulcanici, ricchi di minerali. Le uve di Aglianico maturano tardivamente, i raccolti si protraggono sino all'inizio di novembre e molti vigneti sono allevati con il tradizionale metodo delle "vigne a capanno" - un sistema adottato in Lucania, che oggi va scomparendo, soprattutto per gli altissimi costi di lavorazione. A livello sensoriale: nel calice è di un bel colore rosso rubino con riflessi che virano sul granato; al naso è fine e ampio, rimanda sentori di prugna, amarena, liquirizia, frutti di bosco, pepe, inchiostro e grafite; al palato è piacevolmente tannico e sapido, dotato di una spiccata acidità e di una lunga persistenza aromatica. Le sensazioni variano con l'età del vino e di ogni diversa annata. È un vino molto longevo. A tavola trova l'abbinamento ideale con svariati piatti e in funzione dell'invecchiamento con carne alla griglia,



Le famose vigne a capanno nel Vulture

selvaggina, cinghiale, anatra e arrosti in genere. L'Aglianico comprende le tipologie: Superiore e Superiore Riserva. Ho approfondito la conoscenza di questo vino, grazie ad Elena Fucci e Gerardo Giuratrabocchetti di Cantine del Notaio, partecipando a masterclass da loro tenute. In varie kermesse ho provato anche i vini delle aziende: Grifalco, Paternoster, D'Angelo, Carbone, Basilisco, Martino, Cantine di Venosa e Quarta Generazione. L'attuale Presidente del Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture è Francesco Perillo della Cantina di Venosa. Un vino conosciuto ed apprezzato sia a livello nazionale che internazionale, non a caso viene definito da alcuni "il Barolo del Sud", date varie caratteristiche in comune con il vitigno piemontese. Un vitigno che sa esprimersi molto bene anche a Taurasi in provincia di Avellino, ne riparlerò in futuro.

Solfiti nel vino: che cosa sono, funzioni e limiti di legge



di Luca Stroppa

“**C**ontiene solfiti” o “senza solfiti aggiunti”: quante volte abbiamo notato queste espressioni sull’etichetta dei vini? Tante, vero? Già, perché queste indicazioni sono obbligatorie per legge.

Ma che cosa significano? Che cosa sono i solfiti? A che cosa servono? Perché sono presenti o sono aggiunti al vino? E, infine, è possibile produrre vino senza solfiti?

Il tema è davvero interessante e oggetto di un dibattito che, negli ultimi anni, è sempre più acceso e, in futuro, è destinato a catalizzare totalmente l’attenzione degli addetti ai lavori. Il nostro articolo è rivolto a quei consumatori, poco esperti, che si chiedono che cosa siano i solfiti e quali siano le loro funzioni. Per questo affronteremo la questione senza troppi tecnicismi, in modo tale che il discorso sia il più chiaro possibile. Ovviamente, senza cadere in pericolose banalizzazioni!

Insomma, se vuoi “avvicinarti” al mondo dei solfiti nel vino prosegui nella lettura. Al termine dell’articolo avrai qualche nozione in più che ti permetterà di avvicinarti all’argomento in maniera più critica e consapevole.

Che cosa sono i solfiti?



Iniziamo dalla domanda più immediata. Che cosa s’intende per solfiti? Che cosa sono?

Con il termine “solfiti” s’intende un gruppo, piuttosto vasto, di sostanze chimiche che trovano costante applicazione nel settore alimentare e in quello delle bevande.

Tecnicamente si tratta di molecole composte da zolfo e ossigeno in unione con altri atomi. Nell’ampia categoria dei solfiti, l’anidride solforosa è sicuramente la sostanza più celebre e conosciuta (presente sotto forma di gas o liquido) a cui vanno aggiunti una serie di sali inorganici suoi derivati (in polvere).

Ai fini del nostro articolo, devi sapere che i solfiti sono prodotti naturalmente (in quantità non elevate) nel corso del processo di vinificazione, in particolare, durante la fermentazione alcolica. Per questo, non è possibile parlare di “vini (completamente) senza solfiti”.

Allo stesso tempo, i solfiti possono anche essere aggiunti

artificialmente, agendo come veri e propri “additivi”. In quest’ultimo caso si parla proprio di “solfiti aggiunti”.

Quali sono le funzioni dei solfiti?

A questo punto, la domanda sorge spontanea: a che cosa servono i solfiti? Perché, in alcuni casi, vengono aggiunti nel corso della vinificazione?

Molto semplicemente, i solfiti vengono aggiunti artificialmente al vino quando quelli naturalmente prodotti non sono sufficienti (o il produttore ritiene non siano sufficienti) ad assolvere ad alcune importanti funzioni.

Nello specifico, i solfiti svolgono le seguenti funzioni:

- funzione conservante e antiossidante. I solfiti servono a proteggere il vino da pericolosi fenomeni ossidativi e dall’azione massiccia dell’ossigeno, preservando le proprietà organolettiche del nettare. Non a caso, l’aggiunta di solfiti è una pratica molto diffusa non solo nel settore del vino, ma anche

Cultura del sommelier



in quello alimentare e delle bevande in genere. Gran parte dei prodotti che richiedono di essere conservati nel medio-lungo termine presentano solfiti aggiunti.

- funzione antibiotica, antisettica e antifungina. I solfiti impediscono la formazione o neutralizzano l'azione di batteri, funghi o muffe che possono deteriorare il vino.

Oltre a queste funzioni generali, nel processo di vinificazione in rosso, i solfiti favoriscono l'estrazione del colore durante la macerazione. Sempre in riferimento al vino, devi sapere che, solitamente, la quantità di solfiti aggiunti ai vini bianchi è superiore a quella addizionata ai vini rossi. Perché? Perché i vini rossi contengono quantitativi elevati di altre sostanze, tannini su tutti, non presenti nei vini bianchi, che assolvono le medesime funzioni dei solfiti.

Solfiti nel vino: effetti collaterali

Da cosa derivano le preoccupazioni di alcuni addetti ai lavori e di alcuni consumatori derivanti dall'utilizzo di solfiti aggiunti?

Senza entrare in complesse trattazioni di carattere chimico e medico, possiamo dire che i solfiti sono sostanze allergeniche che quindi possono causare reazioni allergiche in alcuni soggetti sensibili o naturalmente predisposti, oppure in

soggetti asmatici. Per tutti gli altri individui, l'assunzione di solfiti non risulta nociva purché contenuta entro certi limiti.

Ecco perché è obbligatorio indicare in etichetta la presenza di solfiti aggiunti ed ecco perché l'addizione di solfiti è sottoposta a rigidi limiti quantitativi.

Solfiti nel vino: limiti di legge

Per evitare spiacevoli "inconvenienti" anche in soggetti non allergici, la Comunità Europea ha posto dei limiti alla quantità di solfiti presenti nel vino.

Nello specifico, il Reg. CE 606/2009 e il Reg. CE 203/2012 stabiliscono i seguenti limiti massimi:

- 150 mg/L per i vini rossi (100 mg/L per vini bio e 200 mg/L nel caso in cui i vini contengano un quantitativo di zuccheri superiore a 5 mg/L);

- 200 mg/L per i bianchi (150 mg/L per vini bio e 250 mg/L nel caso in cui i vini contengano un quantitativo di zuccheri superiore a 5 mg/L);

- 185 mg/L per gli spumanti di qualità.

Secondo tali normative, inoltre, l'espressione "contiene solfiti" è obbligatoria nel caso in cui la quantità di solfiti presente al momento dell'imbottigliamento è superiore al limite di 10 mg/L. Precisiamo che tale limite comprende sia i solfiti prodotti naturalmente sia quelli aggiunti. Se la loro "somma" è superiore al tetto dei 10 mg/L in etichetta si dovrà riportare tale dicitura.

Se, invece, ti capita di leggere l'espressione "senza solfiti aggiunti" significa che, durante il processo di vinificazione, non sono stati addizionati, artificialmente, solfiti e che la quantità di solfiti prodotti naturalmente, con la fermentazione, non supera il limite di 10 mg/L.

Insomma, speriamo che il nostro articolo possa esserti servito per fare un po' di chiarezza sulla questione, che possa esserti utile per farti un'idea su questo argomento e che ti possa aiutare nella lettura delle etichette del vino.

Da Wineshop.it



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 Maestro

Il Gran Maestro Giuliano Ferlini 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 Giuliano Ferlini della sezione Piemonte Orientale.

1 - Ci puoi raccontare in breve la tua carriera?

Sono nato nel 1955. Come molti in Emilia Romagna, anch'io ho iniziato con la scuola alberghiera ENALC (Ente Nazionale Addestramento Lavoratori e Commercio). Ai sei mesi di convivio in hotel-scuola, seguiva la stagione estiva. Come "start up", ho lavorato al Hotel Gallia di Milano Marittima e al Residence Park Hotel in Costa Smeralda. Devo infinitamente ringraziare gli istruttori e i formatori Maître d'hotel che mi hanno fatto appassionare di questo meraviglioso mestiere, in primis colui che indossava il papillon dorato sulla giacca (Gianni Mezzetti). Ho recepito subito che, per far carriera, era necessario imparare il tedesco, il francese e l'inglese, ma soprattutto acquisire esperienze in hotel 5 stelle, quali l'Hilton a Parigi, lo Sheraton Park Tower a Londra e il Grand Hotel Mövenpick a Dortmund, portando a casa dei validi certificati di lavoro. Ritornato in Italia, mi sono sposato e per 25 anni ho svolto, a Rimini, l'attività di albergatore e ristoratore con immense soddisfazioni.



Il Gran Maestro Giuliano Ferlini

Tra queste l'aver organizzato il 30° congresso AMIRA nel 1985 (anno della mia prima tessera) e il 45° congresso nel 2000 all'Hotel Punta Nord di Rimini. In seguito ho proseguito la mia carriera in prestigiosi Hotel a Stresa e successivamente sono diventato docente formatore di sala-bar nelle scuole alberghiere a Varese.

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

Dal 1985 con la sezione Romagna con il Cav. Adamo Guidi e dal 2005, grazie al presidente Valerio Beltrami, sono con la sezione Piemonte Orientale.

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

Far parte della grande famiglia AMIRA è un onore e orgoglio personale. Si mantengono i rapporti con tanti colleghi professionisti e si partecipa attivamente

per mantenere e sviluppare l'arte del servire con emozione e professionalità.

4 - Cosa distingue un Maître professionista?

Sicuramente le conoscenze, le capacità e le abilità in un settore dove saper gestire il servizio di sala a misura della clientela è fondamentale.

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

A Londra, in occasione della prova test d'imbarco per il personale di sala sulle navi da crociera Caraibi (Royal Princess Cruise), per la preparazione delle Crêpes Suzette mi venne imposto di utilizzare della double-cream. Rifiutai categoricamente per non cambiare la ricetta originale. Ricevetti i complimenti perché tutti i partecipanti, invece, l'avevano utilizzata.

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

Mirare a voler far carriera, sempre e comunque, con tanta umiltà e passione. Approfittare di ogni occasione per crescere e aggiornarsi. Fare esperienze importanti all'estero in catene alberghiere internazionali o su navi da crociera, ma soprattutto entrare a far parte della nostra associazione AMIRA.

Il Piemonte



di Michele Policelli

Il Piemonte:

1. *Beddo*
2. *Bëggia*
3. *Bettelmat*
4. *Boves*
5. *Caprino della Val Vigezzo*
6. *Caprino lattico piemontese*
7. *Caprino presamico piemontese*
8. *Caprino valsesiano o Crava*
9. *Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)*
10. *Cevrin di Coazze*
11. *Civrin della Val Chiusella*
12. *Formaggio a crosta rossa*
13. *Formaggio del fieno*
14. *Gioda*
15. *Maccagno o Macagn*
16. *Mollana della Val Borbera*
17. *Montebore*
18. *Montegranero*
19. *Motta*
20. *Murianengo o Moncenisio*
21. *Murtarat*
22. *Nostrale d'alpe*
23. *Paglierina*
24. *Robiola d'Alba*
25. *Robiola di Cocconato*
26. *Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese*
27. *Sola (Sora, Soera)*
28. *Spress*
29. *Toma ajgra*
30. *Toma d'alpeggio*
31. *Toma biellese*
32. *Toma del lait brusc o bianca alpina*
33. *Toma della Valsesia*
34. *Toma di Celle*
35. *Toma di Lanzo*
36. *Tometto o Tumet*
37. *Tomino canavesano asciutto*
38. *Tomino canavesano fresco*
39. *Tomino del bot*
40. *Tomino delle Valli Saluzzesi*
41. *Tomino del Talucco*
42. *Tomino di Rivalta*
43. *Tomino di S. Giacomo di Boves*
44. *Tomino di Saronsella (Chivassotto)*
45. *Tomino di Sordevolo*
46. *Toumin dal mel*
47. *Tuma 'd trausela*
48. *Tuma di Bossolasco*
49. *Tuma mola*
50. *Vaciarin*



Alla scoperta dei nostri formaggi

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

27	Bra	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. UE n. 1280 del 26.11.14 Modifica minore	GUCE L 163 del 02.07.96 GUUE L 347 del 03.12.14 GUUE C 315 del 30.08.16	Piemonte	Cuneo, Torino
55	Castelmagno	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. UE n. 1204 del 14.12.12	GUCE L 163 del 02.07.96 GUUE L 347 del 15.12.12	Piemonte	Cuneo
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	GUCE L 148 del 21.06.96 GUCE L 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	GUCE L 148 del 21.06.96 GUUE L 160 del 18.06.11 GUUE C 358 del 24.10.17 GUUE L 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
157	Murazzano	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96	GUCE L 148 del 21.06.96	Piemonte	Cuneo
167	Ossolano	D.O.P.	Formaggi	Reg. UE n. 1788 del 22.09.17	GUUE L 256 del 04.10.17	Piemonte	Verbania Cusio Ossola
233	Raschera	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. UE n. 1086 del 30.10.13	GUCE L 148 del 21.06.96 GUUE L 293 del 05.11.13	Piemonte	Cuneo
241	Robiola di Roccaverano	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. UE n. 217 del 01.03.11 Reg. UE n. 855 del 04.08.14	GUCE L 163 del 02.07.96 GUUE L 59 del 04.03.11 GUUE L 234 del 07.08.14	Piemonte	Asti, Alessandria
272	Taleggio	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96	GUCE L 148 del 21.06.96	Lombardia, Veneto, Piemonte	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Treviso, Novara
280	Toma Piemontese	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. UE n. 196 del 05.02.15 Modifica minore	GUCE L 148 del 21.06.96 GUUE L 33 del 10.02.15 GUUE C 315 del 30.08.16	Piemonte	Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Alessandria, Asti

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).

Per gli storici quando si parla del Piemonte si parla dell'Italia. Sì, perché possiamo dire che il Piemonte ha contribuito a fare l'Italia e la sua posizione geografica e la sua vicinanza alla Francia hanno permesso di condividere in parte culture gastronomiche.

Anche se per molti è conosciuto per il suo sviluppo industriale nel secondo dopoguerra, non si può non notare la forma del suo territorio: tra le Alpi più alte d'Italia, dotato di enormi distese, di una pianura formata

da risaie e prati che garantiscono dei fiorenti foraggi, questo grazie al Po ed ai suoi affluenti che garantiscono anche in periodi di siccità una buona resa. A livello caseario possiamo dire che il Piemonte rappresenta una di quelle regioni ricche di prodotti riconosciuti DOP e IGP ed il formaggio ne fa parte, presente in molte ricette e preparazioni tradizionali.

A livello storico dal periodo dei Romani si è avuto uno sviluppo di alcune tipicità di formaggi che ancora tuttora rappresen-

tano l'Italia e questa regione in tutto il mondo.

Solo nel periodo rinascimentale, grazie ai commerci ed alla presenza di famiglie nobili, se n'è affermata la qualità, la tipicità con la pubblicazione del primo trattato sul latte ed i suoi derivati valorizzando, soprattutto già a quei tempi, le proprietà nutritive "La summa Lacticinorum".

Parlando di formaggi il Piemonte viene subito abbinato al Grana Padano che, insieme al Gorgonzola ed al Taleggio,

Alla scoperta dei nostri formaggi

condivide la grandissima produzione con la Lombardia; in questo articolo parleremo di altre sue tipicità come la Toma.

Toma

La Toma Piemontese è uno dei formaggi più rappresentativi di

questa regione, prodotto esclusivamente con latte vaccino, di massimo due mungiture, lasciato riposare per 12/24 ore.

La forma cilindrica ha un diametro compreso tra i 15 e i 35 cm e può pesare da circa 1,8 kg ai 9 kg. La crosta, di cui è ricoperta la forma, è liscia e di un colore che può variare dal paglierino scuro fino al rosso ed al bruno a seconda del periodo di stagionatura.

Il formaggio è posto in speciali celle a stagionare per un periodo minimo di 15 giorni per i tagli piccoli e 60 giorni per quelli grandi, anche se gli intenditori preferiscono i formaggi più maturi che sono stati fatti stagionare per 6-8 mesi.

La salatura avviene a mano con sale grosso, la stagionatura se possibile avviene ancora in grotte o celle che ne riproducono le condizioni ambientali.

Due sono le modalità con cui si



può presentare la Toma: il classico (ottenuto da latte intero) e il semigrasso (ottenuto da latte scremato). La seconda di queste varianti si presenta con una crosta più rustica, più scura e meno elastica e con un sapore più intenso.

Murazzano



La storia del Murazzano si lega a quella della pecora di Langa, razza autoctona piemontese, che da sempre ha preso dimora sulle colline e ha garantito la sopravvivenza del popolo fiero e tenace dell'Alta Langa cuneese, dove i frutti della terra erano assai scarsi.

Un tempo era prodotto dalle donne che erano incaricate, insieme ai vecchi, di curare le pecore, portarle al pascolo e mungerele. Donne che nel giorno di mercato confluivano con i loro carretti nel paese di Murazzano, portando le loro tume in ceste coperte da teli quadrettati per venderle ai mediatori che rifornivano i negozi e i ristoranti di Torino.

Robiola di Roccaverano



Per la produzione della Robiola di Roccaverano si adoperava latte

crudo intero di capra delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina e loro incroci, di pecora di razza Pecora delle Langhe e di vacca delle razze Piemontese e Bruna Alpina e loro incroci, proveniente esclusivamente dall'area di produzione, con le seguenti percentuali: latte crudo intero di capra in purezza o in rapporto variabile in misura minima del 50 % con latte crudo intero di vacca e/o pecora in misura massima del 50 %, proveniente da mungiture consecutive, effettuate in un arco di tempo tra le 24 e le 48 ore.

Caratteristiche del Prodotto

La Robiola di Roccaverano DOP si produce per l'intero arco dell'anno, è un formaggio ottenuto con l'impiego della cagliata lattica, fresco sottoposto a maturazione o affinato. La DOP "Robiola di Roccaverano" si presenta cilindrica a facce piane leggermente orlate con scalzo leggermente convesso. Il diametro delle facce è compreso tra 10 e 14 cm con altezza dello scalzo da 2,5 a 4 cm. Il peso di una forma varia dai 250 ai 400 grammi. Questi parametri sono riferiti al termine del periodo minimo di maturazione. Le caratteristiche sensoriali del formaggio "Robiola di Roccaverano", in base al grado di maturazione, vengono distinte in:

- prodotto fresco dal quarto al decimo giorno di maturazione.
- prodotto affinato dall'undicesimo giorno.

Nella Robiola di Roccaverano gli aromi ed i sapori si presentano decisi fino al piccante in funzione dell'affinatura.



Alla scoperta dei nostri formaggi

Bra



La denominazione di origine "Bra" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio pressato, prodotto con latte vaccino eventualmente igienizzato ed eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino.

È usato come formaggio da tavola per il tipo Tenero, da tavola e da grattugia per il tipo Duro e presenta le seguenti ca-

atteristiche:

- forma: cilindrica con facce piane;
- dimensioni: diametro della forma 30-40 cm; scalzo leggermente convesso di 6-10 cm;
- peso: da 6 a 9 kg;

Le dimensioni ed i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura.

- colore della pasta:
 - o per il tipo Tenero bianco o bianco avorio;
 - o per il tipo Duro da leggermente paglierino al giallo ocra;
- struttura della pasta:
 - o per il tipo Tenero moderatamente consistente ed elastica con piccole occhiature non troppo diffuse;
 - o per il tipo Duro con piccole occhiature non troppo diffuse;
- confezione esterna: crosta

non edibile;

o per il tipo Tenero grigio chiara, elastica, liscia e regolare;

o per il tipo Duro, consistente, dura, di colore beige scuro, può subire trattamenti di oliatura con oli di uso alimentare per un'azione antimuffa;

• sapore: gradevolmente profumato, moderatamente sapido per il tipo Tenero, gustoso o fortemente sapido per il tipo Duro;

• grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.

Il logo del formaggio Bra DOP è di colore rosso per il Bra, il Bra Tenero e il Bra Tenero d'Alpeggio e di colore marrone per il Bra Duro e il Bra Duro d'Alpeggio. Oltre a tale logo deve comparire il logo comunitario.

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



Vigneti, clima e territorio: l'importanza per il vino (2^a parte)



di Valentina Iatesta

La vite è in grado di adattarsi a pressoché tutti i tipi di terreno, ma uve dello stesso vitigno non danno lo stesso vino se provenienti da suoli diversi

Le osservazioni eseguite in vari studi hanno mostrato che i Riesling della Valle del Reno, provenienti da vitigni distanti anche solo poche centinaia di metri, assumono caratteristiche diverse nel profumo a seconda del tipo di ardesia sulla quale si trovano le viti.

Componente fondamentale nel disegnare le caratteristiche organolettiche di un vino, il suolo è costituito da uno strato superficiale coltivabile in cui si trovano la maggior parte delle radici delle piante, mentre nel sottosuolo affondano le radici principali.

La struttura e la costituzione fisica del terreno si abbinano alla situazione climatica complessiva e alla varietà coltivata, determinando la fisionomia di un vino. Composizione, struttura, porosità, profondità sono altrettanti elementi che influiscono sull'umidità del terreno: questa non deve essere eccessiva perché troppa acqua aumenta la produzione, ingrossando alcuni acini e grappoli, con ovvie conseguenze negative sul piano qualitativo, e inoltre rallenta la maturazione. Ideali sono dunque i terreni permeabili come quelli ciottolosi le cui virtù erano già note ai geologi latini: facilitano l'aerazione e il deflusso delle acque, trasmettono i raggi del sole alle foglie e ai grappoli, trattengono calore. Da non trascurare il grado di acidità del terreno, che influisce su quella del vino e di cui occorre tenere conto al momento della scelta del vitigno e successivamente in fase di vinificazione: i grandi vigneti europei hanno di solito terreni alcalini o calcarei, quelli californiani sono di norma impiantati su terreni acidi o neutri. Ha una certa importanza anche il colore del suolo, da cui deriva la sua capacità di cattura-

re, riflettere e ritenere i raggi del sole, e dunque la sua temperatura: i suoli più scuri sono più caldi e favoriscono la maturazione del frutto; quelli più chiari, più freddi, la ritardano. Questi ultimi sono dunque preferibili nei climi molto caldi, i primi nelle regioni più settentrionali. Infine i nutrienti del terreno, i quali oltre ad essere importanti per lo sviluppo della vite, giocano un ruolo molto importante anche sulle caratteristiche degli acini. Ad esempio, il calcio nutre le radici della vite, favorisce la sintesi degli zuccheri nel grappolo e contribuisce all'abbattimento dell'acidità. Il ferro è indispensabile per la fotosintesi, contribuisce alla colorazione delle varietà a bacca nera. Il magnesio è fondamentale per le foglie della vite poiché se presente in piccole quantità, le foglie ingiallirebbero. In conclusione si può affermare che la vite, pianta poco esigente, dà i migliori risultati qualitativi in condizioni di clima temperato, su terreni magri, poveri di acqua e di sostanze nutritive, poco profondi, leggeri, permeabili, ciottolosi.



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

La Sardegna, meta turistica d'eccellenza che nasconde interessanti realtà brassicole



Rubrica a cura di *Marisa Conte*

Scopriamo questo mese una vera perla della nostra bella nazione, meta turistica d'eccellenza, che nasconde alcune interessanti realtà brassicole.

BIRRIFICIO BARLEY - Maracalagonis (CA)



*Nicola Perra del
birrificio Barley*

Prima tappa a Maracalagonis, sede del Birrificio Barley, fondato nel 2006 da Nicola Perra e Isidoro Mascia. L'obiettivo dei due soci era quello di inserire i propri prodotti nella fascia medio-alta della ristorazione, quella solitamente occupata dal vino, proponendo birre le-

gate al territorio. Nasce così la linea di birre prodotte con aggiunta di mosto di uva di vigneti locali che ha reso questa piccola realtà famosa in tutto il mondo.

Il desiderio di valorizzare il territorio e di farne un elemento caratterizzante dei propri prodotti è sempre stato il motore portante del birrificio sardo, che ha continuato, negli anni, a sperimentare birre sempre nuove in cui inserire i profumi della propria terra.

Attualmente il birrificio Barley vanta di una vasta gamma di birre, ognuna studiata per essere abbinata a numerosi cibi, nell'ottica di fare della birra un prodotto da tavola. Non resta che provarle!

*Dove: Località Is Tramatzus, Snc, 09040 Maracalagonis CA
Sito web: <http://www.barley.it/>*

BIRRIFICIO MARDUK - Irgoli (NU)

Ci spostiamo in provincia di Nuoro. Qui, nel 2013, Mauro Loddo e Giuseppe Murru, dopo anni di homebrewing, hanno iniziato la produzione delle loro birre con il marchio Marduk. Il nome nasce da un'antica leggenda sarda secondo la

quale, nell'età del bronzo esistesse in Sardegna un dio con alte corna, molto forte nei campi, tenace in battaglia e si dice che sapesse "guardare oltre". Il suo nome era Marduk, e il suo popolo di guerrieri sorvegliavano birra alla conquista del Mar Mediterraneo.

La passione dei due ragazzi li porta, dopo solo un anno, a "guardare oltre" e a voler fare qualcosa di più per la scena brassicola sarda. Da lì la decisione di dare vita a un birrificio agricolo iniziando, quindi, a lavorare sulla produzione partendo dalle materie prime. L'ambizioso progetto è attualmente realtà: ad oggi, il 95% delle materie prime usate per la birrificazione sono prodotte in azienda e poi processati in un reparto dedicato.



*Mauro Loddo e Giuseppe Murru del
birrificio Marduk*

Storie di birra

Il birrificio dispone, infatti, di una propria filiera, mentre il luppolo viene raccolto, essiccato ed immediatamente confezionato. Gli stili prodotti sono diversi e mirati a soddisfare tutti i gusti, provare per credere.

Dove: Via Guglielmo Marconi, 66, 08020 Irgoli NU

Sito Web: <https://www.birrifi-ciomarduk.com/>

P3 BREWING - Sassari (SS)



Pierpaolo Peigottu e Giacomo Petretto del birrificio P3

Ci spostiamo nel nord della regione, per la precisione a Sassari, dove nel 2012 apre le porte P3 Brewing prendendo il nome da Giacomo Petretto, il birraio, detto Piddrè, che dopo anni di homebrewing decide di aprire il suo birrificio con il socio Pierpaolo Peigottu, responsabile della parte commerciale.

Le scelte stilistiche rimangono perlopiù legate al luppolo prediligendo, quindi, stili di stampo americano che sia nella linea fissa o nelle varie one shot.

Nel corso degli anni il birrificio è diventato un punto di riferimento nello scenario brassicolo sardo per l'impegno costante e il lavoro meticoloso

volto alla crescita continua. La passione, lo studio, la voglia di migliorarsi, ha permesso al piccolo birrificio sardo di affermarsi nella scena brassicola italiana e di ottenere diversi riconoscimenti.

In quest'ottica di crescita, nel 2020 Giacomo e Pierpaolo decidono di fare un passo avanti rinnovando i locali produttivi, prevedendo spazi per la divulgazione della cultura birraria oltre all'apertura di una taproom. Quale migliore occasione per fargli visita?

Dove: Via Caniga, 64, 07100 Sassari SS

Sito Web: <https://www.p3brewing.it/>

IL BIRRIFICIO DI CAGLIARI - Cagliari (CA)

Arriviamo nel capoluogo per scoprire il primo tra i brewpub isolani: Il Birrificio di Cagliari. Fondato nel 2008 da Marco Secchi, è una delle realtà storiche sarde dove da sempre si cerca di conciliare la cultura birraria e le tradizioni regionali, con l'utilizzo di ingredienti locali capaci di rendere unica la bevuta. Ma il richiamo alla terra di origine è evidente già partendo dai nomi delle birre, ispirati ai quartieri storici del-



Marco Secchi del Birrificio di Cagliari

la città di Cagliari.

La gamma stilistica è piuttosto ampia e abbraccia diverse realtà brassicole: dal mondo anglosassone, a quello tedesco, passando per il Belgio. Ognuna delle produzioni ha un carattere unico che le rende assolutamente riconoscibili. Ad oggi, il Birrificio di Cagliari è una realtà affermata con metà della produzione consumata direttamente dai clienti che visitano il loro brewpub. Perché non essere uno di loro?

Dove: Via I. Newton, 24, 09131 Cagliari CA

Sito Web: <https://www.ilbirrifiiodicagliari.com/>



Panettone e pandoro, il Natale a tavola



Rubrica a cura del *dott. Giovanni Favuzzi*

Idue dolci, tipici del Nord Italia, sono molto amati in tutta la penisola, e non solo: al di là del gusto personale, entrambi rappresentano due tra le migliori eccellenze gastronomiche italiane, e sono conosciuti in tutto il mondo.

Quali sono le loro origini e quali le differenze tra panettone e pandoro?

Anche se la nascita del pandoro si fa risalire all'epoca degli antichi romani, è la Venezia del XIII secolo che dà ufficialmente i natali al primo "pane de oro", così chiamato con ogni probabilità perché accompagnato nel piatto con foglie d'oro zecchino, come da tradizione dei nobili dell'epoca.

Il panettone deve i suoi natali nella zona compresa tra la regione Lombardia e Piemonte. Nel corso dei decenni, si è affermato come il dolce caratteristico della città di Milano.

Qual è la tecnica utilizzata per produrre il pandoro e il panettone?

Entrambi sono prodotti dolciari da forno a pasta morbida, ottenuti per fermentazione naturale da pasta acida. Il pandoro è di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, ha una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristi-



co di burro e vaniglia. Invece, il panettone è di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

Ci sono altre differenze tra i due dolci natalizi?

Nel panettone ci sono più uova e soprattutto ci sono canditi ed uvetta che mancano nel pandoro, ma soprattutto nel tipo di lavorazione e tempi di lievitazione. Il panettone è fatto con il lievito madre, mentre il pandoro può essere fatto anche con il lievito di birra. Inoltre il panettone deve lievitare per circa 2-3 giorni, mentre il pandoro 18 o al massimo 36 ore).

La quantità di burro non è molto differente, ma nel pandoro è maggiore, inoltre nel pandoro è inserito con la "sfogliatura" (il metodo che si usa per la pasta sfoglia), mentre nel panettone viene inserito direttamente nell'ultimo impasto. Da ciò deriva che il pandoro ha un'alveolatura più fine e fitta rispetto

al panettone.

Tra i due dolci cambiano anche gli aromi, più fruttati quelli del panettone, vanigliati quelli del pandoro. Il pandoro ha una pasta che risulta più giallastra rispetto al panettone e sa di brioche. Il pandoro è anche generalmente più dolce e morbido rispetto al panettone. Se il panettone è caratterizzato dalla crosticina superficiale ed è farcito con uvetta, canditi o cioccolato a seconda dei gusti, il pandoro ha una forma stellata, una consistenza morbida e un gustoso aroma di vaniglia.

Dal punto di vista nutrizionale quali sono invece le loro caratteristiche?

Considerando invece i valori nutrizionali, panettone e pandoro non sono molto diversi perché gli ingredienti non variano di molto. Grassi e zuccheri, apportati da burro e uova in particolare, sono quasi equivalenti, e le calorie variano dalle 260 del panettone alle 280 del pandoro per 100 grammi.

Appurato questo, è buona cosa non eccedere con le dosi: la porzione più corretta è di 80 grammi da consumare lontano dai pasti; insomma, due dolci non esattamente dietetici.

Ma a Natale siamo tutti più... dolci, ed è ammesso almeno in questa occasione di festeggiare con un po' di zucchero in più!

Bellini... il capostipite degli "Sparkling"



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

Che siate in cerca della Rosa del West, della Bella di Castelforte, piuttosto che della Bella di Cesena, perché innamorati dei loro eccezionali sapori, dei loro colori rossi fiammanti e rinomate per la vigoria e regolare produttività, non fa differenza. La cosa importante è che sia sempre la Pesca Bianca l'elemento fondamentale della creazione di un Drink nato a Venezia nel cuore del XX° secolo: il Bellini. 1948. L'elegante sparkling Bellini nasce a Venezia al Palazzo Ducale durante una mostra di quadri dell'artista pittore Giovanni Bellini, dove venne presentato per la prima volta uno dei suoi più famosi dipinti, "Il Giambellino", raffigurante un Santo che indossa una toga dal colore rosato.

Per celebrare la mostra fu incaricato il capo barman più famoso del territorio, fondatore dell'Harry's bar di Venezia nel 1930, Giuseppe Cipriani, che si ispirò così alle tinte purpuree - rosate tipiche del pittore per creare questo fantastico ed emozionante drink, mescolando semplicemente la purea di una pesca bianca fresca con un vino spumante tipico della zona.

Il successo del drink rinfre-

scante chiamato Bellini fu immediato, spopolando come il drink stagionale dell'Harry's bar a Venezia nel cuore di Piazza San Marco, tanto da indurre il Barman Cipriani a ulteriori connubi tra la pittura italiana e l'enogastronomia con l'invenzione nel 1950 dell'ormai notissimo Carpaccio di Manzo con salsa Kandinsky in onore del pittore Vittorio Carpaccio, delle cui opere si teneva una mostra in quel periodo presso il Palazzo Ducale.

Bellini, il capostipite di un'intera famiglia di sparkling che dal Rossini (con purea di fragole) al Tintoretto (con succo di melagrana), Puccini (con succo di mandarino), Mimosa (con succo di arancia) sapientemente abbinati al vino spumante "Prosecco", permettono di armonizzare al meglio le decise sensazioni fruttate, la freschezza spiccata e le note aromatiche di muschio e sottobosco.

Bellini

100 ml Prosecco
50 ml di purea di pesca bianca

Raffreddare bene una flûte riponendola per qualche minuto in congelatore oppure colmandola di ghiaccio.

Preparare una polpa di pesca bianca pelandola a vivo e privandola del suo nocciolo; passare la polpa ottenuta nello schiacciapatate e correggerla con due gocce di lampone e due gocce di succo di limone per questione di immagine e per questioni aromatiche.

Raffreddare bene il Mixing Glass facendo girare velocemente all'interno tanto ghiaccio con l'aiuto del Bar Spoon ed eliminare l'acqua eventualmente formatasi sul fondo.

Versare nel Mixing Glass ormai ben freddo la purea di pesca e ghiacciarla velocemente poi aggiungere il vino Prosecco come da grammature in ricetta aiutandosi con un jigger.

Miscelare gentilmente con Bar Spoon fino a raggiungere la diluizione desiderata.

Versare il drink nella flûte ghiacciata, trattenendo il ghiaccio.





**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**

PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.



WWW.OSTERIAARBUSTICO.IT

Il “Mozzariello”, salume dimenticato



a cura di *Marco Contursi*

Diciamo subito che la mozzarella, il celebre latticino, non c'entra nulla. Infatti, il “mozzariello” è un insaccato di carne ed interiora suine, che si prepara in inverno nell'area Flegrea, nel giuglianese e nell'acerrano, in provincia di Napoli e prende il nome dal fatto che veniva mozzato a mano. Nasce dall'idea del recupero di ogni parte del maiale, nella logica contadina che nulla andava sprecato e tutto era buono. Si prepara solo quando fa freddo, poiché non vengono aggiunti conservanti, ad eccezione del sale. Si usa un budello naturale, piuttosto sottile, e lo si riempie con pezzi piccoli di carne, grasso, parti di stomaco, cotica del maiale appena ucciso. Qualcuno mette anche pezzetti di altre interiora. Fondamentale c'è l'aggiunta di tanto peperoncino piccante e in alcune zone anche di finocchio selvatico. Una volta insaccata la carne, il mozzariello è pronto, ma starà 3/4 giorni appeso vicino un camino per prendere un delicato aroma di fumo e poi stagiona circa un mese. Si consuma cotto, nel ragù della domenica o nella minestra maritata, celeberrima preparazione campana a base di erbe, sia coltivate che selvatiche e vari tagli di carne. Il mozzariello col suo sapore deciso, renderà unico il gusto di queste due preparazioni tradizionali. Ma per chi ama i sapori forti c'è la possibilità di degustarlo, appena scottato in padella insieme ai “friarielli” (varietà di broccoli),



o addirittura senza cuocerlo con pane cagnone e un robusto bicchiere di vino, atto a bilanciare il sapore forte del mozzariello. Un salume la cui tradizione va sempre più scomparendo, insieme a quella di tante altre salsicce pezzenti, ossia fatte con parti meno pregiate del maiale, in una società in cui non vale più la regola del “Non si butta niente”.



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

Scrivi a: dbuonora@libero.it

Cell: 3297242207

Ristorazione & Ospitalità di gennaio 1992



a cura di *Diodato Buonora*

1992. Inizia un nuovo anno anche per Ristorazione & Ospitalità. Poche le novità grafiche ed editoriali. Si prosegue con la linea del 1991. In copertina troviamo un buffet molto ricco e ben decorato che è stato preparato al Ristorante Ulpia di Roma, l'allora titolare era il presidente Amira Giuseppe Sinigaglia. È il numero della rivista "Anno XVI - N° 1 - gennaio 1992".

Anche questo numero è composto da 56 pagine, di cui 25 di pubblicità!!! 10 sezioni collaboravano con una loro pagina che aveva come sponsor soci ristoratori o "amici" della produzione (una in meno dello scorso anno, manca il Piemonte che probabilmente non ha rinnovato): Calabria, Bologna, Sanremo, Viterbo, Napoli, Puglia, Romagna, Brescia, Abruzzo e Taormina; 1 ristorante aveva una pagina intera (Il Brigantino di Barletta); 2 locali avevano ½ pagina (Zeffirino a Genova e Antonio's Restaurant a Londra); 10 locali e ristoranti avevano un piccolo spazio: Règine (Palermo), Al Buco (Palermo), A' Cuccagna (Palermo), Il Gabbiano (Latina), Mario (Roma), Del Falcone (Tivoli), Spadaro (Montecelio), Ulpia (Roma), Tolino (Castellamare di Stabia), Nel Segno dei Pesci (Roma); 9 aziende vinicole (1 in più), sempre con una pagina intera: Bolla, Ruffino, Storiche Cantine (nuovo), Gancia, Montresor, Tenuta di Angoris, Bersano, 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 e le pagine interessanti cito:

- **1° Pavarotti International CSIO S. Marino** di *Manlio Giarrizzo*
- **Convegno Internazionale sul Turismo** di *Antonio Maresca*
- **La Valtellina a Roma - Un'esperienza enogastronomica indimenticabile** di *Claudio Alhaique*



- **La scienza in cucina** di *Giovanni Gatti*
- **Civiltà del vino - Civiltà dei monasteri - appunti di viaggio** di *Claudio Alhaique*
- **Chi sono i Maestri della Ristorazione** - *Guido Fermiani vi parla di Francesco Cobelli*
- **I Funghi: gastronomia e conservazione** di *Ennio Lazzarini*

Per ricevere il pdf di
Ristorazione & Ospitalità di
gennaio 1992, inviare un'email a
dbuonora@libero.it
oppure un whatsapp al
329 724 22 07




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

VIGNE:
 VIA CACHERANO, 29
 10060 CAMPIGLIONE ELE (TO)

CANTINA:
 VIA SANT'AGOSTINO, 40
 12032 BARGE (CN)
 TEL. 0175.346271
 FAX 0175.343696

MAURO CAMUSSO
 335.205440
 INFO@L'AUTIN.IT

Cellulare e Pagine Gialle: 0449430016 www.lautin.it - info@lautin.it


Royal e Golf
 Courmayeur Mont Blanc

www.hotelroyalgolf.com

TENUTA CANTA



Contatti: tel 011 9906982 info@tenutacanta.it

Gli Associati della Sezione **AMIRA**
 di Torino e i loro Sponsor
AUGURANO
 a tutti un Felice
2022



Berta

Distillerie Berta SRL
 Fraz. Casalotto - Via Guasti 34/36 - 14046 Mombanuzzo (AT) Italia
 P. IVA 01283390050

Tel. +39 0141.739528 r.a. Fax +39 0141.739531

info@distillerieberta.it - www.distillerieberta.it
 info@relais-villaprato.it - www.relais-villaprato.it

...elixir dal 1902!

Bernard

Pomaretto (TO) • www.barathier.com

PESCAJA



cuore anim

Giovan Giuseppe Trani, nuovo fiduciario della sezione campana di Ischia Procida

Lo scorso 14 dicembre, la sezione Amira Ischia e Procida si è riunita presso il ristorante Antica Fornace del nuovo socio Alessandro Trani per la consueta cena degli auguri di Natale. Presenti buona parte degli iscritti tranne alcuni che erano assenti per motivi di lavoro. Davanti agli ottimi piatti dello chef, nonché amico Marcello Pesce, è avvenuto il passaggio di consegne dal fiduciario Salvatore Trapanese, eletto probiviro nazionale al congresso di Grado al nuovo responsabile nonché già vice fiduciario Giovan Giuseppe Trani.

Dopo la consegna del collare al nuovo fiduciario Trani, c'è



Passaggio di consegne tra Salvatore Trapanese e Giovan Giuseppe Trani

stato il classico discorso di insediamento, che a grandi linee ha confermato l'intenzione di proseguire, seppur con qualche news, il percorso tracciato dal fiduciario uscente, il quale durante la serata ha omaggiato il nuovo fiduciario con una stu-

penda penna, molto apprezzata da quest'ultimo. Il nuovo direttivo della sezione Ischia Procida vede la presenza del giovane Marco Rizzotto, nella veste di vice fiduciario, una carica importante vista la giovane età di quest'ultimo che comunque si è sempre distinto per abnegazione e capacità nelle attività della giovane sezione campana. Lo scopo di questa di questa scelta è quello di far avvicinare quanti più giovani possibili alla sezione. Alla fine della serata taglio della torta con il logo Amira Ischia Procida e brindisi augurale.

Giovan Giuseppe Trani

Sezione Firenze

Gli auguri fiorentini

L'AMIRA Firenze, lo scorso 22 dicembre, presso il ristorante "Casa Toscana" in Piazza Santa Croce, ha organizzato la cena degli auguri di Natale per i propri associati. Durante la serata, oltre ad essere stato servito un ricco menu, si è tenuta una lotteria con i premi che sono stati offerti dagli sponsors: Golf Club

Ugolino, Resort il Frassine e Agenzia Lavora Presto. Alla serata è stato presente anche il tesoriere nazionale Cesare Lo Verde che, insieme ad altri soci della sezione, si è cimentato nella preparazione di crêpes alla lampada per tutti. Si ringraziano i soci Alessio Badiani e Carmine Scotto per aver organizzato il tutto.



*Il tesoriere
Cesare Lo Verde
alla lampada*

Importante patto di collaborazione tra AMIRA nazionale e MAVV, Wine Art Museum

Chiusura con botto per il fine anno 2021 dell'Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi, sezione Napoli che, diretta dal fiduciario Dario Duro, con le sue delegazioni di Avellino, Benevento, Caserta, Paesi Vesuviani, Monti Lattari e zona Flegrea, al Grand Hotel Parkers ha, fortemente voluto dal Dott. Raffaele Beato componente dell'anzidetto direttivo AMIRA, ha ratificato un importante Patto di collaborazione tra AMIRA nazionale e MAVV, Wine Art Museum della Reggia di Portici, presieduto da Eugenio Gervasio, che insieme al Presidente nazionale AMIRA Valerio Beltrami ne hanno firmato l'atto. Si chiude così il secondo anno di fiduciariato di Duro che, nonostante la pandemia, ha dato continuo sviluppo alle attività dell'AMIRA mantenendo vivo, anche attraverso incontri Internet e Webinar, l'interesse e l'attività del gruppo. In occasione del Convegno Nazionale e premiazione de "Il Professionista dell'Anno 2021" indetto da Solidus, che fra gli altri premiati vede per l'AMIRA il Direttore di sala Antonio Di Ciano, Duro ha omaggiato il presidente nazionale di Solidus Francesco Guidugli, donandogli un porta biglietti da visita in argento con su inciso il logo dell'AMIRA, unitamente agli auguri di uno scambio di successi reciproci. Nello stesso incontro al Parkers, Beltrami ha consegnato a Duro un "Attestato di Benemeranza" e due premi che, per motivi di salute, non avevano potuto ritirare gli assegnatari, come vuole la prassi in presenza, a Grado durante la recente 65ª assemblea internazionale AMIRA. I premiati sono: con l'ambito riconoscimento di "Cavaliere di Santa Marta" Antonio Ruggiero colonna portante per l'Amira in Campania da subito dopo la nascita del sodalizio avvenuta al Savini di Milano nel 1955 e l'altro storico maître napoletano, tesoriere di questa sezione



*Il Presidente del MAVV
Eugenio Gervasio con
il Presidente Valerio Beltrami*

Mario Golia che ha ricevuto il tanto desiderato e vivamente meritato diploma e collare di "Gran Maestro della Ristorazione". Infine, la delegata campana delle AMIRINE Loredana Gaudiosi ha presentato la sua amica Francesca Dati, referente della sede territoriale di Napoli della "Lega del Filo d'Oro", che si è detta molto vicina alle iniziative dell'associazione dei maître napoletani ed oltre. Ha programmato la possibilità di vendita del libro "Atta 929 la storia di Gaia nel formicaio" del quale è autrice Isabella Sorgente, neo delegata nazionale delle AMIRINE, il cui ricavato andrà in beneficenza.

Giuseppe De Girolamo

L'Amira Napoli punta molto sulla didattica e la formazione

Riqualficazione, Formazione, Aggiornamenti sono i veri temi che le associazioni del Turismo e dell'Accoglienza sono chiamate ad affrontare e svolgere per superare il periodo della pandemia vissuto e proiettarsi verso il futuro di nuove conquiste del settore. L'Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi, sensibile a queste esigenze, ha messo in atto, con la sezione Napoli diretta dal fiduciario Dario Duro, attraverso il delegato di Avellino - Irpinia, il maître Lucio Cammisa, una giornata a Sturno AV, ospitata dal Mulino della Signora, elegante ed accogliente struttura creata dal Prof. Gianfranco Testa che ha ricevuto anche la targa di "Locale del Cravattino d'Oro dell'AMIRA", creata e vista con grande interesse da parte di tutti gli intervenuti. Un Training Day, della durata di un intero pomeriggio, dedicato alla presentazione e conoscenza della Didattica e Formazione per i giovani che vogliono guardare all'AMIRA con interesse per il loro futuro di lavoro e per una costruzione di obiettivi volti, nel miglior modo possibile, all'accoglienza ed ospitalità del turista. Si è parlato di Food Cost con il prof. Nello



Ciabatti; dell'aperitivo nella Ristorazione e la figura del Sommelier con il Prof. Renato De Simone; di intaglio con il maître Egidio Fiorani; dell'Arte del Flambé in modo teorico con Enzo D'Adamo vice fiduciario AMIRA Napoli; e sempre di Flambé con la realizzazione di un piatto alla "Lampada" sempre con l'Arte di Fiorani; infine il Bon Ton a tavola "colpo d'occhio" interpretato dal Gran Maestro della Ristorazione Mario Golia, che ha invogliato i giovani ed anche tutti i presenti, compreso il Sindaco, a scoprire gli errori che lui volutamente aveva commessi nell'apparecchiare un tavolo. Apprezzatissima è stata la presenza di Vito Di Leo, sindaco di Sturno che ha ricevuto dai dirigenti dell'AMIRA Napoli un attestato di Benemerenzza ed ha poi seguito tutti i lavori, rivolgendosi agli organizzatori parole di

apprezzamento e sostegno a questa ed altre iniziative che vorranno realizzare nel suo territorio. Successivamente, una targa di riconoscimento quale "Locale del Cravattino d'Oro dell'AMIRA" è stata consegnata a Ciro Ciotola, titolare dell'omonimo Gran Caffè Pasticceria con sede a Grottaminarda. A seguire Duro e la delegata delle AMIRINE napoletane, Loredana Gaudiosi, hanno presentato e dato il benvenuto ai nuovi soci maître Valerio Del Giudice e Gina Famiglietti compagna di Ciotola. A termine, i tanti giovani intervenuti all'evento, hanno chiesto agli organizzatori di programmare nuovi momenti di approfondimento sulle varie tematiche trattate, con particolare interesse all'Arte del Flambé. Fra gli intervenuti anche, da Formia, i maître Guido Mataro e Massimo Perrillo.

Giuseppe De Girolamo

Auguri con festa “doppia”!



Dopo aver saltato, per motivi che tutti sappiamo, la Festa degli Auguri nel 2020, non si vedeva l'ora di farla in questo anno meraviglioso per la sezione AMIRA di Paestum. Meraviglioso, perché le giovani ragazze della sezione (Sofia Cobucci, Bianca Elena Cionca e Maria Assunta Cioffi) hanno trionfato nella categoria allieve al concorso nazionale “Le Donne nell'Arte del Flambé®” che si è tenuto lo scorso novembre a Grado (GO). Nella stessa sede, Antonio Rotondaro è stato riconfermato, con ampio consenso, alla vice presidenza nazionale. Quindi è stata una festa nella festa! A fare in modo che tutto riuscisse nel migliore dei modi, ci hanno pensato il ben amato fiduciario Giovanni Calembò e il suo vice, Michele Staveley Girardi Falcone, che è contitolare (insieme all'amico Pasquale Lamoglie) del ristorante l'Uorto di Policastro, dove si è tenuta l'indimenticabile serata. Alle meravigliose portate, tutte di mare, si sono alternati i video della kermesse di Grado, i discorsi del fiduciario Calembò e del vice presidente Rotondaro che ci ha trasmesso il saluto e gli auguri del Presidente Beltrami e una lotteria con premi enogastronomici. Per la cronaca, questo il menu: Stuzzichino del marinaio / Scrigni con burrata di bufala campana dop, gamberi e pomodorini datterini / Ombrina su specchio di patate con croccante di carciofi di Paestum Igp / Frittura di calamari e gamberi - insalata verde / Crêpes flambées agli agrumi policastresi / Torta A.M.I.R.A. Paestum. Come

vino, abbiamo degustato una selezione mista dell'Azienda Il Poggio di Torrecuso (BN). Da sottolineare che le crêpes flambées sono state preparate dai giovani associati della sezione: Maria Assunta Cioffi e Kiris Yusuf Farah che sono stati bravissimi!

Alla fine, regalino per le signore, balli, baci, abbracci e arrivederci al prossimo incontro.

Diodato Buonora

Pappa e Poppa
HOSTARIA

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



A-Z / Dizionarietto per gli addetti al servizio di Sala/Bar (12 / Servizio ai piani – Tisana)

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 raccogliatore.



Servizio ai piani: il servizio ai piani è un servizio necessario per consentire al cliente la possibilità di consumare il pasto in camera, per necessità o per comodità. Quasi tutti gli alberghi sono organizzati per effettuarlo;

non può succedere che un albergo di alta categoria non disponga di tale servizio. Struttura del servizio ai piani: il servizio ai piani prevede un office (situato strategicamente vicino alla cucina, alla caffetteria e ai montacarichi) fornito di dotazioni di sala e di caffetteria (piatti, bicchieri, posate, tovagliato, tazze, sottotazze, cucchiaini etc.), di attrezzatura (vassoi, carrelli etc) e di telefono, tale da essere indipendente dagli altri reparti. Il servizio viene svolto dal personale di sala. Il primo maître incarica un responsabile che può essere un secondo maître (maître ai piani) o uno chef de rang (chef ai piani) con dei collaboratori (generalmente commis), in funzione della grandezza, della qualità dell'albergo e della statistica della richiesta del servizio. Come si svolge? L'ordine del cliente può arrivare attraverso il telefono o mediante "door room" (sono dei moduli che il cliente trova in camera e che appende alla maniglia della porta). Ricevuto l'ordine, il responsabile del servizio scrive la comanda e la trasmette ai reparti interessati (cucina, caffetteria, dispensa). Quando quel che è stato ordinato è pronto, si assembla sul vassoio o sul carrello e si porta in camera. Dopo meno di due ore, il responsabile manderà a ritirare il carrello o il vassoio con le stoviglie usate. Appare evidente che, per svolgere tale servizio, occorre tanto tatto e tanta discrezionalità in considerazione del fatto che si entra nel privato di una

camera di albergo ove solitamente il cliente sta a proprio agio, come fosse in casa sua.

Servizio di Tavola: premessa, i banchetti rinascimentali erano costituiti dall'alternanza di "Servizi di credenza" (piatti freddi) e di "Servizi di cucina" (piatti caldi) senza badare al concetto di qualità e di gusto. I piatti di portata di ciascun servizio venivano posti in tavola tutti insieme e gli ospiti si servivano secondo il loro piacimento. Nell'intervallo veniva servita dell'acqua di rose per il lavaggio delle mani.

Nel XVIII° secolo si impose il "servizio alla francese" consistente nel disporre contemporaneamente in tavola le portate dei piatti freddi e dei piatti caldi. Ciascun invitato si creava il suo menu.

Nel 1810 in Francia, per opera del diplomatico russo Alexander Borisovitch Kurakin, si impose il "servizio alla russa" consistente nel servire le portate, una di seguito all'altra, in ordine gerarchico di qualità e gusto. Questo tipo di "uscita gerarchica dei piatti" nel 1860 fu fatta sua dal francese Dubois e poi, come sappiamo, dai grandi Ritz ed Escoffier. Fermo restando "l'uscita gerarchica dei piatti", diversi sono i metodi per servirli, tutti ugualmente validi. La loro conoscenza risulta utile, per esempio, nei pranzi ufficiali in onore di ospiti stranieri, essendo raffinata forma di cortesia scegliere il servizio di tavola secondo la nazionalità dell'ospite.

Servizio alla francese diretto: i commensali si servono da soli attingendo (con le posate di servizio) dai piatti di portata che i camerieri presentano loro da sinistra. Questo modo di servire conferisce alla tavola maggiore intimità ed è pertanto indicato quando si desidera improntare il pranzo a raffinata familiarità.



Servizio al buffet: prevede un buffet abbondantemente ed elegantemente imbandito; il cliente si serve da solo o è aiutato dai camerieri. È bene ricordare che: a) dovendo servire “al tavolo” è meglio servire

e togliere il piatto da destra con la mano destra e procedere in senso orario; b) dovendo servire all’italiana è buona norma non portare più di due piatti; c) dovendo servire “al guéridon”, impossibilitati a servire a destra, si può servire a sinistra con la mano sinistra; d) dovendo servire con piatto di portata (alla francese o all’inglese), occorre servire da sinistra e procedere in senso anti orario; per sparecchiare procedere in senso orario.

Servizio alla francese indiretto: il cameriere preleva il piatto di portata dalla cucina e lo appoggia al centro del tavolo con le clips in modo che il cliente si serva da sé; questo servizio viene usato quando una portata prevede diverse preparazioni.

Servizio al guéridon: il commis de suite preleva dalla cucina il piatto di portata coperto dalla cloche, assieme ai piatti caldi e li predispone sul guéridon; lo chef de rang sistema con armonia le pietanze sul piatto; il commis de rang preleva il piatto e serve il cliente dalla destra.

Servizio all’inglese: le vivande vengono servite (da sinistra) direttamente dai camerieri che, spostandosi da un commensale all’altro, le pongono nei piatti dopo averle attinte, sul momento, dai piatti di portata.

Servizio all’italiana (al piatto): adesso divenuto un servizio sciccoso; “il piatto” viene confezionati in cucina in bella vista; il cameriere preleva dal “pass” il piatto coperti da cloche (normalmente due, eccezionalmente tre), e lo serve direttamente al cliente da destra. È un servizio elegante, molto costoso. Purtroppo però rende gli chefs de rang dei veri e propri “portapiatti” in qualche maniera, mortificandone la professione.

Servizio alla russa: predilige presentare ai commensali, in vistosi piatti di portata, interi e riccamente guarniti, il pesce, la cacciagione, la selvaggina e ogni altra vivanda studiatamente confezionata, per poi tagliarli in porzioni, appoggiandosi ai tavoli di servizio; i camerieri prelevano i piatti e li servono ai clienti dal lato destro. Un’altra versione del servizio alla Russa prevede quello che adesso si definisce servizio alla francese indiretto. Praticamente tutto in tavola accompagnato dalle clips (da informazione e per esperienza diretta parrebbe che una buona parte di clientela russa prediliga appunto avere “tutto in tavola”).

Surgelazione: è una congelazione ultra rapida ed efficiente. I prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°C . La rapidità di raffreddamento determina la formazione di micro-cristalli di acqua che non danneggiano la struttura biologica degli alimenti. Le valenze organolettiche e nutrizionali (proteine, vitamine, carboidrati, ecc.), la struttura e il sapore dei cibi rimangono, pertanto, inalterati rispetto al prodotto ori-

ginale. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della “catena del freddo” in tutto l’iter che l’alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore. Un prodotto per potersi chiamare “surgelato” deve essere in grado di garantire al consumatore il rispetto di alcune regole specifiche. Un’apposita legislazione, infatti, disciplina il settore dei surgelati (D.L. 27 gennaio 1992, n. 110 – Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana), mentre i congelati osservano solamente le leggi generali sui prodotti alimentari. La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a -18°C ; è questa la reale garanzia per il consumatore riguardo alla qualità dei prodotti surgelati. La superiorità del surgelato sul congelato è il confezionamento: “Gli alimenti surgelati destinati al consumatore devono essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante, con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere”. Soltanto prodotti di assoluta freschezza possono essere trasformati in surgelati.



Svinatura: è l’operazione vinicola mediante la quale si toglie il vino dalla feccia al termine della fermentazione.

T

Tagliata: costata di manzo cotta alla griglia e servita a fettine sottili con contorno di erbe aromatiche.



Taleggio: tipo di formaggio da tavola grasso, fermentato, a pasta molle, stagionato.



Tamarindo: la polpa del frutto è impiegata in farmacia come lassativo leggero; lo sciroppo che se ne estrae, diluito in acqua, serve a preparare una bibita dissetante e rinfrescante.

Tannino: acido tannico, derivato dall’acido gallico, diffuso in molte piante, spec. nella scorza e nei frutti.

Tapioca: prodotto alimentare costituito da fecola di manioca granulata, usato come alimento dietetico.

Tartufo: nome comune di alcune specie di funghi delle Tubercacee. Vivono in simbiosi con le radici di varie piante formando micorrize ectotrofiche, i cui corpi fruttiferi, specialmente quelli di alcune specie, a forma di tubero globoso e irregolare e detti anch’essi tartufi, sono apprezzatissimi in cucina.

Tartaro: deposito lasciato dal vino nella botte e incrostazione che si forma sui denti.

Terrina: zuppiera o insalatiera di terracotta o di maiolica. Nel linguaggio dei ristoranti, pietanza cucinata in una terrina da porzione.

Tisana: infuso di erbe medicamentose, usato per lo più come calmante o emolliente.



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 **Alasio (SV)**
0182 642557
www.lapruadialassio.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 **Sandrigò (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

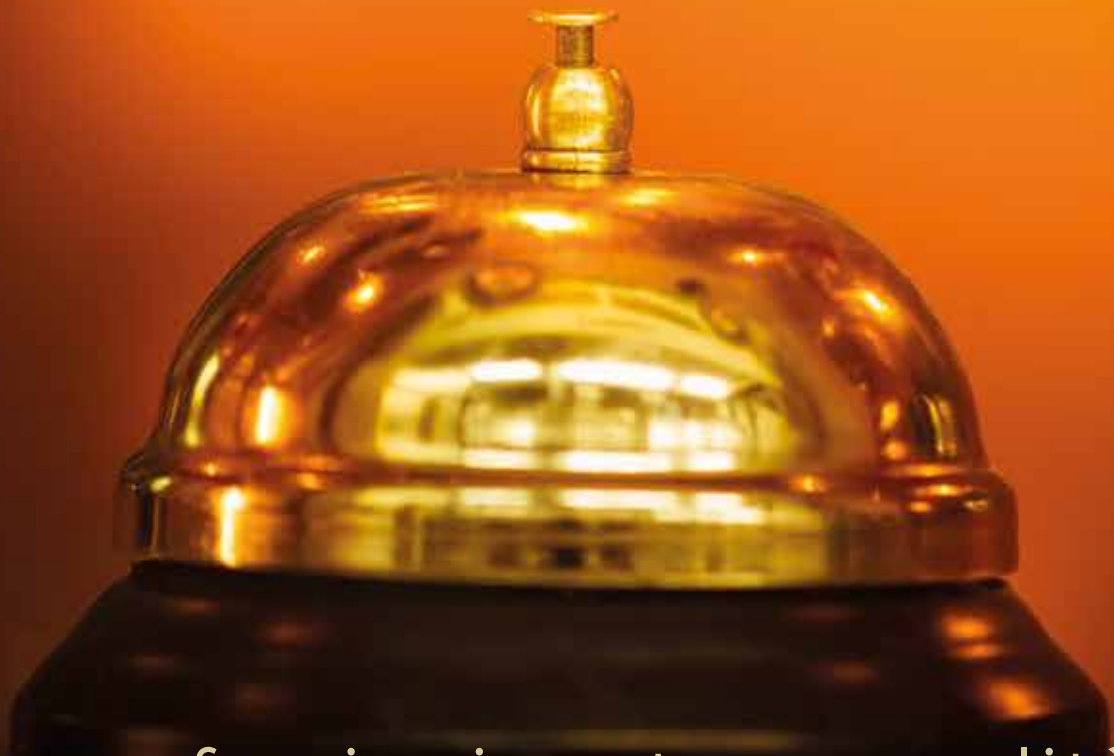
PRINCIPATO DI MONACO

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