

# Ristorazione & Ospitalità



Organo ufficiale dell'AMIRA  
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 46 - Numero 2  
Febbraio 2022

## ALL'INTERNO:

- Grazie all'AMIRA, assegnate le borse di studio agli allievi del FVG
- La riflessione di un giovane chef de rang
- La fermentazione malolattica
- I formaggi della Puglia
- I vini di Marocco e Tunisia



Vi Raggiungiamo  
in tutta **ITALIA**



AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

**PREGIS**<sup>®</sup>

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



**FILIALI PREGIS S.P.A.**



**TRANSIT POINT**



**NUOVA FILIALE**  
Sant'Omero (TE)



<p><b>RIVA DEL GARDA (TN)</b> <i>Sede legale/Unità locale</i> Via S. Andrea, 61 - Loc. Fangolino 38066 Riva del Garda (TN) Tel. 0464 551487 info@pregis.it</p>	<p><b>SAN BONIFACIO (VR)</b> <i>Unità locale</i> Località Albaron 37047 San Bonifacio (VR) Tel. 045 7665555 info.vr@pregis.it</p>	<p><b>GALLIATE (NO)</b> <i>Unità locale</i> Via Giulio Natta, 6 28066 Galliate (NO) Tel. 0321 806776 info.no@pregis.it</p>	<p><b>CHIESINA UZZANESE (PT)</b> <i>Unità locale</i> Via del Lavoro, 29/41 51013 Chiesina Uzzanese (PT) Tel. 0572 411538 info.pt@pregis.it</p>	<p><b>CESENA (FC)</b> <i>Unità locale</i> Via dell'Artigianato, 345 47521 Cesena (FC) Tel. 0547 301750 info.fc@pregis.it</p>	<p><b>SAN VITO AL TORRE (UD)</b> <i>Unità locale</i> Via Remis, 33 33050 San Vito al Torre (UD) Tel. 0432 836343 info.ud@pregis.it</p>	<p><b>SANT'OMERO (TE)</b> <i>Unità locale</i> Via Guglielmo Marconi, 64027 Sant'Omero (TE) Tel. 0861 1828129 info.te@pregis.it</p>
--	---	--	--	--	--	--

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

# PREGIS<sup>®</sup>



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](http://www.pregis.it)





# Ristorazione & Ospitalità



Anno 46 n° 2  
Febbraio 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, Antonio Boemo,  
Diodato Buonora, Giovanni Calembò,  
Marisa Conte, Marco Contursi,  
Mario Di Cristina, Giovanni Favuzzi,  
Enrik Gjoka, Adriano Guerri,  
Francesco Guidugli, Valentina Iatesta,  
Rodolfo Introzzi, Fabio Pinto,  
Michele Policelli, Emanuele Prisco,  
Claudio Recchia, Antonino Reginella,  
don Beppe de Ruvo,  
Stefano Sandrucci, Luca Stroppa.

**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** L'A.M.I.R.A. e la didattica  
Mario Di Cristina

### ATTUALITÀ

**7** Grazie all'AMIRA, assegnate le borse di  
studio agli allievi del FVG - Antonio Boemo

### ATTUALITÀ

**9** La riflessione di un giovane "chef de  
rang" - Emanuele Prisco

### ATTUALITÀ

**12** Congresso Nazionale Solidus a Napoli  
Francesco Guidugli

### ATTUALITÀ

**14** La vendita, attività e competenza principale  
dell'operatore di sala - Enrik Gjoka

### ATTUALITÀ

**16** Il cameriere è l'Ambasciatore dell'accoglienza  
Valerio Beltrami

### L'EMAIL

**17** A proposito di "La mancia al cameriere?  
Va abolita" - Diodato Buonora

### LIBRI

**19** Tutti i piatti dei Presidenti

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

**20** Riflessione spirituale  
don Beppe de Ruvo

### CULTURA DEL SOMMELIER

**22** Che cos'è la fermentazione malolattica?  
Luca Stroppa

# Sommario



24



45



30

## LE NOSTRE DOCG

**24** Il Fiano di Avellino, prestigiosa espressione enoica della Campania - Adriano Guerri

## DALLE AZIENDE

**25** URBANI TARTUFI: dal 1852 ad oggi, 170 anni nel nome del tartufo

## STILE TARTUFO

**27** L'Accademia Italiana del tartufo nel Mondo presenta la stagionalità del tartufo fresco  
Stefano Sandrucci

## VINI DAL MONDO

**28** I vini del Maghreb: Marocco e Tunisia  
Rodolfo Introzzi

## IL MAESTRO

**30** Il Gran Maestro Attilio Parizzi si racconta... - Claudio Recchia

## ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI FORMAGGI

**32** La Puglia  
Michele Policelli

## STORIE DI BIRRA

**35** La birra in Sicilia, una terra ricca di storia e di fascino - Marisa Conte

## PER SAPERNE DI PIÙ

**37** L'estrazione del caffè nel mondo  
Valentina Iatesta

## ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

**38** Tutto quello che c'è da sapere sullo zucchero... - Giovanni Favuzzi

## L'ANGOLO BAR

**41** "Suffering Bastard"  
Fabio Pinto



## DISTINTI SALUMI

**43** Storia di un salame antico: la "salama da sugo" - Marco Contursi

## RUBRICA

**44** Pillole di vino  
Diodato Buonora

## R. & O. 30 ANNI FA

**45** Ristorazione & Ospitalità di febbraio 1992 - Diodato Buonora

## DALLE SEZIONI

**47-48** PAESTUM  
ROMA - LAZIO

## A-Z / DIZIONARIETTO PER GLI ADDETTI

## AL SERVIZIO DI SALA/BAR

**50** 13/Tetra Pak - Zuppa  
Antonino Reginella e Mario Di Cristina

## I NUOVI LOCALI DEL

**52** CRAVATTINO D'ORO  
Ristorante Il Particolare

# L'A.M.I.R.A. e la didattica

**F**elicitazioni in casa Amira per il rinnovo del Protocollo d'Intesa MIUR-AMIRA 2022-2025. Due anni dopo lunghe attese per le riaperture a intermittenza dei ristoranti e sotto la dura prova delle austerità dovute alla pandemia, la ristorazione rallenta ancora; i contagi della variante covid aumentano, gli uffici pubblici ritornano ad operare in "smart working", la mancanza di relazionarsi e di empatia ci nega anche una semplice stretta di mano, ma nonostante ciò l'AMIRA continua tacitamente a lavorare per creare un nuovo protocollo d'intesa con il Miur. Il Presidente Beltrami, riletto lo scorso novembre a Grado, ha espresso il vivo desiderio di voler riconfermare il Protocollo d'Intesa, che circa 7 mesi fa aveva perso validità. Così riconfermando anche il gruppo di Lavoro della Didattica, che in modo particolare quest'anno si è dedicato all'elaborazione di un manuale di sala per l'allievo del primo anno (attualmente in mano all'editore), gli è stato chiesto di portare a compimento il rinnovo del Protocollo d'Intesa.

Oltre al gruppo didattica Nazionale, ne è stato ideato uno formato da tutte le sezioni AMIRA in modo da avere sem-

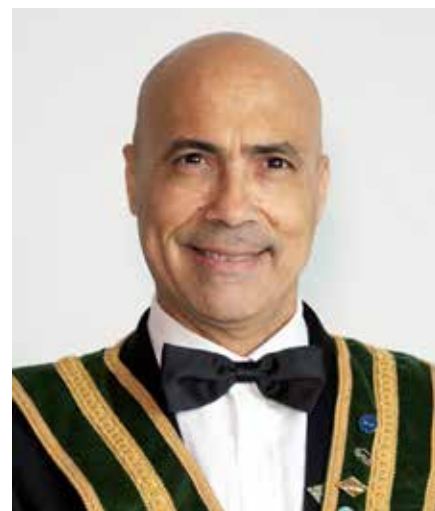
pre più sotto mano il polso sugli istituti di ogni città e di ogni regione, avvalendosi della collaborazione di tutti i fiduciari e di un loro collaboratore. Così, dopo un attento lavoro di squadra, confrontandosi con il Presidente Beltrami, si è preparato per il Miur un nuovo progetto formativo che, grazie ai suggerimenti dello stesso, si è presentato.

Il Progetto, dedicato ai percorsi del PCTO, ha lo scopo di:

- certificare le competenze degli allievi e renderle spendibili nel mondo del lavoro;
- arricchire il mondo dell'accoglienza e dell'ospitalità;
- offrire corsi gratuiti agli allievi;
- facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro;
- offrire consigli tecnici di supporto al PCTO da svolgere come curriculum scolastico.

La Manifestazione "Le Donne nell'Arte del Flambé" (PCTO) ha evidenziato, come l'allieva in quanto donna sia autonoma e indiscriminata nel mondo della ristorazione, raggiungendo traguardi meritati e dimostrando che la presenza femminile è in continua crescita nelle squadre degli istituti alberghieri che partecipano alla Manifestazione.

Una collaborazione sinergica



tra Insegnanti e AMIRA apporterà al progetto una crescita professionale degli allievi che, tra pratica e teoria, riceveranno il giusto know-how. Inoltre, una programmazione per l'accreditamento dell'AMIRA al portale Sofia darà opportunità di upgrade e master professionali ai nuovi Insegnanti interessati. Quindi nel Ringraziare il MIUR per l'opportunità concessa, siamo onorati di sapere che il Nostro Presidente Beltrami e La Dottoressa Palermo, Dirigente del Miur, hanno firmato il nuovo Protocollo d'Intesa con firma digitale per il triennio 2022-2025.

Un triennio di operatività e di crescita professionale porterà l'A.M.I.R.A. verso nuovi traguardi, presentandola agli Istituti alberghieri di tutta Italia come un bene unico, patrimonio della ristorazione che merita il giusto risalto per dare contributi significativi e di alto livello all'allievo, Maître di domani.

*Mario Di Cristina*  
*Segretario Nazionale AMIRA*

# Grazie all'AMIRA, sezione Trieste-Gorizia, assegnate le borse di studio agli allievi degli Alberghieri del Friuli Venezia Giulia



di *Antonio Boemo*

**M**anca personale di sala, pertanto l'auspicio è che i giovani frequentanti gli istituti e le scuole alberghiere non mollino assolutamente la strada intrapresa.

È il concetto espresso l'altra sera durante la consegna delle borse di studio ai migliori studenti dell'anno scolastico 2020-2021 delle scuole alberghiere del Friuli Venezia Giulia, ospitata all'Astoria.

L'iniziativa è della sezione Trieste-Gorizia dell'Amira, l'Associazione Nazionale dei maîtres, rappresentata dal vice presidente vicario nazionale Giacomo Rubini e dal fiduciario Amira della Sezione, Egidio Ghergel.

Alla cerimonia hanno partecipato il sindaco Claudio Kovatsch con il vice Roberto Borsatti e il direttore della filiale di Grado della Bcc di Staranzano-Villesse, Paolo Ermacora. Comune e istituto bancario hanno offerto le borse di studio.

Sono intervenuti inoltre

l'amministratore unico della Git e padrone di casa Alessandro Lovato, il direttore generale dello Ial del Friuli Venezia Giulia, Gabriele De Simone, il dirigente dell'Istituto Sandro Pertini di Grado, Carmela Piraino, docenti e responsabili di sede.

Un numero di persone molto contenuto rispetto al passato per il contenimento epidemico (obbligatorio ovviamente il Green Pass). Assente perché positivo

solamente uno studente, il premio è stato ritirato dal suo dirigente scolastico.

Premiate anche due studentesse dell'alberghiero di Grado, entrambe nate a Monfalcone ed entrambe residenti a Cervignano del Friuli.

Si tratta di Martina Barbana e di Antonella Colapietro, seguite dai docenti Luciano Madonna e Renato Rodia.

Fra i premiati poi Gloria Giannantoni, nata a Tol-



*Gli studenti premiati*





*Il Vice Presidente Vicario Giacomo Rubini e il Fiduciario Egidio Ghergel*

mezzo e residente a Mariano del Friuli, che frequenta il centro alberghiero Ial di Trieste. Frequentato anche da un'altra premiata, Ivana Bezinar, nata in Serbia e residente a Trieste. Il responsabile d'Istituto è Leonardo Mantovani, docenti Gianluca Patrino e Roberto Icolari. Premio quindi ad Alessio Messina, nato e residente a Pordenone frequenta lo Ial di Aviano (responsabile Tania Dellalibera, docenti Sonia Facca e Fabio Pezzella). Frequenta invece lo Ial di Udine, Rubi Ester Atrias Gavino, nata a Santo Do-

mingo e residente a Udine (responsabile Laura Profeta; docente Carlo Madrassi). È stata la 25<sup>a</sup> edizione dell'iniziativa che finora ha consentito di assegnare già 132 borse di studio. L'iniziativa, è stato annunciato, sarà attuata ovviamente anche il prossimo anno. A margine dell'incontro è

stato inoltre annunciata la programmazione di un'altra manifestazione che ha come capitale di svolgimento Grado, dove è stata ideata, prevista dal 7 al 10 di aprile: si tratta della 6<sup>a</sup> edizione de "Le Donne nell'Arte del Flambé" (la quinta, posticipata causa Covid, è andata in scena nel novembre scorso).

«Nelle sue molteplici varianti - precisa il vice presidente nazionale Amira, Giacomo Rubini - l'evento rappresenta oggi lo strumento che meglio si adatta all'esigenza del mondo dell'enogastronomia. 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"».

La nuova edizione dell'evento è dedicata proprio a squadre di studentesse di istituti e scuole alberghiere di tutt'Italia.





# La riflessione di un giovane “chef de rang”

di Emanuele Prisco

*Qualche giorno fa ho trovato, in rete, la riflessione scritta da un giovane “chef de rang” di 24 anni. Si tratta di Emanuele Prisco, della provincia di Salerno, che attualmente lavora a Dénia (Valencia-Spagna) al “Quiche Dacosta Restaurante”, 3 stelle Michelin. L’ho contattato, abbiamo fatto un’interessante chiacchierata, ho trovato che è il giovane ideale che piacerebbe a tanti maîtres, l’ho fatto iscrivere all’Amira e gli ho chiesto l’autorizzazione a pubblicare questo suo scritto che, personalmente, ho trovato molto interessante (Diodato Buonora).*

**I**l comparto di sala, nella ristorazione di oggi, è in grande difficoltà, questo lo sappiamo e lo abbiamo constatato... ma andiamo un po’ indietro. All’origine del servizio moderno ci fu Cesar Ritz, il figlio di un pastore che riformulò le fondamenta dell’ospitalità alberghiera. Insieme ad Auguste Escoffier e Angelo Consoli (chef italiano) ideò le caratteristiche di un albergo moderno. Quindi, con la base del savoir-faire francese, cercò di creare un sistema per soddisfare sempre le esigenze della borghesia europea del tempo, ma eliminando la “table d’hôte” dove tutti mangiavano allo stesso orario, le stesse cose, allo stesso prezzo. Il personale addetto al servizio del ristorante fu diviso in un ordine gerarchico che comprendeva circa 15 figure professionali con a capo il Maître. Così facendo, realizzarono una serie di alberghi



*Emanuele Prisco al Quiche Dacosta, 3 stelle Michelin in Spagna*

in tutta Europa con lo stesso schema a nome Ritz (il primo a Parigi nel 1898).

A quel tempo, il Maître italiano era il più ricercato, la figura più completa di tutte; infatti, quando Auguste Escoffier dovette scegliere un Maître per il suo albergo personale nominò Luigi Carnacina, all’epoca quarantenni

Maître d’Hotel al “Ciro’s” di Montecarlo.

La scuola italiana delle tecniche di servizio di sala era al centro di tutto il settore dell’ospitalità europea; il Maître era la figura più ambita, il padrone di casa, importante almeno come quella dello Chef. Oggi è un po’ diverso, oggi la vera star è lo

## Attualità

chef, il centro di tutto è lui, è ormai andato in secondo piano il discorso dell'accoglienza, di avere alla porta un oste, qualcuno che si prenda cura di te e che ti faccia sentire a casa tua, proprio come farebbe un padrone di casa!

Come anticipavo, credo che la situazione del settore di sala sia un po' in crisi. Mi fa rabbia che tutti vogliano diventare Chef pluristellati, e nessuno un Maître d'Hotel, Direttore di Sala o Sommelier. Mi fa rabbia dai tempi della Scuola Alberghiera. Mi fa rabbia da quando scelsi l'indirizzo di Sala & Vendita al posto di quello di Cucina o Ricevimento.

I cuochi hanno eclissato la figura del cameriere, che ormai è visto come un semplice portapiatti, una figura sterile, senza nessuna attrattiva. È fondamentale rilanciare il comparto della sala, ovviamente oggi la preparazione deve essere un tantino differente da quella metodica e pratica di un tempo. Oggi non conta tanto saper lavorare alla lampada, oppure fare tranci. Oggi conta sedersi e iniziare a studiare Public Speaking, Marketing, Persuasione al Consumo, Strategie Manageriali e tanto altro ancora molto più attuale.

Un po' viene anche a me da puntare il dito sull'istruzione e quindi sugli Istituti Alberghieri che ormai saturi, offrono ancora gli stessi programmi di 30 anni fa ad alunni che ormai sono abituati ad avere tra le mani uno smartphone già all'età di 5 anni. Sono del parere che la storia della ristorazione, dell'hotellerie, dell'ospitalità, la si deve conoscere, ma c'è bisogno di un po' di adattamento, non chiedo innovazione, chiedo almeno di adattarsi ai giorni nostri. Non possiamo far ancora esercitare i ragazzi con utensili che ormai non si trovano nelle cucine di oggi, non possiamo far cucinare i ragazzi piatti che oggi non si vedono più, non possiamo insegnare le modalità di check in & check out di 20 anni fa. Il mondo alberghiero è andato avanti. Non possiamo permetterci ancora di lavorare alla lampada e sfilettare branzini tra i banchi di scuola quando al giorno d'oggi in sala si lavora con l'azoto liquido.

Una volta, gli stessi docenti erano proprietari di ristoranti, erano nel campo anche loro,

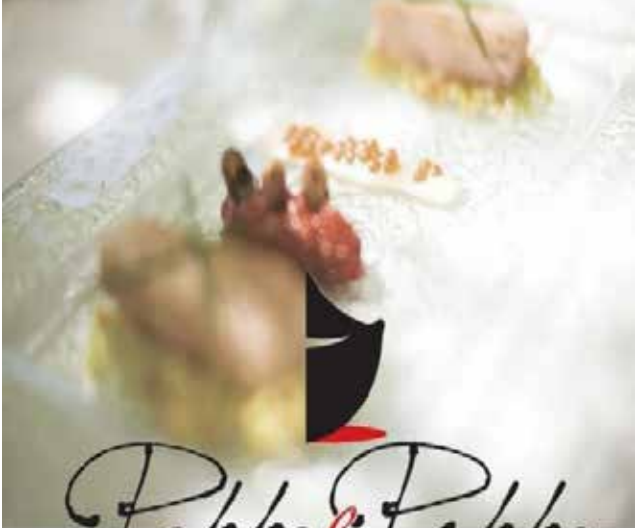
erano cuochi prima di insegnare cucina, erano maîtres prima di insegnare sala e Direttori d'albergo prima di insegnare Ricevimento. La didattica adesso ne risente perché quelli di una volta non ci sono più, o meglio ci sono, ma ormai sono stanchi e hanno perso le speranze.

Posso ritenermi fortunato perché durante gli anni di scuola ho avuto un grande docente, un professionista del settore, un vero e proprio "uomo di sala", quello degli anni 80, quello dei servizi alla lampada, quello che ha vissuto l'avanguardia gastronomica, il pieno della "Nouvelle Cuisine".

Lui mi ha insegnato valori, mi ha insegnato tutto quello che poteva, fin quando mi ha detto: "vai, ora devi prendere la tua strada, vattene fuori Italia, gira, lavora, guadagna e fai esperienza, perché così potrai raccontare qualcosa a quelli dopo di te".

Grazie Professor Mimmo Memoli.

Benvenuto 2022, sperando cambi qualcosa...



*Pappa e Poppa*  
HOSTARIA

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



## APPRODO RESORT THALASSO SPA

Scegli la tua esperienza di  
**BENESSERE**

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

SEGUICI SU



# CILENTO



# Congresso Nazionale Solidus a Napoli, l'obiettivo è quello di far diventare il sodalizio un modello di esempio da seguire

di Francesco Guidugli  
Presidente Solidus Turismo

**S**i è tenuto a Napoli a novembre il Congresso Nazionale di Solidus Turismo. Al centro delle attività la Proclamazione dei Professionisti dell'anno 2021, di cui abbiamo scritto nel precedente numero, ed il Convegno istituzionale "Ospite, i Professionisti a tutela del suo benessere". Ecco come si è arrivati ad individuare il tema ed i contenuti del Convegno del 26 novembre 2021.

Per individuare il tema per il convegno, ma anche per avere alle spalle un'organizzazione di esperienza che ci potesse assicurare competenze nei suggerimenti, nelle argomentazioni e nel sostegno organizzativo, ci siamo affidati al Centro Studi Manageriali "Raffaello Gattuso" dell'Associazione Direttori d'Albergo.

Insieme al Presidente Giovannangelo Perigi ed al Vice Presidente Vito Greco ab-



*I professionisti SOLIDUS dell'Ospitalità 2021*

biamo pensato che sarebbe stato ideale dare la possibilità alle Associazioni di parlare, di essere protagoniste dell'evento, cosa tra l'altro mai fatta prima.

Essere protagoniste e cementare l'unione delle Associazioni su un unico progetto che è quello che ci accomuna tutti, ovvero l'accoglienza e l'ospitalità, e fare diventare Solidus un modello di esempio da seguire su tutto il territorio e magari anche da altri settori non solo del comparto alberghiero, quindi, parlando e trovando un filo conduttore comune dei Professionisti dell'Ospitalità.

La chiave sin da subito è stata la "Promozione della Salute" ed "Il benessere della persona" e da qui è nato il titolo Ospite, i Professionisti a tutela del suo benessere.



*Napoli, la platea del Congresso Solidus*

È stato rilevato che a seguito di questo periodo di pandemia che ha rivoluzionato i nostri modi di essere ed in questo momento di ripresa a viaggiare per turismo, gli Ospiti hanno bisogno di essere presi per mano, di avere fiducia nelle persone che li ospitano. Diventa quindi nostra la responsabilità che dobbiamo esercitare, non più essere parte solo di contorno all'Ospitalità o attori dell'Ospitalità, ma dobbiamo avere la consapevolezza di poter essere stimolatori di uno stile di vita, di uno stile alimentare, di un benessere psicofisico che va oltre l'empatia, ma va a prendersi cura dell'Ospite a tutto tondo che sia seduto in un ristorante, o nella hall di un albergo, o nel comfort di una camera.

Oggi, l'Ospitalità deve essere propositiva e Solidus deve suggerire come il cliente deve essere accolto in una maniera costruttiva, avendo noi il compito, l'onere o l'onore di ospitare migliaia di persone negli alberghi, ristoranti e bar cercando di dare un indirizzo, chiamiamolo di "educazione", pensando di educare le persone che vengono in contatto con noi e fare in modo che mangino, bevano e dormano in maniera corretta. In un certo senso il mondo del Turismo assume il compito di indirizzo per una corretta promozione della salute.

In questo argomento ci sono tanti aspet-



*Il professionista dell'Anno Amira Antonio Di Ciano  
con il Presidente Valerio Beltrami*

ti: l'albergo etico, la dieta mediterranea, il dormire salutare, il saper mangiare, il saper consigliare cosa mangiare, il corretto bere, lo spreco da evitare, un posto dove stare bene, entrare in un luogo e sentirsi a proprio agio. Il Professionista può essere un educatore del corretto vivere ed insegnare indirettamente alle persone a prendersi cura della propria salute, ma non solo, noi siamo e dobbiamo essere Professionisti che collaborano e sono animati da questa nostra passione e che ricercano l'eccellenza nel servizio psicofisico per gli Ospiti.

Abbiamo quindi chiesto alle Associazioni di parlare di Ospitalità, come promozione e valorizzazione dell'aspetto turistico, ovvero come le Associazioni si stanno muovendo per promuovere una salvaguardia e promozione della salute degli ospiti che vengono in albergo, come ci si stanno muovendo per promuovere la salute alimentare degli Ospiti, che tipo di accoglienza viene praticata per indirizzare gli Ospiti nel territorio in cui vivono gli alberghi.

Questo convegno potrebbe essere propedeutico per altri convegni, non è detto che possa essere esaustivo, magari lanciare questi messaggi a noi e poi tramite noi tutti, Professionisti dell'Ospitalità, verso la società esterna tutta.



*Il presidente di Solidus Francesco Guidugli  
con Margherita Zambuco, presidente AIH  
al taglio della torta al Congresso di Napoli*

# La vendita, attività e competenza principale dell'operatore di sala



di Enrik Gjoka

**La capacità di vendere un piatto piuttosto che un vino è una competenza e non un talento, pertanto si può e si deve migliorare. Questo il compito di chi forma i futuri camerieri**

**N**ell'articolo "Influencer, produttore, cliente. Ecco chi è il consumatore 4.0" (Ristorazione & Ospitalità - dicembre 2021) abbiamo accennato le attività basilari svolte dal personale di sala nell'ottica della fidelizzazione del consumatore:

- provvedere a un servizio di qualità e coerente con le aspettative della clientela;
- assicurare l'eccellenza per tutto il decorso dell'esperienza;
- personalizzare il servizio adeguandolo al cliente in modo specifico;
- creare una relazione non solo professionale ma anche emotiva con il consumatore.

Piuttosto che basilari le definirei come attività complementari e trasversali, perché l'obiettivo principale della funzione servizio è... la vendita! Il cameriere è un commerciale! La vendita è l'attività essenziale svolta dal cameriere! L'accoglienza, il servizio a tavola e l'assistenza al cliente (congiuntamente all'insieme di hard skills) sono solo attività complementari alla vendita. Il comportamento etico e il relazionarsi col cliente (congiuntamente all'insieme di

soft skills) sono delle attività trasversali, vincolate all'obiettivo principale.



*Ai camerieri serve massima fiducia*

## **Bene l'evoluzione, ma l'obiettivo non cambia**

Non sto cercando affatto di sminuire l'importanza di queste attività e nemmeno di negare il loro ruolo nell'operatività del reparto sala. Anzi, sono profondamente convinto dell'esigenza di allargare le conoscenze ed arricchire le competenze riguardanti tali attività. Vorrei sottolineare e ribadire, piuttosto, che la loro progettazione e il loro sviluppo dovrebbero essere ridimensionati e modellati in funzione dell'attività di vendita.

Dal punto di vista economico-aziendale il reparto cucina

rappresenta la produzione nella struttura funzionale dell'impresa, il reparto sala invece rappresenta la vendita. Il volume del ricavo dipende principalmente dagli operatori di sala, i quali fungono da commerciali per l'azienda ristorativa. La capacità di vendere diventa, in quest'ottica, la competenza essenziale per l'operatore di sala. Le altre competenze e capacità sono una condizione necessaria, ma non sufficiente, per svolgere una vendita in modo efficace.

## **Vendere è una competenza, non un talento**

Questo non è un argomento nuovo. Si parla e si scrive continuamente sulle capacità di vendita che deve possedere un cameriere. Si consiglia, addirittura, ai ristoratori di scegliere il personale di sala in base alle capacità di vendita, come se fosse una capacità innata che si può testare durante il colloquio conoscitivo. L'errore commesso in questo caso è di fondo, perché si considera tale abilità come un talento e non come una competenza, e dunque la si cerca ma non la si sviluppa. La capacità di vendere è una com-



petenza, e come tale, si può insegnare, imparare, acquisire e migliorare come qualsiasi altra competenza.

Mi si potrebbe controbattere sostenendo che tale abilità dovrebbe essere insita ed implicita nel ruolo del cameriere e della funzione servizio. Ma vi invito ad esaminare i programmi formativi degli istituti alberghieri e i programmi di training interno di qualsiasi catena alberghiera o di ristorazione per constatare che l'argomento viene poco, o per niente, trattato.

Di solito questi programmi collocano le conoscenze di un operatore di sala nei seguenti ambiti:

- tecnica professionale;
- enogastronomia nazionale e internazionale;
- merceologia;
- lingue straniere;
- legge 626/94 sulla sicurezza sul lavoro e piano HACCP.

L'obiettivo dei programmi di formazione alberghiera per quanto riguarda l'indirizzo sala è il trasferimento delle seguenti conoscenze specifiche:

- conoscenza degli alimenti in generale;
- conoscenza dei vini;
- conoscenza delle tecniche per l'accoglienza degli ospiti;
- conoscenza del funzionamen-



*Vendere, parola d'ordine*

to e dei ruoli di una brigata di ristorante.

Le abilità e le conoscenze di un operatore di sala secondo i programmi alberghieri sono approssimativamente i seguenti:

- saper accogliere i clienti;
- sapere gestire diversi ordini contemporaneamente;
- capacità di sopportare lo stress;
- capacità di lavorare in piedi per molte ore;
- abilità nel portare piatti e bicchieri con disinvoltura;
- capacità di soddisfare le richieste dei clienti;
- capacità di lavorare in gruppo.



*Una competenza che si impara*

## **Portare a scuola le tecniche di vendita**

Come si potrà facilmente notare le scuole alberghiere si impegnano molto (e con ottimi risultati) a formare gli allievi (dell'indirizzo sala-bar) sul lato tecnico del servizio alla clientela e, fino ad un certo punto, sul lato assistenziale (si concentrano particolarmente sulla risoluzione delle lamentele da parte dei clienti), ma trascurano quasi completamente l'insegnamento delle tecniche di vendita, di persuasione, relazionali e di public speaking.

Gli albergatori e i ristoratori

sostengono che manca il personale qualificato e ritengono che la causa principale di tale insufficienza sia la mancanza di una scuola professionale concreta ed efficiente, capace di adattare la teoria alla pratica. D'altro canto, però, i programmi formativi interni aziendali e il cosiddetto training on the job, sono pratiche che rimangono spesso sulla carta o, nella migliore delle ipotesi, non vengono applicate e aggiornate a dovere.

I dati di sintesi del Rapporto Fipe (2020) sulla ristorazione italiana registrano 86 miliardi di euro di giro d'affari nel 2019 (il dato più alto in Europa dopo Regno Unito e Spagna), 46 miliardi di euro il valore aggiunto, 336.000 le imprese, per 1,2 milioni di posti di lavoro. Dati che dimostrano che il comparto alberghiero/ristorativo merita maggiore considerazione e attenzione di quella ricevuta finora.

Esaminando tali dati, il giro d'affari e la corposità dei posti di lavoro generati, emerge l'esigenza di aggiornare e sovvertire l'offerta formativa degli istituti alberghieri. Nello specifico, per quanto riguarda l'obiettivo di questo articolo, la formazione del personale di sala dovrebbe incardinarsi intorno alla vendita e alla comunicazione, considerando queste due competenze il nucleo centrale intorno al quale sviluppare le imprescindibili competenze tecniche.

*Da Italia a Tavola*

**Italia a Tavola**  
NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

# Il cameriere è l'Ambasciatore dell'accoglienza



di Valerio Beltrami

**Bisogna ridare dignità e considerazione a chi lavora in sala.**

**Fare il cameriere non deve essere visto come un ripiego o un lavoro di scarso valore. In questo nuovo anno dobbiamo fare squadra e lavorare in sinergia**

**C**i siamo lasciati alle spalle il 2021 con tutti i problemi che ha creato. Ora che siamo nel 2022 dobbiamo essere consapevoli che la battaglia non è ancora finita, c'è ancora molta incertezza sia lavorativa che politica, ma se i mesi a venire sono pieni di preoccupazioni, non dobbiamo perdere la fiducia e scoraggiarci, anzi dobbiamo essere ottimisti e continuare a lottare per i nostri obiettivi. Quegli obiettivi che vogliono far tornare la nostra professione al ruolo che si merita e permetterci di ricevere nei nostri locali gli ospiti con quel sorriso che sino ad oggi è stato nascosto dalle mascherine. Basta dare la colpa solo al reddito di cittadinanza, come sostengono molti: io credo che siano altri i problemi del perché non si trova personale e si dà la colpa ai giovani che non hanno voglia di lavorare. Dobbiamo considerare che è un lavoro usurante, dove non ci sono orari, festività, poca considerazione... Quante volte sentiamo alla televisione personaggi famosi o leggiamo sui giornali frasi come "ho fatto anche il cameriere", come se fosse l'ultima opportunità per trovare un lavoro.

È ora di ridare dignità e considerazione a chi lavora in sala, non è uno schiavetto o un semplice portatore di piatti, bensì l'Ambasciatore dell'accoglienza che con il suo sapere e il suo saper fare riesce a far stare bene l'ospite, sa ascoltarlo, lo consiglia, in poche parole lo coccola. Sì, perché se l'ospite esce soddisfatto e se siamo riusciti ad emozionarlo possiamo dire che in fin dei conti abbiamo curato anche il suo stato di



benessere.

Ecco, mi auguro che questo nuovo anno ci porti tutto ciò, ma per raggiungere questo risultato dobbiamo restare insieme, unire le nostre forze in sinergia. Come già detto molte volte, non dobbiamo più pensare al nostro orticello, perché se continueremo a farlo, tra qualche anno troveremo in cucina e in sala dei robot che cucineranno e trasporteranno il piatto dalla cucina al tavolo, e non credo che i nostri ospiti lo gradirebbero molto.

*Da Italia a Tavola*

# A proposito di “La mancia al cameriere? Va abolita”

**Gianfranco Tavanti, Gran Maestro della Ristorazione della sezione Sanremo scrive un'email alla mia attenzione:**

Carissimo Direttore, a seguito dell'articolo, “La mancia al cameriere? Va abolita”, apparso sulla nostra rivista dello scorso gennaio, penso sia doveroso fare qualche distinguo. Da che mondo è mondo elargire questo tipo di gratuità è sempre esistito in quanto non è un obbligo da parte del cliente. È unicamente un riconoscimento che premia lo zelo, l'accortezza, ma soprattutto la professionalità del ricevente. Gesto comunque che, a me personalmente, e non solo, sembra un'integrazione del basso salario che alcuni ristoratori, “fortunatamente solo alcuni”, elargiscono ai loro dipendenti. Rivedere i contratti di lavoro? Con i tempi che corrono ne dubito fortemente. Che qualche “Patron” di questa attività abbia incluso sul conto un'alta percentuale per il servizio; non è una novità. Non solo a New York, ma anche a Londra è ormai una consuetudine radicata da molto tempo; che a mio parere andrebbe abolita e severamente sanzionata dagli organi competenti. Che i proprietari partecipano alla spartizione del tronco, questa sì che è un'anomalia difficile da comprendere, in quanto nella stragrande maggioranza dei casi il titolare è anche lo chef di



*Gianfranco Tavanti*

cucina e, di conseguenza, poco a contatto con la clientela. È mia opinione, in base a passate esperienze, che la mancia con il passar degli anni morirà da sola. È solo questione di tempo. La sua causa sarà da attribuire unicamente alla scarsa formazione del personale, incapace di fornire un adeguato servizio alla clientela sempre più esigente.

## **La mia risposta:**

*Carissimo Gianfranco, grazie per la tua email, segno evidente che leggi attentamente la rivista e questo mi fa piacere. Probabilmente, con parole diverse, tu e l'articolista dite le stesse cose. Preciso, e l'avrete notato,*

*che l'articolo l'ho preso (dopo autorizzazione) sul prestigioso mensile “Italia a Tavola”. Sono d'accordo (e vedo che lo sei anche tu) che il sistema americano di aggiungere il 22% al conto non dovrebbe esistere, che i maîtres e i camerieri dovrebbero essere pagati il giusto e non dovrebbero essere sottopagati perché prendono le mance. La mancia non dovrebbe assolutamente essere un obbligo. Difatti, a parte il titolo, nell'articolo in questione si insiste su “Il cliente paga il conto, non l'integrazione salariale del cameriere” e su questo siamo d'accordo tutti (meno i ristoratori). Se la mancia deve essere obbligatoria e un'integrazione salariale... è meglio ... abolirla. Ben venga un riconoscimento dopo un ottimo servizio, ma... per quelli che amano questo lavoro... la migliore mancia è la soddisfazione del cliente!!!*

**Diodato Buonora,  
Direttore Ristorazione  
& Ospitalità**





# 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 CAFFE



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

# Tutti i piatti dei Presidenti

*30 anni di ricette, storie e aneddoti nelle cucine del Palazzo del Quirinale*

Lorenza Scalisi, Chiara Cadeddu

“**T**utti i piatti dei presidenti. 30 anni di ricette, storie e aneddoti nelle cucine del Palazzo del Quirinale”, scritto dalla giornalista Lorenza Scalisi e con il contributo fotografico di Chiara Cadeddu, svela ai lettori i retroscena dei sontuosi pranzi e cene serviti a Palazzo, i quali vedono la partecipazione di capi di Stato e personalità internazionali. Sfatando il mito dell’elitarismo, tra racconti, interviste e aneddoti del presente e del passato, “Tutti i piatti dei presidenti” travalica i confini del mero libro di cucina per entrare nel territorio del costume, aprendo le porte di quella che deve essere considerata la “Casa degli italiani”. Seguendo per tre settimane la fitta agenda del Presidente, Lorenza Scalisi e

Chiara Cadeddu percorrono i corridoi di un Quirinale blindato nell’immaginario comune ma, in realtà, molto vicino e fedele alla tradizione nostrana. Realizzato in accordo con l’istituzione, “Tutti i piatti dei presidenti” è un must per i professionisti del settore, così come per i lettori curiosi di scoprire aspetti poco comunicati e mostrati sui media tradizionali.

Un percorso immersivo tra gli odori e i sapori di uno dei Palazzi più grandi del mondo, dove non c’è da stupirsi nel caso in cui si percepisse nell’aria profumo di pomodoro e basilico.

*Il libro è possibile acquistarlo in libreria o sul sito [www.ippocampoedizioni.it](http://www.ippocampoedizioni.it) al prezzo di € 29,90.*



*Lorenza Scalisi, l'autrice del libro*



30 anni di ricette, storie e aneddoti  
nelle cucine di Palazzo del Quirinale

L'ippocampo

# “Come colui che serve” (Lc 22,27)

## *Riflessione spirituale di don Beppe de Ruvo*



**C**arissimi, non poteva esserci ringraziamento migliore di fronte al gesto di carità che avete espresso durante il Congresso vissuto a Grado nel novembre scorso. Ricordate? La somma raccolta è stata inviata a Papa Francesco per le opere di carità che lui vive in ogni parte del mondo. In genere arriva un ringraziamento da parte di un addetto alla segreteria, ma mai mi sarei aspettato che a ringraziare fosse il Papa stesso ponendo la sua firma. È stata una sorpresa per me e ancora non ci credo.

Ci sorprende sempre questo Papa e nel modo più semplice. Da un lato ci ringrazia e la gratitudine è segno non solo di educazione ma ti fa capire che l'altro ha apprezzato il tuo gesto. E il Papa esprime il suo grazie non solo per il gesto fatto nei suoi confronti ma anche perché fatto nei confronti dei poveri. E i poveri rappresentano tutti coloro che sono ultimi nella vita quotidiana.

Poi Papa Francesco estende la sua benedizione su tutta l'Associazione. La Benedizione è un dono di Dio ed esprime questa volta la gra-

titudine da parte del Signore per questa attenzione verso i più bisognosi. Quindi la benedizione da parte del Santo Padre riempie di grazia la vita di ciascuno di noi.

Infine, il Papa, prima di assicurare la sua preghiera, chiede di pregare per lui. È una richiesta che Papa Francesco rivolge spesso ai fedeli. La preghiera ci fa sentire in comunione non solo con Dio ma anche con altri fratelli e sorelle che come noi sono figli del Signore.

Penso che con questi sentimenti e la preghiera del Santo Padre si possa vivere un atteggiamento di maggiore speranza e fiducia per questo anno che è iniziato da poco. Penso che il prossimo passo sarà certamente un invito da parte di Papa Francesco a servire gli ultimi. Infatti alcuni di voi vivono spesso la loro disponibilità gratuitamente verso i cardinali, non ultimo il Car-



dinale Marcello Semeraro, Prefetto della Congregazione delle Cause dei Santi; il mio piccolo ma sincero grazie, perché ogni volta che busso al vostro cuore c'è sempre una grande disponibilità.

Come anche esprimo la mia gratitudine al fiduciario Pino D'Elia e agli amici della Sezione di Bari per quanto hanno donato in favore di una casa famiglia albanese dove sono accolte ragazze dai 3 ai 19 anni. Grazie. Un abbraccio a tutti voi.

*Vostro don Beppe*





Dal Vaticano, 20 dicembre 2021

Caro fratello,

Desidero ringraziarti per la lettera del 30 novembre scorso, con la quale, a nome dell'Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi, hai voluto farmi pervenire una somma per le opere di carità. Grazie per la vostra sensibilità e per la vostra generosità verso i poveri e i bisognosi.

Nell'augurarvi un santo Natale ed un sereno Anno Nuovo, di cuore vi benedico. Che la Santa Vergine e San Giuseppe vi custodiscano.

Per favore, pregate per me; io lo farò per voi!

Fraternamente,

*Francesco*

---

Reverendo Signore  
Don Giuseppe De Ruvo  
Molfetta (BA)

# Che cos'è la fermentazione malolattica?



di Luca Stroppa

**F**ermentazione malolattica è una delle espressioni più indecifrabili per chi si avvicina al mondo del vino. È l'enigmatico attributo "malolattica" a creare scompiglio: c'è chi la confonde con la fermentazione alcolica e chi, spaventato da un nome così complicato, evita di approfondire la questione. Nel nostro articolo faremo chiarezza sulla fermentazione malolattica: ti spiegheremo il suo **significato** e le sue **caratteristiche**. E non temere: non è nulla di così complesso!

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SIGNIFICATO E CARATTERISTICHE

Partiamo dalle espressioni con cui è conosciuta e che rivelano le sue caratteristiche principali. Alcuni parlano di "**fermentazione malolattica**", altri di "**fermentazione secondaria**", altri ancora utilizzano la sigla **FML**.

In gergo tecnico, si parla di "**fermentazione malolattica**" per indicare quel **processo enzimatico attraverso cui l'acido malico viene trasformato in acido lattico**. Un processo che è **successivo alla fermentazione alcolica** (o primaria). Per questo, si parla di "**fermentazione secondaria**".

Ma andiamo per ordine.

Durante la fermentazione al-



colica o primaria, lieviti e microrganismi presenti nell'uva attivano un processo chimico che trasforma gli zuccheri in alcol e anidride carbonica. Il vino che si ricava è biologicamente instabile, esposto a possibili alterazioni o degenerazioni, dovute alla presenza di batteri, che ne potrebbero compromettere la qualità e la capacità di maturazione e conservazione.

Per assicurare la **stabilità biologica del vino** si ricorre alla fermentazione secondaria, o malolattica. Nel corso di questa operazione, i **batteri lattici** trasformano, o meglio degradano, l'acido malico, aspro e poco stabile, in acido lattico, meno pungente e biologicamente stabile, cioè non soggetto a possibili alterazio-

ni o degenerazioni e, quindi, decisivo nel garantire uno sviluppo lineare del nettare.

Tra gli effetti della fermentazione malolattica ci sono la **diminuzione di acidità del vino, l'incremento del suo ph, della sua morbidezza e della sua complessità aromatica**, con la comparsa di note speziate e tostate.

Per questo motivo, la fermentazione malolattica è utilizzata per la produzione di **vini rossi** o di **vini bianchi morbidi e complessi**. Non è, invece, attuata nel corso della produzione di vini bianchi giovani e di pronta beva, per preservarne la freschezza, gli aromi fruttati e floreali e la tipica acidità.

Insomma, per riassumere in pochi punti le caratteristiche



principali della fermentazione malolattica possiamo dire che:

- la fermentazione malolattica avviene dopo la fermentazione alcolica;
- la fermentazione malolattica trasforma l'acido malico in acido lattico per rafforzare la stabilità biologica del vino;
- tra gli effetti della "malolattica" vanno segnalati la perdita di acidità e l'incremento di morbidezza e complessità aromatica del vino;
- la fermentazione malolattica è facoltativa: è utilizzata per vini rossi o vini bianchi morbidi e complessi, mentre non è utilizzata per vini bianchi giovani e freschi.

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA: CONDIZIONI IDEALI

Per attivarsi in maniera spontanea, la fermentazione malolattica ha bisogno che siano presenti specifiche condizioni che riguardano temperatura, ph, anidride solforosa e alcol etilico.

In particolare:

- la **temperatura** dell'ambiente deve essere **compresa tra i 18° e i 20° C**;
- il **ph del vino** deve essere compreso **tra 3,4 e 4**;
- l'**anidride solforosa** presente deve essere **inferiore ai 5mg/l**;
- l'**alcol etilico** deve essere **inferiore ai 15%**.

Sarà compito dell'enologo assicurarsi che si verifichino tali condizioni necessarie per l'attivazione della malolattica. Mentre dovrà impedire

che si verifichino nel caso in cui i suoi vini non la richiedano; ad esempio conservando il nettare al di sotto dei 18°C o aggiungendo anidride solforosa dopo la fermentazione primaria.

Può succedere che, nonostante vengano rispettate le condizioni ideali e necessarie, la malolattica non abbia inizio. Ciò è dovuto alla scarsa presenza di batteri lattici. In questi casi, l'enologo può procedere in due modi: aggiungere batteri lattici attivi o aggiungere altro vino in cui è già in corso la fermentazione malolattica e in cui i batteri lattici sono attivi.

Insomma, alla fine di questo articolo avrai le idee un po' più chiare sulla fermentazione malolattica e quel nome così "severo" e "complicato" sarà, è proprio il caso di dirlo, meno "acido" e più "morbido".

*Da Wineshop.it*





Le nostre Docg

# Il Fiano di Avellino, prestigiosa espressione enoica della Campania



a cura di *Adriano Guerri*

**I**l Fiano di Avellino è considerato una delle più prestigiose espressioni enoiche della Campania. Il vitigno ha una storia millenaria ed è arrivato in Italia per opera dei Greci. Il nome deriva da "Vitis Apicia" e la caratteristica dell'uva è quella di attirare le api. La zona di produzione si estende nel Comune di Avellino, come suggerisce il nome e in molti altri comuni, quali: Lapio, Atripalda, Cesinali, Santo Stefano del Sole, Aiello del Sabato, Salza Irpina, Sorbo Serpico, Parolise, Candida, San Potito Ultra, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottafella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Mercogliano, Summonte, Contrada, Forino, Monteforte Irpino, Montefalcione, Ospedaletto d'Alpinolo, San Michele di Serino e Santa Lucia di Serino. Le altimetrie ove sono posti i vigneti nelle dolci colline dell'Avellinese, variano dai 300 ai 600 metri s.l.m.. Il suolo nell'areale è prevalentemente marnoso e calcareo con molti elementi vulcanici. Il clima è mediterraneo e le escursioni termiche tra il giorno e la notte sono notevoli e vanno a contribuire favorevolmente alla complessità aromatica dei vini.

Il periodo vendemmiale è ottimale per le uve di Fiano è in funzione all'andamento climatico e varia da fine settembre a inizio ottobre. Un vino molto elegante, prevalentemente elaborato in acciaio, con il preciso intento di preservare gli aromi floreali. Tuttavia, se si vogliono ottenere dei vini più complessi, i produttori possono avvalersi dell'affinamento in legno. Le tipologie sono due: il "Fiano Docg" ed il Fiano "Docg Riserva". A tavola, in funzione all'annata e alla tipologia, trova abbinamento con svariate preparazioni a base di pesce. Da giovane si sposa molto bene con spaghetti alle alici, pesce al forno, ma anche zuppe di pesce. Con la versione "Riserva" ne-



cessita di piatti più complessi e saporiti. La Docg è stata riconosciuta nel 2003. I produttori più noti sono: Salvatore Mollettieri, Mastroberardino, Di Prisco, Tenuta Cavalier Pepe, Terredora, Guido Marsella, Quintodecimo, Tenuta Scuotto, Feudi di San Gregorio, Colli di Lapio, Rocca del Principe, Donnachiaro, Tenuta Sarno 1860 e San Paolo. Il Presidente del Consorzio è Maura Sarno, titolare dell'omonima azienda. Ogni volta che partecipo a kermesse enoiche, mi presento sempre molto volentieri al banco d'assaggio o allo stand di produttori che producono questo singolare vino. Ho avuto la possibilità di approfondire la conoscenza del territorio con Milena Pepe della Tenuta Cavalier Pepe. Il Fiano di Avellino è sempre stato presente nella carta dei vini delle strutture alberghiere, nelle quali ho operato.

# URBANI TARTUFI: dal 1852 ad oggi, 170 anni nel nome del tartufo

**U**rbandi Tartufi, leader nella raccolta e trasformazione dei tartufi, è un'azienda Made in Italy che festeggia 170 anni di storia nel 2022. Un'eccellenza del nostro Paese che da Scheggino, piccola località umbra, è arrivata ad essere presente in 70 Paesi e a vantare una sede americana. Tradizione e innovazione sono i due pilastri che guidano il successo dell'azienda. Urbani Tartufi è infatti la prima impresa a promuovere la versatilità di questo ingrediente realizzando dei prodotti con il tartufo, perfetti per molteplici usi.

## Da Scheggino all'Europa.

Urbani Tartufi inizia la sua lunga storia nel 1852 quando Costantino Urbani inizia ad esportare tartufi freschi a Carpentras in Francia. In pochissimo tempo l'esportazione si amplia a tutta la Francia, Germania e Svizzera e in parallelo in Italia. Carlo e la moglie Olga Urbani, successori dalle forti doti imprenditoriali, ne fanno una vera e propria impresa a conduzione familiare, riunita intorno alla figura dei cavaatori. Ma è con Paolo e Bruno Urbani, quarta generazione, che l'azienda assume le caratteristiche di un'industria tecnologicamente avanzata dove innovazione e ricerca continua della qualità l'hanno portata ad essere riconosciuta e apprezzata



in tutto il mondo.

Oggi, la quinta generazione alla guida dell'azienda, ha dato vita ad importanti filiali estere ed a realtà come il Museo del Tartufo, l'Accademia del Tartufo e la Urbani Travel&Tours.

## Quando la tradizione incontra l'innovazione.

Sant'Anatolia di Narco, in provincia di Perugia, è la sede che ospita l'headquarter dell'azienda. Immersa nel verde delle colline umbre, l'architettura moderna ma al tempo stesso robusta del quartier generale, esprime perfettamente la visione moderna dell'azienda: di fiera appartenenza a una storia importante ma allo stesso tempo orgogliosa di volgere lo sguardo verso un futuro ricco di innovazioni e di strade interessanti da percorrere.

Grazie allo spirito innovativo della sesta generazione di Urbani Tartufi nel 2017 nasce anche Truffleland. Il progetto ha come obiettivo quello di dare vita a nuove tartufaie, attraverso la coltivazione di piante micorrizate. Questo grazie ad un servizio che accompagna gli agricoltori nell'intero processo, dalla semina alla vendita del prodotto. La tartuficoltura di Truffleland è la via più sostenibile per riqualificare zone abbandonate, montane o collinari garantendo la sopravvivenza di specie autoctone e preservando la biodiversità.

**URBANI TARTUFI S.r.l.**  
**SANT'ANATOLIA DI NARCO**  
**(PG) 06040**  
**SS. Valnerina Km. 31+300**  
**[www.urbanitartufi.it](http://www.urbanitartufi.it)**



La combinazione che crea valore.

Dal 1852

[www.urbanitartufi.it](http://www.urbanitartufi.it)



URBANI TARTUFI srl

S.S. Valnerina Km 31+300 S. Anatolia di Narco

06040 (PG) Tel. 0743.613171



# L'Accademia Italiana del tartufo nel Mondo presenta la stagionalità del tartufo fresco



a cura di *Stefano Sandrucci*  
*Presidente Accademia Italiana del tartufo nel Mondo*

*(db) Da questo mese, sulla nostra rivista, inizia "Stile Tartufo", una nuova rubrica che parla di tutto quello che gira intorno a questo meraviglioso frutto della terra. A curarla, non potevamo chiedere di meglio. Sarà Stefano Sandrucci che è il Presidente dell'Accademia Italiana del tartufo nel Mondo, che ringraziamo sin d'ora per la sua preziosa collaborazione.*

**S**ono molti i consumatori che nella vita hanno degustato cibi a base di tartufo, ma pochi sanno che spesso si sono cibati di surrogati poiché il principale aroma è di natura sintetica, il bis-metil tiometano.

Una buona parte dei "trasformati" presenti in commercio, dalle salse o creme ai Tartufi "scatolati" e conservati contengono questo aroma. È vero che questo è una delle molecole presenti in molti tartufi naturali ma è anche vero che il valore sensoriale di questi straordinari frutti della terra (vi prego di non chiamarli tuberì, sono infatti funghi) è rappresentato da una "melange olfattiva" in cui decine (se non centinaia) di molecole aromatiche diverse partecipano alla sua eccezionale complessità. Se al ristorante chiedessimo un Moscato d'Asti e ci portassero un vino neutro frizzante additivato di geraniolo, come reagiremmo? Questo terpene è presente anche nel Riesling renano o nel Gewurztraminer (e molti altri), eppure questi vini sono molto diversi tra loro. Bene, il punto è proprio questo, i tartufi pregiati (7 specie presenti nel territorio nazionale) hanno personalità sensoriali diverse. L'Accademia Italiana del tartufo nel Mondo nasce nel 2014 proprio per divulgare e promuovere questo aspetto: stagionalità e freschezza.

Il reale valore gastronomico dei tartufi si sviluppa e viene quindi apprezzato solo quando questi sono freschi (tra l'altro presentano una vita estremamente breve, seppur intensa). Con questo valore si viene a definire anche il concetto di stagionalità: ogni specie tartufigena cresce in un momento preciso durante l'anno. È per questo che non è possibile degustare i

grandi pregiati (bianco e nero) nel periodo estivo: le truffe (purtroppo) di commercianti e ristoratori a turisti inconsapevoli sono ancora molte. Freschezza è quindi un aspetto prioritario per i tartufi, poiché questa indica integrità, originalità e quindi massima qualità sensoriale.

Dunque, cari amici e colleghi, ci sono stili di bere infiniti: bollicine, bianchi, rossi, convenzionali e biodinamici, ma nessuno beve vino sintetico. Insomma, ci siamo capiti.

Ci accorgiamo sempre più spesso che il nostro Paese è più amato dagli stranieri che da noi italiani, anche per la bellezza del suo territorio e della sua profonda naturalità. È quindi un nostro dovere, una nostra assoluta missione far conoscere i tartufi nella loro integrità poiché ci sentiamo coerenti con questo aspetto e con questi valori. La nostra musica, il melodramma ottocentesco, lo sviluppo artistico rinascimentale, non sono forse espressioni creative di eccezionale spontaneità nazionale? Il tartufo italiano nasce e si sviluppa in territori unici, in forma spontanea; ecco il suo grande valore, possiamo tradirlo con i surrogati? Tradiremmo ciò che siamo e rappresentiamo, tradiremmo uno straordinario Paese in cui siamo nati e siamo cresciuti, un paese in cui abbiamo assorbito una cultura millenaria, tradiremmo il nostro futuro.



# I vini del Maghreb: Marocco e Tunisia



di Rodolfo Introzzi

**I**l Maghreb costituisce l'area geografica e culturale più a ovest del Nord Africa che si affaccia sul mar Mediterraneo e sull'oceano Atlantico; si espande su una superficie geografica di oltre cinque milioni di chilometri quadrati, tra il bacino del Mediterraneo e il deserto del Sahara. Cartagine, in Tunisia, fu completamente rasa al suolo nel 146 a.C. e la sua splendida biblioteca distrutta. Un'unica opera fu salvata per ordine dei romani: il trattato di agricoltura in ventotto volumi dell'agronomo Magone, in cui descrisse con grande precisione la viticoltura, il vino e persino l'arte e il modo di produrre vini dolci. Curioso che i romani fossero interessati solo a quest'opera, ma non bisogna scordare che è proprio grazie al commercio del vino (come dimostrano le molte anfore cartaginesi trovate ovunque nel Mediterraneo) che aveva accresciuto la sua potenza economica. Questa piccola introduzione storica vuole solo raccontare come il Nord Africa e la viticoltura siano intrinsecamente

legati da millenni. Con l'avvento dell'Islam, la tradizione del vino si è per lungo tempo persa. Un nuovo fronte però è alle porte, una nuova sfida si prepara al di là del Mediterraneo; Algeria come Egitto, Siria e Libano soltanto nell'ultimo lustro registrano una crescita costante del 15% all'anno sia sulla quantità di vini certificati di qualità che sui fatturati dell'export. Ma oggi una nuova speranza ricomincia a riempire i bicchieri, e lo fa soprattutto attraverso le vigne del Ma-

rocco.

La tradizione vinicola del **Marocco** risale all'antichità e ai tempi dell'impero, quando i Romani vinificavano a Volubilis, nei pressi dell'attuale Meknes. Una seconda fase enologica di rilievo si è vissuta durante il colonialismo francese fino al 1955. La fine del Protettorato Francese e la partenza dei viticoltori coloni, la nazionalizzazione della terra e il ritorno ai principi dell'Islam hanno portato ad un passo indietro nello



*Vigneti a Meknes (Marocco)*

sviluppo del settore, ma per fortuna solo temporaneo. Il Re Hassan II, nei primi anni novanta, invece di opporsi, favorì questo settore economico, dando il via a una ripartenza. Nonostante l'acquisto di molti vigneti da parte di grandi nomi francesi, a oggi è un imprenditore marocchino, Brahim Zniber, ad avere davvero rivitalizzato il settore, con quasi l'80% della produzione nazionale. Sua anche la produzione dell'unica DOC marocchina, Côteaux-de-l'Atlas. I vini prodotti sono in maggioranza rossi, ma è anche abbastanza presente il cosiddetto "vin gris", che altro non è che un rosé molto chiaro. La zona maggiormente coltivata a vite è quella della valle di Meknes, a ovest di Fez e situata a circa 600 m di altitudine. Altri vigneti si possono trovare sulla costa, nelle città di Rabat e Casablanca, e sulle montagne della catena dell'Atlante. I vitigni coltivati sono quelli francesi, in particolar modo il Cabernet Sauvignon. Ecco perché, da moltissimi anni, alcuni di essi rappresentano veri e propri satelliti sperimentali per i grandi Château francesi per verificarne il potenziale. In materia legislativa, il Marocco vanta una maggiore e più aggiornata organizzazione in materia vitivinicola, contando ben 14 AOG (Appellation d'Origine Garantie), il corrispettivo delle DOC italiane. Lo stile della produzione del Marocco è molto influenzato dalla Francia, anche in termini di capitali.

In **Tunisia**, la vitivinicoltura ha origini profonde: il Moscato era qui coltivato e vinificato già dai fenici. La leggenda narra che in occasione di una grande siccità, il dio fenicio Shadrappa, guaritore e protettore, insegnò all'uomo a fare il vino, bevanda sacra riservata fino allora agli dei, diventando così dio della fecondità e del vino, con le evidenti sembianze di Bacco. Ecco perché si trovano numerosi mosaici rappresentanti il vino e la vite nella civiltà cartaginese antica, esposti nei musei tunisini. Bisognerà tuttavia attendere i coloni per osservare un vero sviluppo della viticoltura. Il paese, negli ultimi anni, ha vissuto

dei consistenti lavori di ammodernamento sia nei vigneti che nelle tecniche di cantine. La superficie vitata tunisina è di circa 15mila ettari. A causa delle temperature molto elevate, le vendemmie cominciano già nei primi giorni di agosto. La gran parte della produzione è concentrata intorno alla capitale e sulla penisola del Capo Bon; un terroir che gode di un ottimo clima. Si ottengono vini bianchi di particolare interesse non eccessivamente alcolici, oltre a rossi di non grandissima qualità. Qui il moscato, tipico quello di Kelibia, è vinificato sia dolce che secco, con chiari sentori di ossidazione. Verso il confine con l'Algeria, si trovano i vigneti più caldi, dove l'uva soffre la siccità e non vi sono ancora adeguati sistemi di lavorazione e coltivazione atti a tutelare la qualità delle uve. Tra le case vinicole vi è Neferis, uno Château costruito sulla piana di Grombalia (tra Tunisi e Hammamet) da una ricca famiglia francese agli inizi del '900. Il nome deriva da un'antica città romana chiamata così in omaggio alla Dea Nephtheris. Nel 2000 l'azienda siciliana Calatrasi ne acquisì la quota di maggioranza e il suo staff iniziò a introdurre nuove tecniche di vinificazione.



*Vendemmia in Tunisia*



Il Maestro

# Il Gran Maestro Attilio Parizzi si racconta...



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

**C**ontinua la rubrica del Cancelliere Claudio Recchia con i maestri che vogliono "raccontarsi". L'appuntamento di questo numero è con Attilio Parizzi della sezione Genova.

## **1 - Ci puoi raccontare in breve la tua carriera?**

I primi passi li ho mossi nel 1955 in un ristorante famoso di Cremona per poi intraprendere il classico percorso in vari hotel 5 stelle, dapprima in Svizzera, poi in Francia, in Germania ed infine nel Regno Unito. Rientrato in Italia ho assunto la carica di 1° Maître all'hotel Splendido di Portofino per poi ritrasferirmi all'hotel Carlton di Saint Moritz e concludere la mia carriera nel Relais & Château di Villa Pomela di Novi Ligure in qualità di responsabile della ristorazione.

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

Faccio parte di questa grande famiglia dal 1973, tessera n° 1066.

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

Essere un associato A.M.I.R.A., oltre che onorarmi, significa, per me, far parte di un'associazione di seri professionisti.

## **4 - Cosa distingue un Maître professionista?**

Un maître professionista si di-



*Il Gran Maestro Attilio Parizzi*

stingue nelle sue conoscenze tecniche, enogastronomiche ed enologiche. Per me essere professionisti significa anche saper condividere le proprie conoscenze con i giovani che si affacciano a questo meraviglioso mestiere. Caparbieta, serietà ed umiltà devono far parte necessariamente del bagaglio del professionista. Naturalmente in questo bagaglio si devono includere la conoscenza delle lingue e delle culture estere.

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

Non ho particolari aneddoti e, visto la mia giovane età..., nella mia carriera ho potuto dare

il mio personale contributo nel rendere alcuni istanti gastronomici indimenticabili, come alla famosa soubrette Wanda Osiris, al Presidente della Repubblica Giuseppe Saragat, al presentatore italiano per eccellenza Mike Bongiorno e al segretario dello Stato Vaticano Tarcisio Bertone con il quale più volte ho avuto il piacere di trattenermi e scambiare momenti di vero e proprio piacere.

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

Come già suggerito da diversi miei colleghi, il mio consiglio è che dopo gli studi bisogna recarsi, se possibile, all'estero soprattutto Germania, Francia ed Inghilterra per apprendere non solo le lingue ma anche le loro culture. Pazienza, umiltà e passione devono necessariamente far parte di chi oggi come ieri vuole intraprendere questo mestiere. Le conoscenze professionali oggi devono basarsi non solo sulla tecnica di ristorazione ma anche sulla gestione delle varie attività che vengono collegate al servizio di sala. È una scala irta e complicata, ma credetemi che, una volta arrivati in cima, vi riempirà di soddisfazioni professionali e non solo.

# EasyCassa: massima tecnologia, minimo sforzo, tutto incluso!



[www.easycassa.it](http://www.easycassa.it)

[info@easycassa.it](mailto: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

Alla scoperta dei nostri formaggi

# La Puglia



di Michele Policelli

## La Puglia:

1. Burrata
2. Cacio
3. Caciocavallo
4. Caciocavallo podolico dauno
5. Cacioricotta
6. Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
7. Caprino
8. Giuncata
9. Manteca
10. Mozzarella o Fior di latte
11. Pallone di Gravina
12. Pecorino
13. Pecorino di Maglie
14. Pecorino foggiano
15. Scamorza
16. Scamorza di pecora
17. Vaccino



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

32	Burrata di Andria	I.G.P.	Formaggi	Reg. UE n. 2103 del 21.11.16	GUUE L 327 del 02.12.16	Puglia	Bari, Barietta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Taranto, Lecce
33	Caciocavallo Silano	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. CE n. 1204 del 04.07.03	GUCE L 163 del 02.07.96 GUCE L 168 del 05.07.03	Calabria, Campania, Molise, Puglia, Basilicata	Catanzaro, Cosenza, Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Isernia, Campobasso, Foggia, Bari, Taranto, Brindisi, Matera, Potenza
35	Canestrato Pugliese	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96	GUCE L 148 del 21.06.96	Puglia	Foggia, Bari
156	Mozzarella di Bufala Campana	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. CE n. 103 del 04.02.08	GUCE L 148 del 21.06.96 GUCE L 31 del 05.02.08	Campania, Lazio, Molise, Puglia	Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia

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



# Alla scoperta dei nostri formaggi



Prima di iniziare a parlare della Puglia, è giusto ricordare che è una tra le regioni d'Italia con più costa, infatti si affaccia sul Mare Adriatico e sul Mar Ionio, e che si può dividere in tre zone: Daunia, Murgia e Salento.

Una regione ricca di contrasti, con territori rappresentati da popolazione autoctona e zone dove si nota l'influenza multi-etnica, ma perfettamente integrata.

Lungo il suo territorio si trovano delle grandi masserie, oggi diventate delle location per eventi o dei veri e propri laboratori di trasformazione, dove c'è la possibilità di visitarli e degustare in sede ciò che si trasforma.

Nella zona più interna e più rocciosa si trovano spesso delle mucche di razza Podolica allevate allo stato brado, il loro latte può essere utilizzato solo in un determinato periodo dell'anno, il prodotto finale stagionato anche 9 mesi ha un gusto e sapore deciso con note aromatiche non ripetibile negli anni.

Non è da meno la lavorazione di formaggi ottenuti con latte di pecora e capra,

negli anni e nelle zone paludose troviamo anche vasti allevamenti di bufalo.

È stata meta di pastori per molte regioni confinanti, soprattutto la parte del Tavoliere che, grazie alla sua temperatura mite, l'inverno accoglieva pastori delle regioni confinanti.

Un'altra particolarità di questo territorio è nella conservazione dei prodotti, spesso sotto erbe spontanee, fieno, vinacce durante il periodo della vendemmia e vino, come il Nero di Troia, Primitivo, Negroamaro, dove vicino al nome del prodotto si trova la dicitura "Ubriaco".

## Canestrato Pugliese

Il Canestrato Pugliese è chiamato così per i canestri di giunco intrecciati a mano da artigiani o da esperti contadini, nei quali è lasciato stagionare per un lasso di tempo relativamente protratto.

Sicuramente è uno dei for-



maggi con un riconoscimento e un disciplinare tra i più antichi del Sud, ottenuto da latte intero di pecora, portato a temperatura tra i 38 e 45°C.

La forma cilindrica viene pressata e, dopo 2-4 giorni, si procede alla salatura che può essere effettuata a secco o in salamoia e a più riprese. Una volta tolte dai canestri le forme vengono messe a stagionare in ambienti freschi e debolmente ventilati, dando vita ad un formaggio più giovane o più maturo a seconda che la stagionatura si protragga da un minimo di 2 fino a 10 mesi, possiamo trovare caciotte con un peso dai 7 ai 14 kg.

## La Burrata

La burrata è un formaggio fresco a pasta filata, di



# Alla scoperta dei nostri formaggi



origini relativamente recenti, simile alla mozzarella, ma dalla consistenza più morbida e cremosa.

Nasce nella zona della Murgia nei primi decenni del 1900, ma le sue origini le troviamo nella città di Andria, spesso sull'etichetta troviamo "Burrata di Andria"; oggi è considerata una delle specialità più ghiotte della produzione casearia pugliese.

Ottenuta dal latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, la burrata è composta da un involucro esterno di pasta solida di mozzarella riempito con panna fresca o burro.

La burrata pugliese osserva un procedimento di produzione totalmente manuale e artigianale, che si articola in diverse fasi, le prime delle quali non sono diverse da quelle per fare la mozzarella:

- il latte viene riscaldato fino alla sua acidificazione, per poi essere miscelato al caglio per ricavare la cagliata;

- la cagliata viene poi immersa nel siero o in acqua calda leggermente salata;

- impasto e tiraggio: attraverso questa particolare e sapiente manipolazione si sviluppano le fibre elastiche della pasta della mozzarella e della burrata;

- con ulteriori manipolazioni, la pasta filata viene ridotta alla forma di un involucro simile a un fagotto;

- il fagotto viene farcito con avanzi di mozzarella (detti "stracci") e crema di latte;

- chiusura del fagotto con un legaccio o con l'acqua bollente e avvolgimento nelle foglie verdi di asfodelo - che indicano la freschezza e la qualità del prodotto al momento di essere servito.

## Giuncata

Una sorta di "primosale" pugliese dalle origini casearie molto antiche, essendo uno dei primi formaggi prodotti nel Meridione, già conosciuto nel Medioevo quando vacche,

capre e pecore non venivano impiegate per un vero e proprio allevamento e pascolavano liberamente nelle campagne pugliesi. Il latte che si mungeva veniva miscelato e coagulato con caglio vegetale ricavato dal Fico. Nelle famiglie contadine era abitudine porre la cagliata appena estratta in cestini di giunco dai quali ha preso il nome, non veniva mai salato e si mangiava subito. In passato i pastori dell'alta Murgia consumavano questo formaggio a colazione ancora caldo prima di iniziare la loro giornata di lavoro, oggi la produzione prevede latte vaccino pastorizzato addizionato con caglio di vitello o agnello.

La cagliata viene estratta con un cucchiaino "cazzaruolo" e posta delicatamente nei giunchi. Non vi è alcuna salatura, se non in maniera minima quando il latte è ancora in caldaia. Si consuma subito dopo il raffreddamento, può avere un peso di circa 300-500 grammi, la forma è conferita dalla vaschetta utilizzata e priva di crosta omogeneamente bianca, ha consistenza morbida.



# La birra in Sicilia, una terra ricca di storia e di fascino



Rubrica a cura di *Marisa Conte*

**Q**uesto mese, scopriamo un'altra bella isola italiana, ottima meta per le nostre prossime vacanze. Ecco alcuni consigli su dove dissetarsi esplorando le meraviglie di questa terra ricca di storia e di fascino.

## EPICA - Sinagra (ME)



*Elio Mosè, Pietro Cardaci e Carmelo Radici del birrificio Epica*

La birra, si sa, è una bevanda conviviale. Quante amicizie nascono ai tavoli di un pub sorseggiando una bella birra? Tante, ma altrettante vengono rafforzate dalla passione comune per il mondo brassicolo, proprio come è successo a Elio Mosè, Pietro Cardaci e Carmelo Radici, amici di vecchia data che nel 2010 decidono di iniziare a produrre birra in casa con un impianto autocostruito. È così che, dalla cantina della nonna di Pietro, sono nate

le prime idee e le prime birre, fino alla decisione di fare della passione un lavoro. Il birrificio Epica apre le porte nel 2013 proponendosi con una gamma di birre piuttosto variegata che spazia dagli stili della tradizione (belga, britannica, statunitense, tedesca), alle produzioni mirate alla valorizzazione dei prodotti del territorio.

Le etichette (e i nomi stessi delle birre) sono ispirate agli dèi della mitologia classica, le cui storie sono spesso intrecciate a quelle della storia siciliana, a voler sottolineare il forte legame con la propria regione.

Una tappa immancabile durante un viaggio nella splendida isola.

**Dove: Italy Area Artiginale, 1, 98069 Sinagra (ME)**

**Sito Web: <https://www.birraepica.it/>**

## YBLON - Ragusa (RG)

Ci spostiamo a sud dell'isola per scoprire una dinamica realtà brassicola fondata nel 2015 e da allora impegnata a promuovere lo sviluppo del movimento della birra artigianale in Sicilia.

Il nome è ispirato dalla tradizione che associa la parte più



*Marco Gianino del birrificio Yblon*

antica di Ragusa, all'antico centro greco di Hybla Heraia. Come la maggior parte dei birrifici, anche Yblon nasce da un percorso di homebrewing e da una passione per la birra condivisa dai cinque soci fondatori. Dopo 8 anni di sperimentazioni, Marco Gianino abbandona i fornelli casalinghi per mettersi a capo di una vera sala cotte, affiancato da Mario Di pasquale, il suo braccio destro in produzione. Il birrificio ha visto una rapida ascesa proprio grazie alla grande determinazione dei soci e alla voglia di contribuire attivamente all'affermazione del movimento brassicolo in una terra storicamente legata al vino.

Le birre prodotte si ispirano perlopiù alla tradizione belga, mondo che ha sempre appassionato il birraio tanto da portarlo più volte in Belgio



## Storie di birra

all'esplorazione dei birrifici locali, ma non mancano in gamma prodotti di ispirazione americana o IGA, birre con aggiunta di mosto di uve locali.

Impossibile non fargli visita!  
**Dove:** *Via Arturo Di Natale, 6, 97100 Ragusa*  
**Sito Web:** <https://yblon.company.site/>

### ALVERIA - Canicattini Bagni (SR)



*Gabriele Siracusa e Ivan De Gaetano del birrificio Alveria*

Siamo in una cittadina della provincia di Siracusa dove, nel 2015, prende vita il birrificio di Gabriele Siracusa e Ivan De Gaetano. Un'altra storia di amicizia consacrata dalla passione comune per la birra, che porta i due giovani ad avviare la propria attività artigianale in terra sicula. Gabriele, oggi birraio del Birrificio Alveria, viene a contatto per la prima volta con il mondo della birra artigianale italiana durante i suoi studi universitari a Pisa. Circa 10 anni dopo capisce che la sua strada è quella di produrre birra e il suo posto è in un birrificio. Negli anni Alveria è cresciuto dal punto di vista della varietà di stili

prodotti quanto dell'esperienza e della consapevolezza che mettono in ognuna dei loro prodotti.

Il birrificio nasce infatti con birre tendenzialmente ispirate agli stili angloamericani, moderne e caratterizzate da consistenti luppolature, ma con il tempo ha iniziato a esplorare il territorio belga proponendosi con una Saison, senza disdegnare birre maturate in botte e varie collaborazioni con altri birrifici. Una realtà in continua evoluzione, vale la pena seguirlo!  
**Dove:** *Contrada Bosco di Sopra, 11, 96010 Canicattini Bagni (SR)*  
**Sito Web:** <https://www.birrificioalveria.it/>

### OFFICINA BRASSICOLA SICILIANA - Acireale (CT)

Acireale con la sua splendida architettura barocca fa da cornice a questo giovane birrificio fondato da Salvatore Fiamingo e Giuseppe Milone che, nel 2018, hanno deciso di interpretare il loro cammino brassicolo, esaltando ciò che il territorio catanese offre nelle loro birre.

Infatti, utilizzano l'acqua proveniente da una sorgente alle pendici dell'Etna, ma mirano anche alla riscoperta, con la grafica delle etichette, degli antichi mestieri siciliani, alcuni ormai scomparsi e altri passati in secondo piano con l'avvento dell'industrializzazione.

Proprio alla "Criata", che anticamente era una ragazzina affidata alle famiglie nobili per svolgere i mestieri di casa, ma che alla fine diven-

tava custode anche dei segreti più intimi della famiglia, i nostri hanno dedicato la loro birra di punta, una leggera birra di grano appena velata, con seducenti e delicati aromi di chiodi di garofano e banana in perfetto stile Weizen.

La "Rais", che deve il suo nome al capo della tonnara a cui è affidato il comando dei pescatori durante la mattanza del tonno, ci porta invece in altre dimensioni stilistiche. Infatti, è una birra rossa complessa, fruttata, avvolgente che si rifà alle dubbel belghe.

Solo due le birre prodotte, ma tanta la voglia di affermarsi in uno scenario brassicolo in espansione, tanto che il birrificio vanta uno dei pochi impianti a fiamma diretta e totalmente manuale presente in Italia, cosa che permette un completo controllo di tutte le fasi produttive.

**Dove:** *Via Nazionale Guardia, 57, 95024 Acireale (CT)*  
**Sito Web:** <https://www.obs-birra.it/>



*Giuseppe Milone e Salvatore Fiamingo dell'OBS*

# L'estrazione del caffè nel mondo



di *Valentina Iatesta*

**L**il Syphon Coffee venne ideato nel lontano 1840 da James R. Napier. L'uomo chiamò questo particolare attrezzo "Vacuum Coffee Pot", il quale però non venne mai brevettato a causa del vetro che non garantiva la resistenza al calore. Nel 1925 vennero però apportate alcune modifiche che lo resero adatto al suo utilizzo. È uno strumento che ha mantenuto le sue forme sinuose ed affascina tutti quelli che hanno il piacere di assistere alla preparazione del caffè. È formato da un'ampolla in vetro nella quale viene inserita l'acqua. L'ampolla, al di sotto della quale c'è la fonte di calore, è sostenuta da un telaio. Al di sopra dell'ampolla viene inserito un contenitore di forma cilindrica, alla cui estremità inferiore è presente un tubicino in vetro che si incastra nell'ampolla. Un filtro in cotone divide l'ampolla dal cilindro superiore. L'acqua nell'ampolla, grazie al calore della fiamma, raggiunge l'ebollizione, sale in superficie ed incontra la macina di caffè. Il tempo d'infusione si aggira intorno al minuto. Dopodiché, il caffè ormai estratto, scende nuovamente nell'ampolla, la macina invece rimane nella parte superiore grazie al filtro. L'ascesa dell'acqua avviene a causa dell'abbassamento della temperatura in seguito alla rimozione della fonte di calore, l'acqua inizia a subire una forza di gravità che la trascinerà di conseguenza nell'ampolla in cui era disposta inizialmente. Altro metodo di produzione, più conosciuto ma anche questo poco utilizzato, è la French Press. L'ideazione è da attribuire ad una coppia di francesi che insieme la brevettarono. Mayer e Delforge, questi i loro nomi, presentarono la French Press nel 1852. La sua notorietà la si deve però all'italiano Attilio Calimani che nel 1929 apportò alcune modifiche al progetto e lo brevettò, inoltre ne modificò il design. L'utilizzo di questo strumento si diffuse a partire da-

gli anni '50 in Europa e dagli anni '80 negli Stati Uniti. La French press non è altro che un bicchiere con uno stantuffo annesso che serve proprio per filtrare la bevanda ed il caffè che ne deriva è corposo e con qualche sedimento.

Il caffè alla turca invece viene prodotto con l'Ibrik, una piccola pentola a manico lungo. Questo è uno dei sistemi di estrazione del caffè più antichi al mondo ed è anche molto conosciuto. Tanto che ad Istanbul è stato creato un museo in cui i visitatori possono apprendere il corretto metodo di preparazione ed ottenere un attestato finale. L'Ibrik è realizzata tradizionalmente in ottone o rame, ma a volte la si trova anche in materiali come argento o oro, oppure acciaio, alluminio, ceramica. Si prepara utilizzando una polvere di caffè macinata finemente che si versa nel pentolino insieme all'acqua fredda e si fa così cuocere su fiamma diretta fino all'ebollizione. Una volta pronto lo si versa nella tazza e si aspetta ancora qualche minuto, così che la macina si sedimenti sul fondo. L'Ibrik fa parte di un'antica tradizione che riguarda i matrimoni arabi; la sposa è tenuta a preparare alla madre dello sposo la sua migliore tazza di caffè, in presenza del futuro marito.



# Tutto quello che c'è da sapere sullo zucchero...



Rubrica a cura del *dott. Giovanni Favuzzi*

## QUALI TIPI DI ZUCCHERI ESISTONO?

Gli zuccheri si dividono in due grosse categorie: gli zuccheri naturali e i dolcificanti. Tutti gli zuccheri naturali apportano la stessa quantità di energia (4 Kcal per grammo), ma non tutti hanno lo stesso potere dolcificante.

## QUALI SONO GLI ZUCCHERI NATURALI?

Ad esempio il fruttosio (zucchero contenuto nella frutta) è una volta e mezzo più dolce del saccarosio (il comune zucchero bianco da cucina) a parità di peso, mentre il glucosio e il lattosio (zucchero contenuto nel latte) sono leggermente meno dolci del saccarosio.

## COSA C'È DA SAPERE SUL FRUTTOSIO?

Il fruttosio è un monosaccaride che è stato spesso definito "nutrizionalmente migliore" dello zucchero da cucina (il saccarosio) poiché possiede un potere dolcificante più alto del saccarosio ed un indice glicemico più basso. Data la sua maggiore capacità dolcificante, si potrebbe pensare di impie-



*Ci sono pro e contro nell'utilizzo del fruttosio, lo zucchero contenuto nella frutta*

garlo come sostitutivo del saccarosio per dolcificare il caffè ad esempio, riducendo così il quantitativo di zucchero da aggiungere alla bevanda e quindi anche le calorie (come detto prima: a parità di peso gli zuccheri apportano le stesse calorie). Purtroppo però bisogna considerare che a caldo il fruttosio dimezza la sua capacità dolcificante, per cui il suo impiego a tal fine non ha molto senso. Inoltre il consumo cronico di fruttosio è associato ad un aumento di trigliceridi nel sangue ed un loro accumulo nel fegato (steatosi epatica). Queste caratteristiche negative associate al fruttosio sono da considerarsi valide nel momento in cui il fruttosio viene aggiunto negli alimenti e non per il fruttosio naturalmente contenuto in frutta e verdura.

## COSA SONO I DOLCIFICANTI?

I dolcificanti (anche detti edulcoranti) sono sostanze il cui scopo è proprio quello di adolcire alimenti ed altri prodotti destinati al consumo umano (ad esempio i farmaci).



*Il saccarosio è il comune zucchero bianco da cucina*



Gli edulcoranti possono essere:

- dolcificanti naturali
- dolcificanti di sintesi

Gli edulcoranti naturali sono presenti in natura, mentre gli altri sono prodotti (ossia sintetizzati) in laboratorio e per questo chiamati dolcificanti di sintesi.

### QUALI SONO I DOLCIFICANTI NATURALI?

- sorbitolo che ritroviamo all'interno di mele, pere, susine, ciliegie ed i frutti del sorbo da cui prende il nome.
- xilitolo che ritroviamo all'interno di betulle, fragole, lampone e prugne.
- maltitolo che si ottiene dallo sciroppo di maltosio.
- glicosidi della stevia ottenuti dall'omonima pianta ormai conosciuta da molti.

Quali sono le caratteristiche dei dolcificanti di sintesi?

- potere dolcificante elevatissimo, da 30 a 500 volte in più rispetto allo zucchero.
- potere calorico molto basso o addirittura nullo.

Queste due caratteristiche hanno fatto sì che gli edulcoranti di sintesi abbiano potuto trovare un ampio spazio all'interno del mercato alimentare.

Sono ad esempio edulcoranti di sintesi:

- ciclamati
- aspartame
- acesulfame
- saccarina

**PER RIDURRE IL PESO CORPOREO QUALE TIPO DI ZUCCHERO È CONSIGLIABILE USARE?**



*In alternativa allo zucchero, ci sono dei dolcificanti naturali*

Il consumo di sostituti dello zucchero naturale ormai è piuttosto comune, però è da sottolineare che non è indispensabile, sia per quanto riguarda un regime normocalorico che per una dieta ipocalorica. L'uso de-

gli edulcoranti non è sufficiente, da solo, a provocare riduzioni del peso corporeo se non si diminuisce contestualmente la quantità totale di calorie introdotte con la dieta e se non si aumenta il livello di attività fisica.

 **Alessia Pianta**

**WWW.ALESSIPIANTA.COM**

**IL PRIMO E-COMMERS CREATO PER LA FORNITURA**

**A 360° DEL SETTORE ALBERGHIERO**



+39 3280790234 [info@alessiapianta.com](mailto:info@alessiapianta.com)



**CHEF  
CRISTIAN  
TORSIELLO.**

**PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.**



**[WWW.OSTERIAARBUSTICO.IT](http://WWW.OSTERIAARBUSTICO.IT)**



# “Suffering Bastard” ... la cura per il dopo sbornia ai tempi della liquoristica di scarsa qualità



a cura di *Fabio Pinto*  
Tesoriere Nazionale Aibes

**1**940, Il Cairo vive un periodo storico molto particolare facilmente riassumibile in questo modo: strade per lo più malconce, nella maggior parte dei casi non lastricate, polverose, affollatissime, con una massiccia presenza di militari della Royal Army.

A poca distanza dalla città si combatteva la famosa Guerra nel deserto, in cui si confrontarono italiani e tedeschi da un lato e i soldati inglesi del Generale Bernard Montgomery dall'altro. Una vera e propria battaglia campale, più conosciuta come la “Campagna del Nord Africa”.

Luogo di ritrovo per gli ufficiali britannici e inviati della stampa diviene, in città, l'incantevole e lussuosissimo Hotel Sheppard's, costruito verso la metà dell'800 e che poi fu distrutto durante la Rivoluzione Egiziana del 1952. Al banco del “Long Bar” dell'Hotel Sheppard's lavora un certo Joe Scialom, farmacista egiziano

che scopre per puro caso la vocazione di Barman quando, lavorando come chimico in Sudan, per intrattenere i suoi colle-

ghi in momenti di svago e pause lavorative iniziò ad abbinare principi della chimica ai cocktail.

Di lì a poco, questa sim-

## Suffering Bastard:

30 ml Cognac o Brandy  
30 ml Gin  
15 ml Succo di lime fresco  
2 gocce di Angostura Bitter  
Top up di Ginger Beer

*Raffreddare bene un bicchiere Old Fashioned doppio o un bicchiere Mug da Suffering Bastard Originale riponendolo in congelatore o riempiendolo di ghiaccio a cubi e una piccola parte di acqua.*

*Raffreddare bene uno Shaker con del ghiaccio a cubetti facendolo girare vigorosamente con Bar Spoon ed eliminare l'acqua formatasi, filtrando con Strainer.*

*Versare tutti gli ingredienti nello Shaker ormai ben freddo ad eccezione del Ginger Beer.*

*Shakerare vigorosamente fino a diluizione desiderata.*

*Liberare il Mug dal ghiaccio di raffreddamento eliminando accuratamente tutte le eventuali rimanenze di acqua.*

*Versare il drink appena shakerato filtrando con Strainer, completare con Top up di Ginger Beer e decorare con foglie di menta fresca.*



*Il Suffering Bastard in bicchiere  
Old Fashioned*



## L'angolo bar

patica esperienza comincia a diventare una passione importante così da trasformarsi in un vero e proprio richiamo per Scialom verso il mondo della miscelazione.

Joe Scialom riesce ad occupare un posto come barman presso il Long Bar che dopo pochi anni diventerà addirittura il Joe's Bar. Tutto questo mitizzò Joe Scialom presso le istituzioni del Cairo alla pari del già famosissimo Hotel Shepherd's stesso, divenendo il barman più famoso del Medio Oriente.

1942, Joe Scialom crea il cocktail Suffering Bastard presso il Joe's Bar dell'Ho-

tel Shepherd's come cura per i clienti che lamentano forti mal di testa dopo aver alzato un po' il gomito, in un periodo dove le ristrettezze della guerra non consentono la produzione di liquoristica di alta qualità.

È subito un successo, tanto che anche Victor Bergeron, un altrettanto blasonato barman del periodo, genio Californiano che fondò un impero di cibo e bevande chiamato Trader Vic's (come il suo soprannome datogli dalla moglie, appunto Trader Vic) sempre pronto a sfruttare la tendenza, inserì nel suo menu il Suffering Bastard.



*Bicchiere Mug da Suffering Bastard  
Originale*

## 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](mailto:dbuonora@libero.it)

329 724 2207



# Storia di un salame antico: la “salama da sugo”



a cura di *Marco Contursi*

**L**a salama da sugo è un salame di carne suina tipico di Ferrara, che si consuma dopo una lunga cottura. La sua ricetta risale al 1569 quando un servitore del duca Alfonso d’Este, Cristoforo di Mesisbugo, descrive la ricetta di un salume assai simile, che poi verrà riportata, affinata, da Don Domenico Chendi nel 1761, e da Mario Soldati nel 1958. Si prepara tritando vari tagli del suino, animali pesanti di almeno 160 kg, coppa, guanciale, polpa magra di coscia e di spalla, piccole percentuali di lingua e di fegato. Viene poi aggiunto sale e spezie quali pepe e noce moscata. Alla fine è irrorato tutto l’impasto con vino rosso e insaccato nella vescica del maiale stesso, legandola a spicchi. Quindi inizia una lunga stagionatura che può arrivare ad un anno. Prima di consumarla, la salama da sugo viene lavata e fatta sostare una notte in acqua tiepida, quindi viene messa a cuocere, sospesa in una

pentola alta in modo che il salume non tocchi né il fondo né le pareti. La salama non va forata e la cottura dura diverse ore, anche in base alle dimensioni del pezzo e alla stagionatura. Si consuma calda, tagliata a spicchi o a cucchiaino, abbinandola tradizionalmente al purè di patate. Oppure, cruda e stagionata, abbinata a fichi, melone e banane. Oggi



*La salama da sugo (foto da saporiferraresi.it)*

fa parte dei prodotti che si fregiano del marchio IGP. Viste le caratteristiche organolettiche decisamente marcate, si consiglia l’abbinamento con vini emiliani rossi e di corpo, come un “Barbera dei Colli Bolognesi” o un “Gutturnio dei Colli Piacentini”.



# Pillole ... di vino



a cura di *Diodato Buonora*

## **Dubai festeggia il Capodanno con una piramide di 54.740 calici da Champagne alta 8,23 metri**

Neanche il tempo di abituarsi al nuovo anno che il "Guinness World Record" ha dovuto già aggiornare il suo ricco elenco di statistiche (quasi) impossibili con una nuova impresa che, in effetti, è da ascrivere al 2021: salutato, al White Beach dell'Atlantis The Palm di Dubai, dalla più grande piramide di bicchieri di vetro mai vista. In tutto, 54.740 calici da Champagne che hanno formato una piramide alta 8,23 metri, grazie a 55 ore di lavoro di un intero team.

\*\*\*



*Piramide di calici*

## **Prosecco Doc (ancora) da record nel 2021: superata quota 627 milioni di bottiglie certificate**

Nonostante le mille difficoltà, il 2021 è stato un anno di riscossa per il vino italiano. Si parla di 7 miliardi di euro di export. A questi dati, non fa eccezione il Prosecco Doc che, negli ultimi anni, è stato locomotiva della crescita del vino italiano, diventando lo spumante più consumato nel mondo. Nel 2021 ha

superato la quota di 600 milioni di bottiglie, con una crescita del 25,4% sul 2020.

\*\*\*

## **Con 102 milioni di bottiglie prodotte, l'Asti Doc chiude un 2021 da incorniciare**

Anche per l'Asti Doc, il 2021 è stato un anno record. Infatti, sono 102 milioni le bottiglie prodotte e commercializzate: Asti Spumante +12% per un totale di 60 milioni di bottiglie e il Moscato d'Asti +10% per un totale di 42 milioni di bottiglie. Il presidente del Consorzio, Lorenzo Barbero, comunica che nel 2022 hanno in programma diverse iniziative sia a livello nazionale, che internazionale. In particolare, riprenderanno con forza le attività di promozione sui mercati esteri più strategici, bloccate a causa della pandemia.



**ASTI**  
D.O.C.G.



# Ristorazione & Ospitalità di febbraio 1992



a cura di *Diodato Buonora*

**S**ono in tanti quelli che si complimentano per l'iniziativa di pubblicare le riviste di 30 anni fa. La cosa mi fa più che piacere. Siete in tanti come me che avete l'AMIRA nel cuore. Ricordo che proprio su una nostra vecchia rivista, un maître scrisse che nella sua vita al primo posto c'era la famiglia, poi il lavoro e come terza cosa c'era l'AMIRA. Per i veri amirini è proprio così. Sulla copertina della rivista "Anno XVI - N° 2 - febbraio 1992", c'era una simpatica vignetta che augura "Buon San Valentino" e, come accadeva spesso a quei tempi, all'interno non c'era nessun articolo di quello che era rappresentato in copertina! Sicuramente erano scelte editoriali.

Anche questo numero era composto da 56 pagine, di cui 24 di pubblicità!!! 9 sezioni collaboravano con una loro pagina che aveva come sponsor soci ristoratori o "amici" della produzione (una in meno dello scorso anno, manca l'Abruzzo che probabilmente non ha rinnovato): **Calabria, Bologna, Sanremo, Viterbo, Napoli, Puglia, Romagna, Brescia e Taormina**; 1 ristorante aveva una pagina intera (Il Brigantino di Barletta); 3 locali avevano ½ pagina ("Zeffirino" a Genova, "Antonio's Restaurant" e "Concordia Notte dine and dance" entrambi di Londra); 9 locali e ristoranti avevano un piccolo spazio: Al Buco (Palermo), A' Cuccagna (Palermo), Il Gabbiano (Latina), Mario (Roma), Del Falcone (Tivoli), Spadaro (Montecelio), Ulpia (Roma), Tolino (Castellammare di Stabia), Nel Segno dei Pesci (Roma); 9 aziende vinicole, sempre con una pagina intera: Bolla, Ruffino, Storiche Cantine, 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:

- **Concluso felicemente un altro corso al Centro di Aggiornamento professionale "Michele Averna"** di *Enrico Schiavone*
- **Mise en place a Rimini** di *Gilberto Polloni*



- **Come a tavola si può perdere il trono di un impero passando per la cucina di Citera** di *Antonio Maresca*
- **L'alimentazione in mostra** di *Giovanni Gatti*
- **Il bosco a tavola - i funghi** di *Ennio Lazzarini*
- **Chi sono i Maestri della Ristorazione** - *Romano Simionato*
- **Cibi e vini a Morano Calabro** di *Liliana Baldella*

Per ricevere il pdf di  
Ristorazione & Ospitalità di  
febbraio 1992, inviare un'email a  
[dbuonora@libero.it](mailto:dbuonora@libero.it)  
oppure un whatsapp al  
329 724 22 07



**L'AUTIN**  
*Vino di produzione*  
 SOCIETÀ AGRICOLA VITIVINICOLA S.R.L.

MAURO CAMUSSO  
 335.205440  
 INFO@LAUTIN.IT

VIGHE  
 VIA CACHERANO, 29  
 10090 CAMPIGNONE E.S. (TO)  
 CANTINA  
 VIA SANT'AGOSTINO, 49  
 12032 BARGE (CN)  
 TEL. 0175.346271  
 FAX 0175.343696

Cont.Fin. e P.Iec: 1048430016      www.lautin.it - info@lautin.it

GRAND HOTEL  
  
**Royal e Golf**  
 Courmayeur Mont Blanc

www.hotelroyalgolf.com

TENUTA CANTA

*contatti: tel.011 9906982 info@tenutacanta.it*

**Edizione 2021**  
 La nostra prima serie è composta da 10 video preparazioni con una pubblicazione ogni 10 giorni

**I prodotti Piemontesi preparati alla "lampada" e al flambé**



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

Visita le nostre pagine Facebook e Instagram

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

*Berta*

Distillerie Berta SRL  
 Fraz. Casalotto - Via Giustin 34/36 - 140316 Moncalvo (AT) Italia  
 P. IVA 01283390050

Tel. +39 0141.739528 e.s. Fax +39 0141.739531

info@distillerieberta.it - www.distillerieberta.it  
 info@relaisvillaprimo.it - www.relaisvillaprimo.it

...elixir dal 1902!  
*Bernard*  
 Pomaretto (TO) • www.barathier.it

**PESCAJA**  
  
 cuore animato



# Visita alla cantina Bellaria a Roccabascerana (AV)



**L**a sezione Amira di PAESTUM, nel proseguire il suo percorso enogastronomico nella propria Regione e in collaborazione con gli Istituti Alberghieri (in questa occasione con l'I.I.S. Antonio Sacco di Sant'Arsenio) ha avuto il piacere di essere ospite della casa vinicola Bellaria di Roccabascerana (AV). L'azienda agricola Bellaria è nata nel 2011 per volontà della famiglia Maffei. L'obiettivo era quello di creare economia ed occupazione attraverso i terreni di proprietà situati tra il parco del Partenio e le Valli del Sabato e del Calore, noti per la produzione di grandi vini. Ricordiamo che nella provincia di Avellino si producono 3 vini a DOCG: il Taurasi, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo. La famiglia Maffei, che è storica sul territorio, ha un forte legame con la propria terra. La politica aziendale è basata sulla tradizione e sulla tipicità di una terra meravigliosa e rigogliosa come l'Irpinia, ricca di terreni fertili e incontaminati. Molto scrupolosi, seguono ogni fase della

filiera produttiva, dalla vigna all'imbottigliamento.

A rendere piacevole e interessante la giornata è stato il signor Antonio Pepe, amministratore delegato aziendale, che ha accolto gli amirini con molta professionalità fornendo elementi utili alla crescita formativa professionale. Sono stati visitati i vigneti e degustati il vasto assortimento di vini prodotti (Falanghina, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Aglianico e Taurasi) accompagnati da prodotti genuini del territorio.

Una notizia interessante è che l'azienda Bellaria produrrà un vino speciale per l'Isola di Procida, Capitale Italiana della Cultura 2022, composto da un blend di 27 vini campani che si chiamerà "Mosaico per Procida". Gli amirini di Paestum ringraziano, per l'interessante giornata, la famiglia Maffei, l'A.D. Antonio Pepe e Carlo Caracciolo, agente dell'azienda che ha organizzato il tutto in modo perfetto.

*Giovanni Calemo*



# Inaugurazione della nuova sede della sezione all'Istituto Alberghiero Amerigo Vespucci di Roma

**A**Roma si è tenuta la serata inaugurale ufficiale della nuova e bellissima sede della sezione Roma-Lazio dell'Amira, sita nell'istituto alberghiero Amerigo Vespucci di Roma.

All'evento, sono stati presenti, oltre alla Dirigente Scolastica prof.ssa Maria Teresa Corea, una rappresentanza del corpo docenti del Vespucci e alcuni rappresentanti delle istituzioni. Poi, graditissime sono state le presenze di Valerio Beltrami e Cesare Lo Verde, rispettivamente Presidente e Tesoriere dell'AMIRA Nazionale che sono venuti appositamente a Roma.

Presenti quasi al completo tutti gli associati della sezione con i 3 Gran Maestri della Ristorazione (Aldo Masetti,



*Da sinistra Natale Liguori, Valerio Beltrami, Aldo Masetti, Mario Raggi, Cesare Lo Verde e Franco Vasconi*

Natale Liguori e Franco Vasconi), una nutrita presenza della Delegazione di Formia

con il Delegato Guido Matano e naturalmente il Fiduciario della sezione Roma-Lazio, Mario Raggi.

La manifestazione si è svolta in 4 fasi:

- Si è iniziati, con la presenza di oltre 50 ospiti, con la presentazione della sede, durante la quale il Presidente Beltrami ha consegnato alla Dirigente Scolastica Prof.ssa Maria Teresa Corea diploma, spilla e tessera di Socio Onorario dell'AMIRA. A seguire un aperitivo veloce con un brindisi augurale.

- Poi, lasciato la sede, si è passati in un'apposita sala dove è stato offerto un ricchissimo



*Il Presidente Beltrami taglia la torta assieme agli studenti di sala*

aperitivo/antipasto ben allestito e servito dagli studenti di sala (assistiti dai docenti di sala Natale Liguori, Vincenzo Arnone e Modesto Mola) e preparato dagli studenti di cucina del Vespucci. Il tutto, molto apprezzato, è stato abbinato ai prosciutti della Bortolomiol, uno degli sponsor della serata.

- A seguire, tutti nella sala ristorante per assaporare le prelibatezze preparate dagli studenti di cucina del Vespucci, brillantemente guidati dai docenti di cucina Pasquale Iaia, Rossella Ruberto, Alberto Ranaldi e Rocco Notargiacomo. Ottimo il servizio con gli studenti di sala guidati dal docente Natale Liguori e dalla responsabile di ricevimento dell'Amerigo Vespucci Prof.ssa Graziella Cucè. Alle portate sono stati abbinati i vini della cantina "Martino V°" (super premiata dal Gambero Rosso) di Genazzano, altro sponsor della serata.

- Al termine gli ospiti si sono trasferiti nella sala dove si è svolta una piacevole degustazione di distillati della Nonino e un'interessante presentazione di sigari del "Sigaro Toscano", anche loro sponsor della serata. Per concludere la bellissima e indimenticabile serata, si è svolta una ricca estrazione di moltissimi premi omaggiati dai numerosi sponsor partecipanti.



*Il Presidente Beltrami consegna la targa di socio onorario alla Dirigente Scolastica Maria Teresa Corea*

chips di rapa rossa, broccolo romano aromatizzato", "Torta A.M.I.R.A". Alla fine, il Presidente Beltrami e il Fiduciario Mario Raggi si sono soffermati a stringere la mano a tutti gli studenti, ringraziandoli e complimentandosi per il perfetto servizio offerto.

Per la cronaca, questo il menù: "Trofie con spada e cozze, datterino giallo confit e pesto leggero di rucola", "Ravioli con ragù di astice e Saint-Jacques arrostita alla liquirizia", "Turbante di spigola con concassé di vongole veraci bordato con lardo di Colonnata gratinato al pistacchio, scampo profumato alle erbe,



Attestato di partecipazione  
Materiale didattico  
Materiale per applicazione professionale  
Light lunch + Coffee break

Quota di iscrizione € 499,00  
OTA10 - Codice sconto 10% associati OTACL  
NOI10 - Codice sconto 10% associati N.O.I.

**Orari approssimativi**  
Inizio lavori ore 10:00 c.ca  
Coffee Break ore 11:30 c.ca  
Pausa light lunch ore 13:00 c.ca  
Ripresa lavori ore 14:30 c.ca  
Coffee break ore 16:00 c.ca  
Fine lavori ore 18:00 c.ca

Sede del corso:  
**Ristorante Tenuta Corte San Lorenzo**  
Via Nuova Esterna Chiunzi  
84010 Corbara (SA)

## Massimo Pisciotta

Food and Beverage Manager  
certificato ACCREDIA

Con il patrocinio OTACL

28 febbraio 2022  
7 marzo 2022  
14 marzo 2022  
21 marzo 2022  
Dalle 10:00 alle 18:00

Corso in

# APPROCCIOALFBM

Il controllo di gestione in chiave Pop

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

Docenti qualificati  
Avv. Pasquale Zambrano  
D.ssa Agnese Di Leva  
D.ssa Giada Falanga  
Dottor Carmine Calabrese

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





B Hospitality Consulting





## A-Z / Dizionarietto per gli addetti al servizio di Sala/Bar (13 / Tetra Pak – Zuppa)

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.*

**Tetra Pak:** nome commerciale di un recipiente di cartone paraffinato, usato specialmente per la vendita del latte e di altri prodotti liquidi, in confezioni ermetiche da asporto.



**Tomino:** formaggio fresco di latte intero vaccino o caprino confezionato in piccole forme cilindriche. Specialità piemontese.

**Topinambur:** pianta erbacea della famiglia delle composite (*Helianthus tuberosus*), originaria dell'America, detta anche girasole del Canada, tartufo di canna o tartufo d'America. Con fusto ispido, foglie ovate lanceolate e fiori gialli in capolini, è coltivata per i tuberi eduli, detti patate del Canada.

**Tournedos:** fetta alta di filetto di bue cucinata in vari modi.

**Tranciare:** tagliare in modo netto, facendo delle fette.

**Travaso:** trasferimento di un liquido da un recipiente ad un altro.

**Trinciare:** tagliare in piccoli pezzi o a striscioline (carne, pollo, ecc.).

**Trippa:** lo stomaco dei ruminanti, in particolare dei bovini; pulito, lessato e tagliato a strisce viene cucinato in vari modi: col sugo, alla parmigiana, alla romana, alla fiorentina.

## V

**Vaccina:** carne di vacca macellata.

**Vaniglia:** pianta tropicale delle orchidacee provvista di radici aeree e fiori bianco-giallastri; è ampiamente coltivata per il commercio dei frutti, a capsula deiscente, verdi e poi bruni a maturazione. Il frutto essiccato della pianta e l'essenza che se ne ricava sono usati nell'industria dolciaria.



**Vellutata:** passato di verdure unito a panna liquida e tuorli d'uovo dalla consistenza cremosa.

**Vendemmia:** raccolta dell'uva.

**Vinaigrette:** salsa tipica della cucina francese, a base di olio, aceto, sale, pepe ed erbe aromatiche tritate finemente, può essere unita ad altri ingredienti (per es. mostarda, capperi tritati, acciughe, curry, ecc.); viene usata per condire insalate crude in foglia oppure altre verdure.

**Vinello:** vino di leggera gradazione alcolica e di gusto gradevole.

**Vino "bevanda alcolica":** è cultura, memoria, territorio e passione. In merceologia è definito come il prodotto della fermentazione alcolica del mosto d'uva: una soluzione ricavata dalla pigiatura dell'uva, nella quale sono disciolte più di 600 sostanze.



**Vino "colore":** dipende dalla quantità e dalla qualità dei pigmenti dei vitigni impiegati, dal grado di maturazione delle uve al momento della vendemmia, dalla pigiatura, dalla macerazione e dal tempo di fermentazione a contatto con le bucce, dal contenitore nel quale ha riposato e dall'evoluzione.

**Vino "elementi":** acqua 75 – 85%, zucchero 0.1 – 10%, alcol 6 – 18%, sostanze minerali e composti odorosi, acidi (citrico, tartarico, malico, detti acidi fissi) complessivamente dal 5.6 al 10.6%.

**Vino "fasi di produzione":** 1) Raccolta delle uve: scelta ed assemblaggio delle uve.

2) Pigiatura: l'uva viene pressata. Il mosto ottenuto è pronto per essere fermentato o per essere spento. 3) Fermentazione tumultuosa: gli zuccheri contenuti nel mosto, mediante l'azione dei saccaromiceti in presenza di aria, si trasformano





in alcol e anidride carbonica (circa 15 giorni). 4) Svina-tura: il vino ottenuto, ancora grezzo, si trasferisce in botte dove continua a fermentare molto lentamente e deposita le fecce. 5) Maturazione: il vino viene separato dalle fecce e trasferito in altre botti dove si chiarifica e assume i caratteri organolettici. 6) Imbottigliamento: il vino maturato viene imbottigliato e dopo un certo periodo di riposo viene messo in vendita.

**Vino “produzione”**: la produzione del vino, dalla raccolta delle uve alla bottiglia in tavola, prevede sei cicli di lavoro. Ciascun ciclo, o fase, richiede un certo periodo di tempo che varia dalla zona di produzione, dal tipo di uva impiegata e dal prodotto che si vuole ottenere. Ci sono vini che vanno consumati nell’anno e vini che, prima di essere consumati, richiedono lunghe maturazioni 6/8 anni.

**Vino “profumo e quantità”**: dipende dai profumi primari tipici dell’uva, dagli aromi secondari provenienti dalla fermentazione e dagli aromi terziari provenienti dall’invecchiamento. In Italia, paese leader nel settore, si coltivano oltre 300 varietà di vite che danno circa 50 milioni di ettolitri di vino, di cui circa 15 milioni di qualità.

**Vino “varietà di vite”**: più diffuse in tutto il territorio nazionale per quantità di vino prodotto sono: Sangiovese e Barbera per i rossi e Trebbiano per i bianchi

**Vino “classificazione”**: secondo la normativa italiana vigente (legge 164 e precedenti) in materia di produzione vitivinicola intitolata “Nuova disciplina delle denominazioni di origine”, il vino prodotto è classificato in quattro categorie: Vini da tavola, sono i più diffusi e i meno controllati, nel senso che non è stabilito alcun requisito. Non possono indicare in etichetta la zona di produzione e il vitigno di provenienza; Vini a indicazione geografica tipica (IGT), sono prodotti con uve provenienti dalla zona indicata in etichetta e con vitigni previsti; Vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD) si dividono in: Vini a Denominazione di Origine Controllata D.O.C (prima di immetterli al consumo devono essere sottoposti a analisi chimica e organolettica e possono ottenere la DOC solo se inseriti nella IGT da almeno cinque anni); Vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) (possono ottenere la DOCG quei vini che hanno raggiunto fama internazionale e non prima di dieci anni del loro utilizzo della DOC); Vini speciali sono ottenuti aggiungendo ai vini base altri ingredienti come mosti concentrati, caramello, zuccheri, acquavite, alcool e aromi naturali. Si dividono a loro volta in: Vini spumanti ottenuti con tre metodi: Classico (o seconda fermentazione in bottiglia), Charmat (seconda fermentazione in autoclave) e Addizionali di anidride carbonica; Vini liquorosi, ottenuti da vini base di gradazione alcolica non superiore a 10 gradi, con aggiunta di acquavite di vino, mosto concentrato o alcool puro per ottenere almeno 16 gradi. Es. il Marsala, il Porto, ecc.; Vini aromatizzati ottenuti aggiungendo ai vini base, acquavite e aromi naturali. Es. il Vermouth; Vini passiti ottenuti da uve esposte al sole, es. il Passito di Pantelleria.

## W

**Wafer**: biscotto costituito da due o più cialde imbottite di



crema alla vaniglia, al cioccolato o alla nocciola.

**Worchestershiresauce**: salsa liquida inglese a base di aceto, zucchero, acciughe, sale, tamarindo, scalogno e spezie; si accompagna a carni, insalate, uova e alcuni cocktail (come il Bloody Mary).

## Z

**Zabaione**: crema ottenuta facendo cuocere tuorlo d’uovo frullato con zucchero, diluito con marsala o altro vino dolce o anche liquore: zabaione al rum; bignè alla crema di zabaione; anche, rosso d’uovo sbattuto a freddo con zucchero e aggiunta di vino liquoroso o latte.

**Zafferano**: pianta erbacea bulbosa delle Iridacee (*Crocus sativus*), con fiori violacei, imbutiformi, dai cui stimmi clavati, rosso-aranciati, amari, si estrae una droga usata per cucinare, detta anch’essa zafferano, che a contatto con l’acqua dà una colorazione gialla.



**Zenzero**: pianta delle Zingiberacee (*Zingiber officinale*), simile nell’aspetto e nel portamento alla canna, con grossi rizomi aromatici di sapore pungente che, freschi oppure essiccati, vengono usati in cucina come spezie e in farmacia come carminativo; l’olio essenziale che se ne ricava (olio di zenzero) è usato nell’industria alimentare e profumiera.

**Zibibbo**: vitigno del tipo moscato, coltivato in tutto il Mediterraneo, la cui uva, di sapore dolcissimo, viene anche appassita per essere usata in pasticceria.

**Zuccata**: zucca candita, specialità siciliana usata come ingrediente per molte confezioni dolciarie.

**Zuccotto**: dolce semifreddo, confezionato in forma di cialotta semisferica con pandispagna, panna, gelato e gianduia.

**Zuppa**: minestra in brodo (di carne, pesce, legumi o verdure).

*Questa è stata l’ultima parte di questo utile dizionario. L’Amira e la redazione di Ristorazione & Ospitalità ringraziano gli autori Antonino Reginella e Mario Di Cristina per questo contributo.*



*Antonino Reginella  
Gran Maestro della  
Ristorazione*



*Mario Di Cristina,  
Segretario Amira  
Nazionale e  
Gran Maestro della  
Ristorazione*

I nuovi locali del Cravattino d'Oro

# Ristorante Il Particolare

Via Baldassarre Peruzzi, 26 - Siena

Telefono 339 827 5430 - <https://particolaredisiena.com>

**P**articolare di Siena racconta la storia di una parte della Toscana divisa tra la Val d'Orcia e Siena; la creatività, la concretezza dei prodotti locali e la valorizzazione di produzioni di nicchia.

Una cucina estrosa sempre in grado di stupire e di appagare i sensi.

Un'armonia raccontata con la valorizzazione di materie prime di qualità, un omaggio ai profumi della nostra terra, sospesa tra le colline ed il mare.

La sostenibilità, il rispetto dell'ambiente e delle persone sono il punto di riferimento per un ristorante in continua evoluzione.

Vivere un'esperienza emozionale, sensoriale, emotiva, per ritrovare la magia dello stare a tavola, un'esperienza fine dining dove niente è lasciato al caso, prodotti del



*Il Particolare*

territorio e del proprio orto, così come un menù sempre diverso rendono ogni volta unica l'esperienza.

## Nuove Sezioni AMIRA ... ... a Marsala - Trapani

il fiduciario pro tempore della sezione Amira della bella cittadina siciliana è Chiara Gavioli, il vice fiduciario è Ezio Barraco, il tesoriere e addetto ai vini è Antonio Rugirello, la segretaria è Maria Asaro, l'addetto ai social e a internet è Maurizio Tripoli. L'indirizzo email della sezione è: [amira.marsalatrapani@gmail.com](mailto:amira.marsalatrapani@gmail.com)



*Francesco  
Roccaro*

## ... e a Pavia

il fiduciario è Francesco Roccaro, il vice fiduciario è Roberto Longobardi e la segretaria è Nadia Vecchi. Email di sezione: [francescoroccaro79@gmail.com](mailto:francescoroccaro79@gmail.com)



Auguriamo... Buon lavoro...



## *I locali del Cravattino d'Oro*

### **ABRUZZO**

**Ristorante LA VECCHIA SILVI**  
Via Circonvallazione Boreale, 20  
64028 **Silvi (TE)**  
085 930141  
[www.ristorantevecchiasilvi.com](http://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](http://www.relaismaresca.com)

### **Hotel VILLA SIGNORINI**

Via Roma, 43  
80056 **Ercolano (NA)**  
081 7776423  
[www.villasignorini.it](http://www.villasignorini.it)

### **SORRISO Thermae Resort & SPA**

Via Provinciale Panza, 311  
80075 **Forio (NA)**  
081 907227  
[www.sorrisoresort.it](http://www.sorrisoresort.it)

### **Ristorante Gran Caffè GAMBRINUS**

Via Chiaia, 1/2  
80132 **Napoli**  
081 417582  
[www.grancaffegambrinus.com](http://www.grancaffegambrinus.com)

### **Luxury Country House**

**IL MULINO DELLA SIGNORA**  
Contrada Filette  
83055 **Sturzo (AV)**  
0825 437207  
[www.ilmulinodellasignora.it](http://www.ilmulinodellasignora.it)

### **EMILIA ROMAGNA**

**FRANCO ROSSI Ristorante**  
Via Goito, 3  
40126 **Bologna**  
051 238818  
[www.ristorantefrancorossi.it](http://www.ristorantefrancorossi.it)

### **Hotel VISTA MARE**

Viale G. Carducci, 286  
47042 **Cesenatico (FC)**  
0547 87506  
[www.hotelvistamarecesenatico.it](http://www.hotelvistamarecesenatico.it)

### **Ristorante Pizzeria GIORGIO**

Viale L.B. Alberti, 30  
47042 **Valverde di Cesenatico (FC)**  
0547 86499  
[www.ristorantegiorgio.net](http://www.ristorantegiorgio.net)

### **FRIULI VENEZIAGIULIA**

**Grand Hotel ASTORIA**  
Largo San Grisogno, 3

### 34073 **Grado (GO)**

0431 83550  
[www.hotelastoria.it](http://www.hotelastoria.it)

### **LIGURIA**

#### **Ristorante LA PRUA**

Passeggiata F. Baracca, 25  
17021 **Alassio (SV)**  
0182 642557  
[www.lapruadialassio.com](http://www.lapruadialassio.com)

#### **Ristorante PUNTA MARE**

Via Lungomare, 1  
18011 **Arma di Taggia (IM)**  
0184 43510  
[www.puntamare.it](http://www.puntamare.it)

#### **Ristorante SANT'AMPELIO**

Via Vittorio Emanuele, 6  
18012 **Bordighera (IM)**  
0184 264009  
[www.ristorantesantampelio.it](http://www.ristorantesantampelio.it)

### **LOMBARDIA**

#### **Ristorante DA VITTORIO**

Via Cantalupa, 17  
24060 **Brusaporto (BG)**  
035.681024  
[www.davittorio.com](http://www.davittorio.com)

#### **Ristorante BIFFI**

Galleria Vittorio Emanuele II°  
20122 **Milano**  
02 8057961  
[www.biffigalleria.it](http://www.biffigalleria.it)

#### **Ristorante SAVINI**

Via Ugo Foscolo, 5  
20121 **Milano**  
02 72003433  
[www.savinimilano.it](http://www.savinimilano.it)

### **SARDEGNA**

#### **Ristorante BELVEDERE**

Località Farina, snc  
07021 **Arzachena (OT)**  
0789 96501  
[www.ristorantegastronomiabelvedere.com](http://www.ristorantegastronomiabelvedere.com)

### **SICILIA**

#### **Ristorante IL FLAMBÉ**

Via Vincenzo Barbera, 11  
90124 **Palermo**  
091 342332  
[www.flamberrestaurant.it](http://www.flamberrestaurant.it)

#### **IL TIRANNO CAPORTIGIA Restaurant**

Viale Montedoro 78  
96100 **Siracusa**  
0931 581528  
[www.iltiranno.it](http://www.iltiranno.it)





## *I locali del Cravattino d'Oro*

### **MOMENTUM Wellbess Bio-Resort**

Strada Statale, 115  
53034 **Castelvetrano (TP)**  
0924 941046  
[www.momentumresort.com](http://www.momentumresort.com)

### **Osteria IL MORO**

Via Giuseppe Garibaldi 86  
91100 **Trapani**  
0923 23194  
[www.osteriailmoro.it](http://www.osteriailmoro.it)

### **TOSCANA**

#### **IL CONVITO DI CURINA**

Strada Provinciale 62  
53019 **Castelnuovo Berardenga (SI)**  
0577 355647  
[www.ilconvitodicurina.it](http://www.ilconvitodicurina.it)

#### **L'ANTICA TRATTORIA**

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

#### **Ristorante DAL FALCO**

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

#### **Ristorante IL MESTOLO**

Via Fiorentina, 81  
53100 **Siena**  
0577 51531  
[www.ilmestolo.it](http://www.ilmestolo.it)

#### **Ristorante Il PARTICOLARE**

Via Baldassarre, 26  
53100 **Siena**  
339 8275 430  
<https://particolaredisiena.com/>

### **UMBRIA**

#### **Ristorante LOCANDA DELLA SIGNORIA**

Piazza della Signoria, 5  
06049 **Spoletto (PG)**  
0743 47752  
[www.ristorantedellasignora.it](http://www.ristorantedellasignora.it)

### **VALLE D'AOSTA**

#### **GRAND HOTEL ROYAL E GOLF**

Via Roma, 87  
11013 **Courmayeur (AO)**  
0165 831611  
[www.hotelroyalgolf.com](http://www.hotelroyalgolf.com)

### **VENETO**

#### **Ristorante LA MONTANELLA**

Via dei Carraresi, 9  
35032 **Arquà Petrarca (PD)**

0429 718200  
[www.lamontanella.it](http://www.lamontanella.it)

#### **Ristorante IL GALEONE D'ORO**

Piazza Dante Alighieri, 3  
31033 **Castelfranco Veneto (TV)**  
335 6162 700  
[www.galeonedoro.it](http://www.galeonedoro.it)

#### **Ristorante Bistrot CENTRALE**

Piazza Marconi, 7  
31030 **Dosson (TV)**  
0422 382 265  
[www.alcentrale.it](http://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](http://www.hotelalfiore.it)

#### **Antica Trattoria DUE SPADE**

Via Roma, 5  
36066 **Sandrigo (VI)**  
0444 659948  
[www.duespade.com](http://www.duespade.com)

#### **Ristorante DA PINO**

Piazza Giorgione, 74  
31100 **Treviso**  
0422 303 346  
[www.dapino.it](http://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](http://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](http://www.artusi.in)

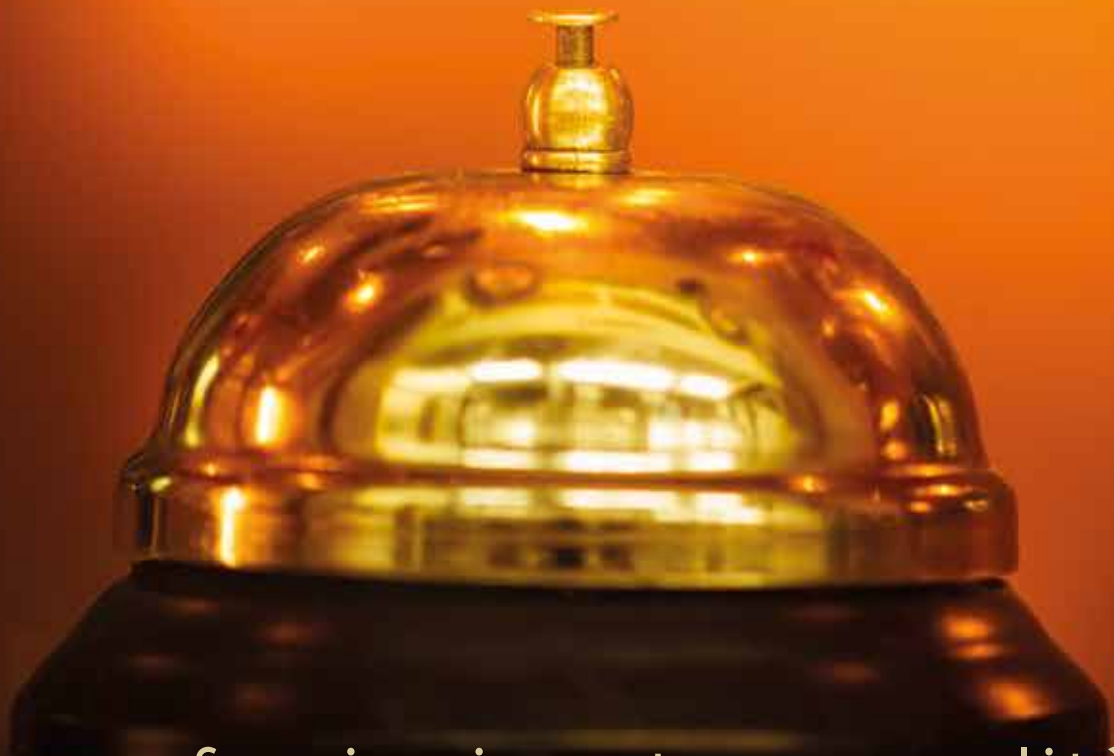
### **PRINCIPATO DI MONACO**

#### **Ristorante LA PIAZZA**

9, Rue du Portier  
98000 **Principato di Monaco**  
+0377 93504700  
[www.lapiazza-monaco.com](http://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](http://marcoesposto.com)