

Ristorazione & Ospitalità



Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 46 - Numero 4
Aprile 2022

BUONA PASQUA

All'interno:

- Gli auguri pasquali del Presidente Beltrami
- La stagione riparte, abbiamo bisogno di passione e professionalità
- L'assistente di sala, una figura in piena evoluzione
- Perché la luce ha effetti negativi sul vino?
- Vitigni e Vini d'Italia, l'Alto Adige



Vi Raggiungiamo
in tutta
ITALIA



AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE
PREGIS[®]

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



FILIALI PREGIS S.P.A.



TRANSIT POINT



NUOVA FILIALE
Sant'Omero (TE)



Riva del Garda (TN)



San Bonifacio (VR)



Galliate (NO)



Chiesina Uzzanese (PT)



Cesena (FC)



San Vito al Torre (UD)



Sant'Omero (TE)

RIVA DEL GARDA (TN)

Sede legale/Unità locale

Via S. Andrea, 61 - Loc. Fangolino
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. 0464 551487
info@pregis.it

SAN BONIFACIO (VR)

Unità locale

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

GALLIATE (NO)

Unità locale

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

CHIESINA UZZANESE (PT)

Unità locale

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

CESENA (FC)

Unità locale

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

SAN VITO AL TORRE (UD)

Unità locale

Via Remis, 33
33050 San Vito al Torre (UD)
Tel. 0432 836343
info.ud@pregis.it

SANT'OMERO (TE)

Unità locale

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



Insieme verso la **bella stagione!**

VISION

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

MISSION

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



www.pregis.it

Ristorazione & Ospitalità



Anno 46 n° 4
Aprile 2022

Rivista di alimentazione,
gastronomia, enologia e turismo

EDITORE AMIRA
Associazione Maîtres Italianni
Ristoranti e Alberghi

DIRETTORE RESPONSABILE
Diodato Buonora
dbuonora@libero.it

DIRETTORE EDITORIALE
Valerio Beltrami

GRAFICA E IMPAGINAZIONE
Veronica Gatta

CONTRIBUTI EDITORIALI
Valerio Beltrami, Diodato Buonora,
Alfio Cantarella, Gianni Cassanelli,
Marco Contursi, Nello Ciabatti,
Giuseppe De Girolamo, Giuseppe D'Elia,
Lorenzo Dornetti, Giovanni Favuzzi,
Umberto Giordano, Enrik Gjoka,
Adriano Guerri, Francesco Guidugli,
Valentina Iatesta, Rodolfo Introzzi,
Claudio Kovatsch, Fabio Pinto,
Michele Policelli, Claudio Recchia,
Antonio Rotondaro, Stefano Sandrucci,
Franco Savasta, 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

7 Crisi alimentare: l'effetto della guerra
sulle nostre tavole - Antonio Rotondaro

IL PUNTO

8 La stagione riparte, abbiamo bisogno di
passione e professionalità - Claudio Recchia

ATTUALITÀ

9 Grado, il benvenuto del sindaco in
occasione di "Le donne nell'arte del
Flambé®" - Claudio Kovatsch

ATTUALITÀ

11 Successo per la 1ª edizione del PREMIO
"AMIRA Progress" - Giuseppe De Girolamo

ATTUALITÀ

14 Masterchef 11, quando una trasmissione per il
personale di sala? - Lorenzo Dornetti

ATTUALITÀ

15 L'assistente di sala, una figura in continua
evoluzione - Enrik Gjoka

ATTUALITÀ

20 Il catering deve ripartire a giugno
Valerio Beltrami

ATTUALITÀ

21 Ospite, i Professionisti a tutela del suo
benessere - Francesco Guidugli

È TEMPO DI...

24 Lo sapevi che mangiare le fave apporta
numerosi benefici!!! - Alfio Cantarella

Sommario



34



45



25



35

VITIGNI E VINI D'ITALIA

25 L'Alto Adige
Franco Savasta

STILE TARTUFO

30 Crisi globale e crisi (di qualità) alimentare
Stefano Sandrucci

CULTURA DEL SOMMELIER

31 Perché la luce ha effetti negativi sul vino?
Luca Stroppa

LE NOSTRE DOCG

33 Il Cerasuolo di Vittoria, l'unico vino siciliano
a D.O.C.G. - Adriano Guerri

VINI DAL MONDO

34 Pochi lo sanno: anche in Tanzania si fa vino
Rodolfo Introzzi

IL MAESTRO

35 Il Gran Maestro Paolo Asproni
si racconta... - Claudio Recchia

ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI FORMAGGI

37 La Sicilia
Michele Policelli

PER SAPERNE DI PIÙ

40 Speakeasy e proibizionismo
Valentina Iatesta

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

41 Il fegato, fa bene o fa male?
Giovanni Favuzzi

L'ANGOLO BAR

43 Clover Club... Something for the Girls!
Fabio Pinto



DISTINTI SALUMI

44 L'Orvula, il salame più grande del sud
Marco Contursi

R. & O. 30 ANNI FA

45 Ristorazione & Ospitalità di
aprile 1992 - Diodato Buonora

DALLA SEDE CENTRALE AMIRA

47 A Peschiera il 1° Consiglio Nazionale dell'anno
della nostra associazione - Claudio Recchia

DALLE SEZIONI

49-57 Puglia - Bari, Udine, Napoli,
Paestum, Sicilia Orientale,
Trentino Alto Adige, Umbria

I NUOVI LOCALI DEL CRAVATTINO D'ORO

58 A Jersey, "The Moorings
Hotel & Restaurant"

Gli auguri pasquali del nostro Presidente

Abbiamo lasciato le feste natalizie con l'augurio che il nuovo anno fosse diverso da quello passato. Oggi con l'arrivo della Santa Pasqua, nonostante il momento attuale sia forse più triste di prima, desidero augurare a tutti i soci, familiari e amici dell'A.M.I.R.A. giorni ricchi di pace e gioia.

Valerio Beltrami
Presidente Nazionale
A.M.I.R.A.



Il direttivo all'ultimo consiglio di Peschiera del Garda (VR)

Crisi alimentare: l'effetto della guerra sulle nostre tavole

Lo scoppio della guerra in Ucraina, sconcertante, inaspettata e in nessun modo giustificabile, ci fa sentire nuovamente impotenti e sopraffatti da circostanze che vanno oltre il nostro controllo. Il comparto turistico italiano, già devastato dalla pandemia, aveva da poco ricevuto una boccata di ossigeno, quando l'offensiva di Putin contro l'Ucraina ha rallentato questa ripresa. Così, la nostra bella Italia, si allontana dalla prospettiva del pieno ritorno del Turismo internazionale, quello importante, infatti stop agli arrivi dalla Russia, ai turisti Russi, turisti facoltosi che non badano a spese, che prima della pandemia erano soliti festeggiare i matrimoni, i compleanni e vari eventi nel nostro bel paese. Quei russi, intenditori del buon cibo e amanti del buon vino, che erano sempre in cerca di un'e-

sperienza enogastronomica di alta qualità. Venivano in Italia in periodi dell'anno di mezza stagione, rendendo la loro presenza fondamentale per il settore ristorativo alberghiero. Inoltre questa orribile guerra non danneggia solo il settore del turismo internazionale, ma compromette tutto il comparto agroalimentare, fondamentale per la nostra offerta turistica, al pari delle bellezze paesaggistiche e naturalistiche. L'aumento del prezzo del gasolio, del gas e delle materie prime ha messo in ginocchio l'intera filiera. Gli aumenti del costo dei trasporti incidono negativamente sul prezzo di tutti i generi alimentari. Non meno rilevante è la mancanza dei cereali, grano e mais, provenienti dall'Ucraina e dalla Russia. I ristoratori hanno già lanciato l'allarme, prevedendo un rincaro dei prezzi delle pietanze offerte nei



propri locali. Un intervento non meno importante dovrà interessare i salari dei lavoratori del turismo, già in difficoltà, dopo un lungo periodo di non occupazione e di ammortizzatori sociali, come unico sostegno. Questi lavoratori dovranno essere tutelati, adeguando i loro salari al maggiore costo della vita. Sarà un'impresa ardua per gli imprenditori del turismo far coincidere i costi con i ricavi. Dobbiamo farcela, ci vorrà molta collaborazione e spirito di sacrificio. Pur non volendo ci ritroviamo in un'economia di guerra, anche se la guerra non l'abbiamo voluta e per fortuna non la viviamo direttamente sulla nostra pelle.

Antonio Rotondaro
Vice Presidente Nazionale
AMIRA

La stagione riparte, abbiamo bisogno di passione e professionalità



La “stagione riparte”... è qualcosa che si ripete, anno dopo anno, e quest’anno tra una pandemia che non è ancora alle spalle e una guerra che lascerà strascichi indelebili, il nostro settore, quello turistico alberghiero, deve fare i conti con un’economia ancora una volta incerta, che ci metterà di nuovo alla dura prova. Tutti noi operatori del settore del servizio di sala addetti all’accoglienza e al benessere dell’ospite dovremo necessariamente essere duttili, intercambiabili con una flessibilità maggiore, proprio perché nell’incertezza di quella che sarà la stagione 2022 ci troveremo a dei picchi di lavoro e a degli improvvisi cali di lavoro ai quali ci dovremo sempre di più confrontare. Le materie prime, come tutti noi ben sappiamo, hanno subito degli aumenti stratosferici, i costi di gestione delle strutture alberghiere sono diventati insostenibili. In tutto questo mara-

sma, saremo noi operatori di sala, con tutti i nostri colleghi di altri reparti, che dovremo essere pronti ad accogliere i nostri cari ospiti regalandogli momenti di emozioni enogastronomiche in totale serenità e benessere. La Pasqua rappresenta un momento di gioia per le famiglie che verranno a festeggiarla nei nostri alberghi/ristoranti, nella speranza di avere alle spalle quei brutti momenti che abbiamo vissuto sino a ieri. Abbiamo il compito di sfoderare tutta la nostra professionalità ed esperienza per cominciare una nuova stagione, pensando che la nostra professione rimanga qualcosa di unico. Ognuno di noi potrà, se vuole, vederne tutti gli aspetti positivi che, purtroppo, altre situazioni e professioni non hanno. Per il nuovo che avanza, ed intendendo le nuove generazioni, siate consapevoli che la stagione come ancora oggi viene definita ha una grande importanza, non solo sotto l’aspetto

economico, ma anche quello formativo e più sarete preparati ad affrontarla e maggiori saranno le vostre soddisfazioni. Formazione e professionalità vanno di pari passo e le nuove leve sono pronte per affrontare quelle che saranno le sfide del domani. Il nostro compito, e con nostro intendendo la nostra associazione A.M.I.R.A., in concomitanza con i docenti delle scuole alberghiere, ha il dovere di accompagnare i giovani addetti al servizio e vendita di sala alle nuove esigenze di servizio che si prospetteranno in futuro. Concludo augurando una serena e felice Pasqua a tutti gli associati A.M.I.R.A., agli operatori del settore alberghiero e alle loro famiglie. Sicuro che siamo ancora sulla strada giusta, passione e professionalità ci accompagneranno anche in questo 2022.

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

Grado, il benvenuto a tutti da parte del sindaco in occasione della 6^a edizione di “Le donne nell’arte del Flambé® Maria Luisa Speri Challenge” che si tiene dal 7-10 aprile 2022

Un caloroso ed affettuoso benvenuto da parte mia, della Giunta e di tutta la comunità di Grado ai: dirigenti, docenti, allieve di scuole o istituti alberghieri, Maître, ristoratori, albergatori, Soci e simpatizzanti italiani e stranieri che confluiranno a Grado dal 7-10 aprile 2022 alla sesta edizione di:

Le donne nell’arte del Flambé® Maria Luisa Speri Challenge

In questo evento, oltre alla professionalità di tutte le concorrenti che animano la sfida ad altissimo livello di cucina alla lampada, vengono valorizzati i concetti di promozione sia del mondo dei Maîtres e sia dell’isola di Grado che ospita l’iniziativa.

Considerato il successo che la manifestazione sta ottenendo, con l’edizione 2022 si intende creare un’occasione per aprirsi maggiormente al territorio nazionale ed internazionale.

Si tratterà di una valorizzazione reciproca tra l’evento, la cultura dell’accoglienza e il territorio in chiave di valorizzazione turistica.

Il concorso si presenta come punta dell’iceberg di diverse esigenze ed intendimenti che riteniamo assolutamente in linea con il piano strategico di marketing regionale.

I Maîtres possano essere importanti e qualificati “Ambassador” delle eccellenze enogastronomi-



Il vice presidente vicario dell’Amira, Giacomo Rubini, con il sindaco di Grado, Claudio Kovatsch

che e sono per antonomasia sinonimo di qualità ed accoglienza. Oltre ad essere il punto di riferimento della sala, il Maître diventa spesso anche personal concierge ed un naturale interlocutore poiché propone i piatti con intelligenza ed attenzione, anche avendo cura di proporre prodotti locali e divenendo così il migliore “supporto commerciale” all’enogastronomia del mondo agroalimentare.

Questo evento è importante anche come momento di incontro tra il mondo della scuola e quello imprenditoriale.

Un augurio sincero a voi tutti per un buon prosieguo e l’auspicio che portiate nel cuore un ricordo indelebile della cittadina di Grado.

*Claudio Kovatsch
Sindaco di Grado*



APPRODO RESORT THALASSO SPA

Scegli la tua esperienza di
BENESSERE

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

SEGUICI SU



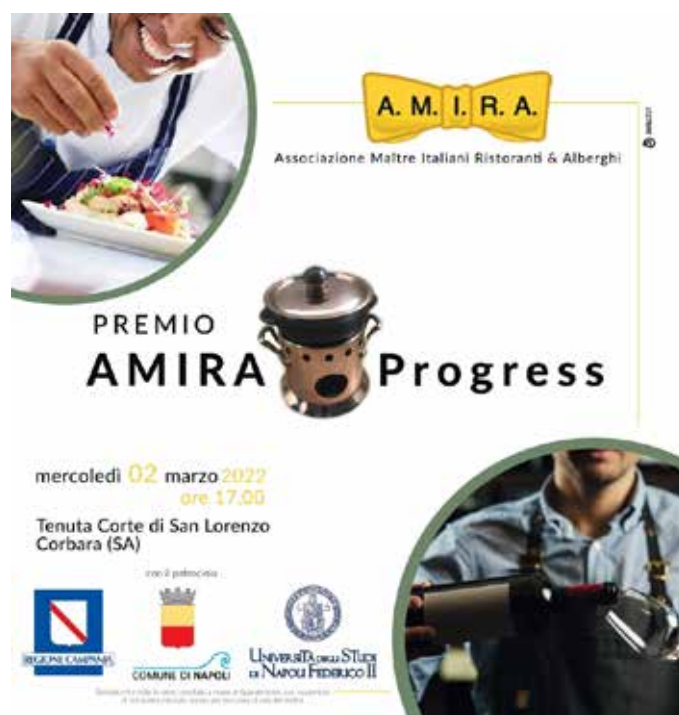
CILENTO

Successo per la 1^a edizione del PREMIO “AMIRA Progress”

Con l'impegno di chi si è, con successo, adoperato per il Meridione,
verso conquiste future

di Giuseppe De Girolamo

Ha ottenuto grande successo il 1° PREMIO “AMIRA Progress” organizzato dalla sezione Napoli dell'Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi. Questa prima edizione, appena conclusasi, ha visto l'AMIRA, e non solo la sezione Napoli, guidata dal fiduciario Dario Duro che ha ideato e realizzato la manifestazione, ma tutta l'Associazione in campo nazionale, protagonista attraverso il suo presidente Valerio Beltrami che ne ha condiviso l'iniziativa, anche con la sua presenza per le premiazioni degli assegnatari del premio, insieme a Cesare Lo Verde, tesoriere nazionale del sodalizio. L'incantevole “Tenuta Corte San Lorenzo” a Corbara, ha accolto grandi nomi di personaggi di spicco del meridione d'Italia che hanno ricevuto il premio “AMIRA Progress” per il loro impegno nel prodigarsi con le finalità di far emergere le potenzialità che questo territorio dello stivale possiede e che sono elemento essenziale per lo sviluppo dell'Italia intera. Tra gli scopi dell'AMIRA, infatti, figurano il promuovere ed incentivare i giovani a una migliore formazione, riqualificazione e aggiornamento, per la professionalità che vorranno acquisire ed esprimere al fine di essere meritori personalmente di una sempre più attenta e valida accoglienza ed ospitalità offerta al turista, tanto da rendere la nostra Italia sempre più apprezzata nel mondo. Obiettivi che potranno essere raggiunti anche attraverso l'opera delle personalità segnalate e premiate con l'AMIRA Progress che si sono impegnate per le nuove generazioni. Un premio l'“AMIRA



Progress” che va ad aggiungersi ai premi che questa Associazione nazionale organizza annualmente con i concorsi “Il Maître dell’anno” e “Le Donne nell’Arte del Flambé”, mettendo in competizione i propri iscritti e stimolandoli nella conquista di successi nella loro professione. L’evento patrocinato da Regione Campania, Comune di Napoli e Università degli Studi di Napoli Federico II e sostenuto da numerosi sponsor, si è svolto con un intero pomeriggio e serata dedicato dapprima alle premiazioni, poi rivolto alla solidarietà che l’AMIRA, solitamente, non manca di esprimere, come anche in questa serata verso l’Ucraina. Loredana Gaudiosi, delegata per le AMIRINE campane unitamente alla delegata nazionale Isabella Sor-

Attualità

gente hanno dato vita ad una raccolta fondi da devolvere al popolo dell'Ucraina coinvolgendo l'Onlus "Lega del Filo d'Oro", che ha venduto il libro scritto ed offerto dalla Sorgente "Atta 929, la storia di Gaia nel formicaio" devolvendo il ricavato ai fini umanitari. Ad introdurre i lavori del pomeriggio corbarese, presentato da Nello Ciabatti come tutti i premiati, è stato il fiduciario della sezione AMIRA Napoli Dario Duro che ha subito passato la parola al presidente nazionale dell'AMIRA. In riferimento al 1° premio denominato "AMIRA Progress", il presidente Beltrami, nel suo saluto ai presenti, ringraziando per l'invito e l'onore ad essere partecipe all'iniziativa campana, apprezzando tutto quanto messo in atto dal Fiduciario Duro con tutto il suo direttivo, ha detto: "visto la denominazione di questo premio, desidero lanciare anch'io il 'Progress', non sono più abituato a chiamare i signori 'clienti' con questo termine, ma 'ospiti'. Ospiti deve essere il nostro nuovo termine, perché quando a



Tutti i premiati

casa nostra riceviamo qualcuno cerchiamo di dare il meglio di noi stessi per coccolarlo e farlo stare bene. Quindi quando questi signori clienti entrano da noi, sono i nostri 'Ospiti' e quindi dobbiamo far sapere che quando escono possono aver mangiato un gran piatto, però il piatto possono dimenticarlo, ma noi che li coccoliamo, quando escono gli resteremo nel cuore. Perciò dico grazie ospiti di essere qui con noi stasera". Per la consegna dei premi, oltre al presidente Beltrami, dando grande lustro, importanza, significato e speranza in un sempre maggiore successo evolutivo della nostra nazione attraverso perso-

ne operative perché questo possa accadere, sono intervenuti, anche, il Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II Prof. Matteo Lorito e la Professoressa Elisabetta Moro. Per l'anno 2022, l'AMIRA Progress è stato assegnato per la sezione GIORNALISMO a Mimmo Falco; per la sezione CULTURA a Marino Niola; per la Sezione COMUNICAZIONE CULTURALE a Nicola Squitieri; per la sezione DIETA MEDITERRANEA a Vito Amendolara; per la sezione IMPEGNO SCIENTIFICO sul tema della SICUREZZA ALIMENTARE, a Antonio Limone; per la se-



Gli amirini con la torta

zione PROGRAMMAZIONE INTERSETTORIALE, a Eugenio Gervasio; per la sezione ECONOMIA, a Gianfranco Testa; per la sezione IMPRENDITORIA, a Rosa PRATICO'; per la sezione VALORIZZAZIONE e PROMOZIONE dei TERRITORI, a Raffaele Beato; per la sezione RICERCA delle PRODUZIONI di ECCELLENZA TRADIZIONALI, a Tiziana Sirna, presidente nazionale dell'Associazione Nazionale Doc Italy; per la sezione ISTITUZIONI; a Rosario Lopa; per la sezione RICERCA o RIQUALIFICAZIONE, FORMAZIONE e AGGIORNAMENTI, a Piero Ferretti; per la sezione ISTRUZIONE, a Regina PALOMBA. Sono intervenuti anche, portando il saluto del territorio, Antonio Caso, Vicesindaco di Corbara e Pina Giordano, Assessore alle Politiche Sociali e Attività produttive Turismo dello stesso Comune. La serata si è conclusa con l'ottima cena offerta in onore dei premiati, alla quale ha partecipato anche la proprietà di Tenuta Corte San Lorenzo con Carla e Agostino Cannavacciuolo, curata dallo chef della struttura Ciro Grimaldi unitamente alla sua brigata e servita agli ospiti con l'eccellente servizio di sala ed uno staff guidato dal direttore di Tenuta San Lorenzo il maître AMIRA Giovanni Sansone, referente dell'AMIRA Napoli per il territorio Monti Lattari - Castellammare di Stabia e Penisola sorrentina. Di grande professionalità è risultato anche il servizio di mescita vini affidato ai sommelier dell'AIS Campania guidati dalla presidente Nicoletta Gargiulo. Il taglio di una mega torta dedicata all'AMIRA, preceduto dall'interpretazione straordinaria di due brani



Il Presidente Beltrami con la cantante Anna Capasso

musicali, cantati a cappella, che la cantante - attrice Anna Capasso, ospite dell'evento, ha voluto regalare agli ospiti dedicandoli a Beltrami in senso di unione sud e nord, unitamente ad un collettivo brindisi, è stata la ciliegina sulla torta che ha preceduto l'open bar di commiato da Tenuta Corte San Lorenzo dove un'abbondanza di chiacchiere di carnevale sono state un'ulteriore delizia finale. L'intero servizio fotografico è stato offerto dal maestro di fotografia Vito Cerbone.



Massimo Pisciotta

Food and Beverage Manager

Esperto in analisi di fattibilità per le attività ristorative

Budget - Business plan - Staff Training

Chiamaci:

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

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



Masterchef 11, quando una trasmissione per il personale di sala?



di **Lorenzo Dornetti**
ceo *Neurovendita*

Masterchef riapre le porte. Alla sua undicesima stagione, anche quest'anno si riconferma la cucina più seguita d'Italia. Barbieri, Cannavacciuolo e Locatelli, con i loro profili social da milioni di followers, sono le vere rock star del nostro tempo. In pochi anni, una professione prima poco valorizzata come quella dello chef è diventata il sogno di molte persone. L'attenzione dei media verso il mondo della ristorazione è diventata quasi maniacale. I canali YouTube di ricette hanno il record assoluto di visualizzazioni e crescono sempre più programmi e canali interamente dedicati ad un unico tema: la cucina. Il risultato di questo clamore è che molti ragazzi vogliono intraprendere questa carriera. Si tratta di una buona cosa. Peccato che, come sempre, il nostro cervello, attratto dagli stimoli sensoriali più evidenti, perda di riferimento il contesto. Si tratta di una distorsione irrazionale che un premio Nobel come Kahneman chiama "effetto frame". Di fatto ignoriamo le frequenze di base, cioè i numeri generali del mercato del lavoro e dei suoi fabbisogni anche nel futuro. Ci si focalizza su stereotipi, messi in evidenza dai media e dai social media, per scegliere

cosa fare dal punto di vista professionale. Per questo motivo molti ragazzi si iscrivono all'alberghiero, per intraprendere il lavoro in cucina e non in sala.

Tutti i trend che prevedono il futuro lavorativo confermano quanto il lavoro in sala sia una grande opportunità lavorativa, forse anche superiore a quella dello chef. Il lavoro in cucina nei prossimi anni sarà pesantemente robotizzato ed automatizzato. Questo porterà inevitabilmente ad un numero minore di addetti necessari. Pochi creativi basteranno per far funzionare una cucina. E in sala? I clienti dei ristoranti, soprattutto post Covid, hanno cambiato molto il loro approccio al panorama ristorativo: quando vanno a cena fuori vogliono vivere un'esperienza unica. In questo la sala dovrà fare la differenza, offrendo al cliente calore e la giusta sensibilità nel proporre e descrivere i piatti. È il personale di sala che accoglie il cliente. È il personale di sala che racconta vini e piatti. È il personale di sala che gestisce immediatamente ogni problema. È il personale di sala che congeda il cliente. È il personale di sala il vero testimonial. Le neuroscienze confermano che un personale sorridente aumenta il

livello di ossitocina nella clientela, l'ormone delle relazioni, migliorando la percezione di benessere delle persone. Un recente studio pubblicato sul "journal of neuromarketing" ha dimostrato che la capacità di raccontare i piatti creando un'emozione è connessa alle dinamiche della dopamina, il neurotrasmettitore della gioia.

Forse l'unica soluzione è passare dai media. Forse servirebbe un format tipo Masterchef per i grandi maître. Servirebbe un "Cucine da incubo" dedicato agli errori del personale di sala, che mostri chiaramente come un servizio non all'altezza possa vanificare un lavoro straordinario di ricerca della cucina. Un 'Hell's Kitchen' dove si sfidano i migliori camerieri, in grado di comunicare il valore di ciò che si propone a parità di piatto nella relazione con il cliente. In attesa che i palinsesti televisivi inizino a prendere in considerazione questa ipotesi, per gli imprenditori del food&beverage non resta che un imperativo di azione. Formare, formare, formare il personale di sala e non demordere nella ricerca!

Da: Sala & Cucina

sala&cucina

MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

L'assistente di sala, una figura in continua evoluzione



di Enrik Gjoka

L'equilibrio tra colleghi è fondamentale, ma c'è un principio che accomuna tutti: aggiornarsi e formarsi continuamente per rappresentare un valore aggiunto per ogni locale

Le principali determinanti della professionalità dell'operatore di sala emerse dall'analisi svolta sinora sono le seguenti:

- competenze tecniche e know how;
- comportamento etico;
- coinvolgimento emotivo.

L'analisi ha dimostrato che la persona incaricata del servizio al tavolo, il cosiddetto "portapiatti", per svolgere la sua professione in modo idoneo abbia bisogno di un robusto costruito professionale, per niente scontato e non facile da acquisire. Nelle imprese turistiche, nel corso del processo di servizio, si crea un'interazione intensa tra il personale di sala e la clientela. La qualità di questa interazione dipende dalla capacità del personale di costruire e gestire le relazioni con la clientela, prima, durante e dopo il pasto. Tale capacità dipende dall'insieme di conoscenze e abilità possedute dall'operatore di sala, ma anche dal livello di motivazione e dal suo spessore umano.

Alla ricerca di un miglio-



Professionalità e versatilità al centro

mento progressivo

Visto il ruolo centrale del fattore umano nella gestione delle aziende labour intensive come quelle della ristorazione, per assicurare la qualità del servizio erogato al cliente sono necessari continui investimenti nello sviluppo e la motivazione del personale di sala. L'insufficienza sul mercato di risorse umane preparate e qualificate vincola la capacità competitiva delle imprese ristorative

sul mercato. Questa scarsità di risorse, congiunta al corposo costruito professionale necessario per svolgere questa mansione in modo autorevole, rende necessaria, per non dire indispensabile, un processo di miglioramento continuo, il quale basa le sue fondamenta nella formazione continua.

La formazione adeguata del personale di sala richiede percorsi di apprendimento capaci di sviluppare nuove

Attualità

competenze, capaci di andare oltre ai tradizionali saperi e conoscenze, addentrando anche nello sviluppo delle qualità personali. La formazione continua, da questo punto di vista, non funge solamente come strumento per colmare eventuali gap di conoscenze, ma anche come leva strategica per l'innovazione e la competitività aziendale.

Vorrei sottolineare che la formazione continua on the job (in azienda) deve essere intesa come un aggiornamento e

segnare "il mestiere" al "nuovo arrivato" la stagione è ben che terminata, e non ci sarà alcuna garanzia di avere la risorsa disponibile per la prossima stagione.

La sala, un ecosistema delicato

La sala di un ristorante è un ambiente con equilibri fragili dove persino un cameriere professionista fa fatica ad inserirsi in tempi brevi senza creare "danni" (scombussolamento della routine, frizioni fra colleghi e, soprattutto, calo delle vendite) nel clima sociale aziendale. Una

breve. Non si può pretendere di insegnare in cinque settimane ciò che le scuole alberghiere insegnano in cinque anni.

Questo investimento in tempo e impegno formativo comporterà un calo nella qualità generale del servizio emesso con le conseguenze che ben conosciamo: calo di immagine, flessione della customer satisfaction, contrazione del tempo dedicato alla vendita guidata, eventuale infedeltà della clientela, ecc. e il tutto porterà ad una flessione degli incassi. Inoltre, il tempo dedicato alla formazione della nuova entrata verrà sottratto dalle altre attività quotidiane, ripercuotendosi in modo negativo su tutta l'operatività del ristorante.

Cosa fare con un team molto preparato?

In più, dopo cosa succede? La risorsa, formata con tanta fatica e impegno sia in termini di tempo dedicatogli sia in termini umani, una volta terminato il periodo di formazione/stage si sentirà pronta. Pronta per che cosa vi chiederete? Si sentirà pronta per chiedere un aumento di busta paga, o come succede spesso, frustrato dal periodo di formazione, cercherà un nuovo posto di lavoro per posizionarsi come uno fra pari e non come l'ultimo arrivato.

A questo punto si dovrà cominciare da capo! Proviamo ad elencare gli effetti negativi. Riprende il ciclo di formazione, con tutto ciò che comporta all'interno della squadra, con il rischio di mandare in saturazione anche gli elementi validi del team (e dunque perdere anche loro, obbligandoci di ri-



Saper gestire una squadra non è sempre facile

un'integrazione della formazione scolastica. Assumere personale senza competenze (per abbattere il labor cost) e pretendere di insegnargli tutto, dalla A alla Z, comporta un prezzo molto alto in termini di qualità di servizio e customer satisfaction. Inoltre, è fattibile soltanto nei ristoranti aperti durante tutto l'anno. In un'attività stagionale, tempo di in-

risorsa insipiente dal punto di vista delle capacità tecniche e relazionali avrà bisogno di formazione continua da parte dei colleghi, supervisor, maître e restaurant manager e, durante questo periodo, il suo livello di performance sarà basso e rallenterà anche il ritmo della squadra di sala. Dall'altra parte bisogna considerare che questo periodo di formazione non sarà

cominciare il ciclo reclutativo). Il tutto porterà ad un aumento del turnover del personale e la clientela abituale si farà un paio di domande a riguardo. Le risposte che si daranno, nella maggior parte dei casi, saranno tutte negative: o pagate poco il personale, o lo trattate male, o siete incapaci di selezionarlo. Voi dovreste investire altro tempo nella formazione della risorsa invece di dedicarvi alle attività da imprenditore. Dunque, sarete sempre voi a perdere da tutti i punti di vista.

Con questo non voglio dire che non si devono assumere nuove e giovani leve. Anzi! Passare l'eredità di una professione difficile e impegnativa, ma piena di soddisfazioni, è un dovere per noi addetti del settore. Ma vorrei evidenziare quanto segue. Mantenere una risorsa già assunta costa meno in termini di tempo dedicatosi. Nel gergo dei ristoratori si sostiene spesso: "sai chi perdi ma non sai chi troverai".

Pagare per pagare (perché dopo un po' la risorsa, formata all'interno dell'azienda, pretenderà la stessa busta paga dei colleghi professionisti, non avendo le stesse competenze, capacità ed esperienza e, in più, dimenticandosi dell'impegno che avete dovuto affrontare per formarla) tanto vale la pena assumere una persona già preparata. In alternativa, si potrebbe assumere una persona che arriva dalla scuola alberghiera o ha avuto un minimo di esperienza pregressa.

Volendo controbattere potete dire: "ma questa/o ragazza/o da qualche parte dovrà co-

minciare". Sono pienamente d'accordo! D'altro canto, è un processo inevitabile. È fondamentale però, in fase di inserimento, mantenere un rapporto numerico alto fra personale già operante e nuove entrate, in modo che quest'ultime incidano il meno possibile sulla qualità del servizio emesso. Invece sono tante le aziende che circondano un professionista con tante persone poco preparate facendo affidamento sul training on the job. Un'utopia che causa danni permanenti.

Una strategia di differenziazione si concentra sull'offerta di prodotti o servizi che i clienti percepiscono come diversi e/o migliori dell'offerta della concorrenza. Questa strategia è popolare nel settore dell'ospitalità e della ristorazione, principalmente perché i servizi di ospitalità sono complessi e soddisfano le esigenze di identità personale e di affiliazione sociale, creando così enormi opportunità di differenziazione.

Tuttavia, mentre il potenziale



Equilibrare il rapporto qualità e costi

Giusto equilibrio tra qualità e costo

L'altro errore ricorrente nel settore della ristorazione è quello di chiamare una risorsa valida per lanciare il ristorante e dopo aver raccolto i risultati positivi, licenziarla, per sostituirla con una risorsa meno valida ma meno costosa. E poi ci si lamenta perché il business non va bene!

di differenziazione è ottimo nelle imprese alberghiere e di ristorazione, la facilità di imitazione può rendere probabile che diversi brand tenteranno strategie simili, una situazione nota come convergenza competitiva. Nonostante lo sforzo di ciascuna azienda di differenziarsi, molti brand diventano fin troppo simili, al punto che i clienti non possono facil-

Attualità

mente distinguerli l'uno dall'altro. Risorse immateriali e intangibili, come una cultura organizzativa ad alte prestazioni e il servizio di qualità, sono difficili da imitare e costituiscono una base solida di vantaggio competitivo. La differenziazione è una scelta strategica, non una caratteristica del mercato, e come tale deve basarsi sulla creazione di un insieme di competenze e capacità delle risorse umane. Le esperienze di servizio che completano lo stile di vita dei consumatori possono consentire all'azienda ristorativa di distinguersi in modo notevole dalla concorrenza.

L'unico fattore competitivo inimitabile, dunque, è la qualità del capitale umano dell'azienda, il quale dipende dall'insieme di competenze e capacità delle risorse umane a disposizione. Le competenze vanno arricchite tramite la formazione continua e le capacità vanno amplificate tramite la motivazione e la creazione di un clima aziendale sano e sereno.

Il "portapiatti" sempre più versatile

L'ampiezza del costrutto professionale e la centralità del suo ruolo nelle relazioni con la clientela richiedono un riesame e un riposizionamento della figura dell'operatore di sala. Il "portapiatti" nella ristorazione contemporanea assume diversi profili e interpreta diversi ruoli. A tratti venditore, a tratti consulente, a tratti oste, l'operatore di sala offre continuamente assistenza, dall'accoglienza al commiato, cura il cliente durante tutto il percorso, lo accudisce ed è presente per qualsiasi esigenza o informazione. Lo accompagna nelle scelte, dà i consigli giusti, si prende carico del cliente, diviene responsabile della qualità dei piatti serviti e della qualità del servizio erogato. Quasi quasi, l'appellativo che gli calzerebbe meglio sarebbe "assistente" di sala.

Questo nuovo tratto dell'operatore di sala tende ad una sempre maggiore evoluzione ed emancipazione, è contrassegnato da un continuo e graduale incremento di competenze e capacità, rendendo tale figura "progressiva" negli intenti e negli obiettivi. In sintesi, la nuova figura che esige il mercato è quella di un "assistente progressivo" di sala, il quale fa vivere al cliente l'esperienza ristorativa e funge da cardine fra la clientela e l'azienda di ristorazione. Un ruolo

che gli attribuisce maggior rilievo all'interno dell'impresa ristorativa e un insieme di responsabilità considerevole.

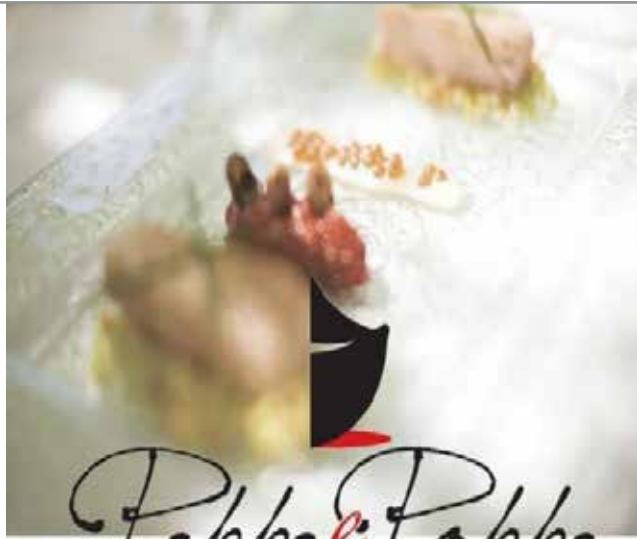
Ovviamente, non sarà tramite un nuovo appellativo che daremo prestigio o renderemo maggiormente rispettabile la figura dell'operatore di sala. Questo obiettivo sarà raggiunto, piuttosto, attraverso l'acquisizione di nuove competenze e nuove capacità. Infatti, la caratteristica principale dell'assistente progressivo è l'attitudine al miglioramento continuo, attitudine che si sviluppa tramite la formazione continua.

Il percorso della trasformazione del "portapiatti" in "assistente progressivo" è un percorso lungo e per niente facile. Ma come recita l'aforisma di Lao Tse: "Un viaggio lungo mille chilometri inizia con un piccolo passo".

Da Italia a Tavola

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Pappa e Poppa
H O S T A R I A

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

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

Il catering deve ripartire a giugno



di Valerio Beltrami

Uno dei comparti dell'Horeca più colpito è quello dei ricevimenti con tanti settori coinvolti, anche al di fuori della ristorazione.

Il Governo deve affrettarsi a riaprire e con regole chiare

In questi ultimi mesi si sta leggendo e parlando che la ripresa è vicina, molti altri paesi anche non lontani da noi hanno dato il via libera a tutto. Per noi in Italia non è ancora così, anche se si parla di abolire molte restrizioni. Ci sono ancora molti settori che stanno soffrendo e non sanno come sarà il loro futuro.

Catering, è ancora profondo rosso

Uno tra i settori a oggi più colpito, e chissà fino a quando sarà così, è il settore della banchettistica e del catering. Basti pensare che fino al 2019, con l'inizio della primavera e del bel tempo, cominciava il periodo dei matrimoni, delle cresime, delle comunioni, dei battesimi. Oggi invece, di tutto questo c'è un meno di circa 60-70% e forse ancora di più. Pochi si sono chiesti quale movimento di euro e di lavoratori muove questo settore. Basti pensare ai ristoranti, ai fioristi, a chi confeziona le bomboniere e quindi a chi produce i confetti, ai vestiti, alle scarpe, ai musicisti, noleggio attrezzature, lavanderie e chissà quanti altri dimentico.

Si partirà a giugno? E con quanto personale?

La riapertura degli eventi come si ventila è per il mese di giugno, sempre con il green pass in regola. Ma oltre a questa attesa, c'è un altro grande problema che a oggi non viene preso in considerazione: reperire il personale. Si è parlato molto



delle colpe, chi le dà al reddito di cittadinanza, chi ha preferito cambiare mestiere, chi ha preferito andare all'estero e altro ancora. Sta di fatto che hotel, alberghi e ristoranti tutti i giorni mettono richieste e messaggi su riviste, giornali, Facebook e si rivolgono non solo a noi alla ricerca di personale, il settore catering/banqueting è ulteriormente in difficoltà. Tutto questo dovrebbe far capire a chi ci governa che c'è fretta, la ripresa deve essere vicina, perché domani sarebbe troppo tardi e si rischierebbe di vedere la chiusura di molte imprese e molti lavoratori, oltre aver sofferto per le chiusure, domani soffriranno per non avere il lavoro, ma soprattutto non avere il pane per la propria famiglia.

Da Italia a Tavola

Ospite, i Professionisti a tutela del suo benessere. La parola ai presidenti di F.A.I.P.A., A.I.H., A.I.R.A. e A.D.A.



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

Ospite, i Professionisti a tutela del suo benessere, è stato il titolo e l'argomento principale del Convegno scelto dai Professionisti dell'Ospitalità di Solidus Turismo in occasione dell'ultimo Congresso Nazionale tenutosi a Napoli a fine novembre 2021.

Nel precedente articolo a mia firma avevamo riportato i concetti importanti e principali esposti dai Presidenti nazionali delle Associazioni aderenti a Solidus facenti parte del mondo ristorazione. In questo nuovo articolo ecco i passaggi fondamentali dei Presidenti nazionali delle 4 associazioni del settore Accoglienza.

Mauro Di Maio, Presidente nazionale de "Le Chiavi d'oro FAIPA" ha presentato la propria associazione come "Il sorriso dell'Ospitalità Italiana dei Portieri e dei Concierge" ed ha proseguito l'intervento evidenziando che gli Ospiti che arrivano in hotel

riconoscono i professionisti o gli associati che operano al ricevimento non dalle chiavi o dalle spille che mostrano sulla propria divisa, ma dal loro sorriso.

Amicizia, Solidarietà e Rispetto sono valori patrimonio dell'associazione che sono stati esaltati da tutti gli associati in questi 2 anni di difficoltà. Gli associati e le associate de Le Chiavi d'oro FAIPA sono convinti che il benessere dell'Ospite viene anche dal loro comportamento, dal modo di porsi,



Mauro Di Maio

dall'empatia che esprimono. I Portieri d'albergo ed i Concierge cercano di mettersi nei panni degli Ospiti per farli sentire bene, come loro stessi si sentono bene quando sono viceversa Ospiti. Il "cliente" è colui che viene una volta sola, perché se non si sente a casa non torna più. L'Ospite invece è colui che torna perché è stato bene e si è sentito come una persona, come un essere umano, perché è stato accolto da persone che hanno un nome, Valerio, Antonello, Margherita. Le persone fanno la differenza essendo empatici, mettendosi nei panni degli Ospiti, essendo curiosi, capaci di capire le esigenze della persona, di capire il contesto lavorativo, informati della storia del luogo ove operano, capaci di saperne raccontare la storia, ricchi di passione, sempre impegnati nel fare bene le cose che piacciono e per ultimo fare squadra. Tutto questo innegabilmente si riversa sull'Ospite che ne tro-

Attualità

va benessere e si rigenera in salute.

Margherita Zambuco, Presidente da molti anni dell'Associazione Italiana Housekeeper, ovvero le Governanti degli alberghi, al Benessere ed alla salute, per avere un quadro ancora più completo, ha aggiunto anche la "soddisfazione" che un Ospite percepisce nello stare bene durante un soggiorno in albergo. L'obiettivo dei Professionisti dell'Ospitalità, che siano governanti o tutti gli altri professionisti che compongono una struttura alberghiera, deve anche essere l'anticipare la soddisfazione dell'Ospite, "investigando" per conoscere ciò che piace all'Ospite. Sapere chi è, cosa fa nella vita, cosa preferisce, questo aiuta a fidelizzare il cliente che viene colto di sorpresa. L'Ospite non deve sentirsi un numero, ma sentirsi sorpreso se in camera gli fanno trovare qualcosa che lo riguarda, anche solo un fiore, dimostrando che l'hotel ha speso del tempo, che qualcuno è andato alla ricerca di cose che gli appartengono e fanno piacere alla persona. Pulizia e Sanificazione sono i nuovi capisaldi delle regole che ci accompagneranno negli anni a venire nelle nostre strutture ricettive per evitare di mettere a repentaglio la salute dell'Ospite o causare infezioni. Gli Ospiti si aspettano tutto ciò ed il compito delle cameriere e delle governanti è proprio quello di garantire empatia, essere premurose per fornire qualità, fare attenzione ad



Margherita Zambuco

ogni minimo particolare, dal letto per farlo dormire bene, alla biancheria pulita di qualità ed igienizzata, un bagno che profuma di pulito e per ultimo le piccole coccole delle amenities. L'albergo vince grazie al lavoro di squadra ed anche grazie al reparto Housekeeping perché è il reparto che determina l'accoglienza professionale, la Housekeeper è la custode del benessere dell'Ospite perché grazie alla sua meticolosità si prende cura in maniera professionale delle persone che soggiornano facendo sì che si rilassino in un ambiente pulito. Gli Ospiti non vanno più in albergo solo per dormire o mangiare, ma vogliono tornare a casa diversi da come sono partiti da casa grazie ad una bella esperienza piena di emozioni. Rafforzare la pulizia è la risposta alle loro preoccupazioni, dovranno essere certi che tutto è stato fatto per accoglierli in un mondo protetto. Tutto questo passa da una cameriera sorridente, rispettosa, cortese con l'Ospite, che con amore si immerge

nel lavoro per rendere più rilassante il suo soggiorno e da una Governante che opera con discrezione e puntualità. La salute ed il benessere dell'Ospite sono garantite da preparazione professionale qualificata e tecnica, ma soprattutto dalla professionalità che è un insieme di formazione e preparazione continua e dinamica che cameriere e governanti perseguono da sempre nella loro missione ogni giorno lavorativo.



Luciano Manunta

Luciano Manunta, Presidente di A.I.R.A. Associazione Italiana Ricettività ed Accoglienza ha parlato da esperto docente nelle scuole alberghiere portando un interessante contributo culturale partendo dall'importanza dei termini e delle parole. Ha iniziato menzionando il termine "Benessere", sostantivo maschile, che significa "Stato armonico di salute, di forze fisiche e spirituali, condizioni di prosperità garantita da un ottimo livello di vita". È risultato facile dare spunto ai presenti per comprendere

quanto sia enorme il compito dei Professionisti dell'Ospitalità, garantire il benessere agli Ospiti, compito enorme, sì, ma che rientra perfettamente nelle logiche di chi lavora nel comparto turistico alberghiero. Le altre parole che hanno generato ragionamenti coerenti con il nostro operato sono state "coccolare". Un termine usato moltissimo dagli addetti ai lavori in quanto racchiude in una parola le attenzioni che vengono dedicate alle persone. "Benevolenza" per la buona disposizione d'animo che caratterizza i comportamenti dei professionisti. "Emozioni" che sono veicoli di empatia importantissimi per il benessere delle persone. Il compito dei Professionisti è quello di innescare emozioni positive tenendo la centralità della persona tra le nostre primarie attenzioni, comprendendo i suoi bisogni, sapendo ascoltare ed ascoltando in modo empatico.

Alessandro D'Andrea, Presidente di ADA, l'Associazione dei Direttori d'albergo, ultimo degli 8 relatori a prendere la parola, riprendendo alcuni concetti espressi dai presidenti che lo hanno preceduto, ha iniziato il suo intervento con una frase molto significativa che maggiormente rappresenta tutti i Professionisti dell'Ospitalità, non solo di Solidus: "Tutti per uno, uno per tutti". La frase è stata detta in quanto tutti i Professionisti dell'Ospitalità che siano di albergo, ristorante, bar, qualsiasi tipologia di struttura e luogo di attività si dedi-



Alessandro D'Andrea

cano alla soddisfazione, salute e benessere dell'Ospite. Uno per tutti, in Hotel, spesso è rappresentato proprio dal Direttore che ha la responsabilità di tutta la struttura, Professionisti ed Ospiti e anche l'unica persona che deve riportare a tutti quelle che sono le attività dei Professionisti e farsi carico anche degli errori che possono essere commessi nello svolgimento dei propri doveri operativi. Il Direttore è il coordinatore di attività di cui l'Ospite non si rende neanche conto e qui si aprono una serie di argomenti differenti da quelli ascoltati sino ad ora in quanto il focus diventa il Benessere come sicurezza a 360°. L'Ospite non ha idea che durante il suo soggiorno possa allagarsi una camera, avvenire un terremoto, un principio di incendio, un qualcosa di innaturale. In tutti questi casi, però, ci sono una serie di attività che si innescano a tutela della salute dell'Ospite ed in generale fanno parte del suo benessere, perché farlo sentire sicuro è parte del suo benessere. Attività messe in pratica dal-

le squadre di sicurezza interne in caso di rischio come le procedure predefinite per l'evacuazione dell'albergo, che non avviene solo se succede il fatto che può essere un allarmismo o una segnalazione anche fasulla, ma, anche e soprattutto in occasione delle prove di evacuazione che diverse volte nell'arco dell'anno vengono effettuate per mantenere sempre aggiornati e preparati tutti i dipendenti di tutti i reparti dell'albergo. I professionisti che operano negli alberghi sono formati come addetti di primo soccorso e addetti alla manovra ascensori per intervenire in caso di necessità specifiche. Il Presidente D'Andrea ha menzionato inoltre aspetti legati alla Sicurezza informatica che potrebbe avere conseguenze sugli Ospiti se non gestita correttamente così come la Privacy. Aspetto estremamente importante che coinvolge anche i reparti della ristorazione quello della HACCP, normativa specifica sulla salute alimentare e quello della raccolta differenziata che interessa tutti i dipendenti delle strutture. Tutte azioni ed attività che aggregano i Professionisti dell'Ospitalità in un'unione che è fondamentale per il benessere dell'Ospite.

L'Ospitalità è Benessere ed i Professionisti dell'Ospitalità sono i **Custodi del Benessere dell'Ospite**.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'F. Guidugli'.

È tempo di...

Lo sapevi che mangiare le fave apporta numerosi benefici!!!

di *Alfio Cantarella*

La fava è una leguminosa, detta anche la carne dei poveri. È il frutto della pianta *Vicia faba*, presente nei baccelli. Si trovano in commercio fresche in primavera, secche o congelate tutto l'anno. Si dice si sia diffusa in Europa già durante l'età del bronzo e del ferro, ma le testimonianze più importanti sono le numerose citazioni di epoca romana e greca. Primo a nominarla fu Omero nell'*Iliade*. Nonostante siano originarie della Cina, le fave sono coltivate anche in Germania e in Italia. Simili a fagioli ma più piatte e ovali, sono contenute in un baccello carnoso dalla forma cilindrica lungo in media circa 20/25 cm. Si può gustare il legume cotto oppure, se sufficientemente tenero, anche crudo. Le sostanze nutritive che contengono le fave fanno sì che siano considerate un alimento capace di apportare molti vantaggi e benefici alla salute. Sono infatti un alimento con un ottimo apporto di fibre, proteine e, soprattutto, di sali minerali come il fosforo, il ferro e il potassio. Sono un alimento molto povero di grassi e ricco invece di fibre, cosa che fa sì che siano un legume ideale da inserire nell'alimentazione di chi segue una dieta ipocalorica. Le fave contengono molto acido folico, una sostanza che, secondo molti studi



clinici, aiuta le donne in gravidanza a favorire lo sviluppo del feto prevenendo le malformazioni. Questo legume primaverile aumenta i livelli nel sangue di L-DOPA, ovvero un neurotrasmettito-

re precursore della dopamina che viene utilizzata nel trattamento del morbo di Parkinson. In effetti, secondo numerose ricerche scientifiche, l'apporto nutritivo delle fave nell'alimentazione di una persona affetta da questa malattia può determinare un significativo miglioramento delle funzioni motorie. Le fave sono un alimento diuretico che favorisce l'eliminazione della quantità d'acqua in eccesso presente nel nostro corpo. Non solo, quindi, sono ottime per prevenire la formazione di inestetismi come la cellulite, ma sono anche indicate perché favoriscono la diminuzione della pressione. Infine, si tratta di un legume che ha un ruolo chiave nel controllo della soglia e dei livelli di colesterolo e glucosio nell'organismo. Infatti, nel caso del colesterolo le fave, grazie all'alta concentrazione di fibre, ne favoriscono l'assorbimento e, in quanto alla glicemia, prevengono l'innalzamento dei picchi di questa sostanza nelle persone affette da insulino-resistenza. Provatele con olio Evo e una grattugiata di ricotta salata.

L'Alto Adige



di Franco Savasta

Questa volta parliamo di vitigni e di vini di una zona tra quelle con minori ettari vitati, solo Liguria e Valle d'Aosta ne hanno una quantità inferiore, nel complesso rappresenta meno dell'1% del totale ettari vitati in Italia. Infatti, mentre in Italia i terreni coltivati a vite sono circa seicentoquarantamila ettari, quelli dell'Alto Adige sono poco più di cinquemila. I viticoltori sono circa cinquemila e questa la dice lunga sulla parcellizzazione esistente nella zona. Considerando che poche cantine private: Brigl, Hofstätter, Lageder, Franz Haas, Elena Walch, Tiefenbrunner, tutte assieme sono proprietarie di centinaia di ettari, ciò vuol dire che molti viticoltori altoatesini sono proprietari di meno di un ettaro di vigna. Questa parcellizzazione ci porta a considerare il perché in questa zona si ha la più alta concentrazione di cantine sociali cooperative: una ogni quattrocentoventi ettari circa, diventati tali dopo la fusione della cantina Kaltern con Erste+Neue. Prima si aveva una cantina cooperativa ogni trecentonovanta ettari circa. Si è passati da tredici a dodici. Produttori così piccoli sono impossibilitati a proporsi con cantine autonome, quindi,



I vigneti altoatesini dell'azienda Franz Haas

hanno solo due strade: o proporsi come conferitori alle più grosse cantine private o associarsi in cooperativa. Proporsi tutti come conferitori non è possibile perché entrano in gioco rapporti interpersonali, ambientali, sociali, caratteriali ed altri che attengono alla psicologia. Lasciamo questo campo che ci porterebbe lontano e fuori tema. Per quanto riguarda le cantine private, invece, una zona così piccola li portava a prendere una strada obbligata: la strada era quella della qualità dei vini prodotti. Infatti, sono stati tra i primi, successivamente seguiti anche dalle cantine cooperative, ad intraprendere questa strada. Ovviamente non solo loro, anche tanti produttori italiani, più avveduti e attenti, non hanno dovuto attendere

lo scandalo del metanolo per incamminarsi lungo la medesima strada. I produttori altoatesini hanno capito che per loro non c'era scelta, perché solo una strada era percorribile. D'altronde, con meno dell'1% del terreno vitato disponibile, la qualità era la condizione imprescindibile per competere ed emergere nel panorama vinicolo nazionale e non solo. Non a caso, oggi possiamo constatare che i vini dell'Alto Adige sono tutti in una scala che va da buono a molto buono a ottimo, fino a salire a punte eccezionali. Questo percorso di qualità è iniziato diversi decenni fa, ed è per questo, forse, che in questa zona è nato il primo vino Bianco italiano che ha ottenuto i 100/100 da Robert Parker (Wine Advocate). L'ambitissimo riconoscimento è stato dato

Vitigni e Vini d'Italia



*Grappoli di Schiava, vitigno tipico dell'Alto Adige
(foto da www.magdalener.com)*

ad un Gewürztraminer della cantina Tramin. Il nome del vino è Epokale (potremmo utilizzare la locuzione latina *Nomen-omen*, nel nome il presagio). I complimenti, indubbiamente, vanno alla cantina dove il vino è nato, ma questo risultato sarebbe stato possibile senza la modestia, la passione per il proprio lavoro, la bravura e le capacità tecniche del suo enologo Willi Sturz? L'interrogativo lo lascio agli "addetti ai lavori". In passato i 100/100 Parker li aveva dati soltanto a nove vini italiani, ma tutti Rossi. Citiamoli per "onore al merito": tre Supertuscan: "Sassicaia" di Tenuta San Guido, "Le Pergole Torte" di Monteverdine e "Redigaffi" della cantina Tua Rita; tre vini di Langa: "Barolo Collina Rionda Riserva 1989" di Bruno Giacosa, "Barolo Monfortino Riserva 2004" di Giacomo Conterno e "Barolo Villero 2007" cantina Vietti; tre vini di Montalcino: "Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2010" di Il Marroneto, "Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2010" di Casanova di Neri e "Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra 2010" di Pian dell'Orino. Il Gewürztraminer, pur essendo coltivato in mezzo mondo, possiamo considerarlo autoctono dell'Alto Adige, e particolarmente della Bassa Atesina, con al centro Termeno. Letteralmente possiamo definirlo Traminer speziato, infatti Gewürz in tedesco significa spezia. È un vino molto aromatico, di moda, e pur essendo un grande vino non è facilissimo abbinarlo alla cucina tradizionale italiana. Un grande chef come Heinz Beck (tre

stelle Michelin al ristorante La Pergola di Roma c/o il Waldorf Astoria ex Hilton) parlando di questo vino dice che «è un vino a tutto pasto dal gusto eccellente». Il Gewürztraminer Epokale, però, non è una "normale" bottiglia di vino. La scelta delle uve, la vinificazione, l'invecchiamento particolare, ne fanno una bottiglia speciale. Ha un residuo zuccherino molto alto che se non ben gestito renderebbe il vino stucchevole. La bravura del tecnico enologo consiste nel saper gestire questo residuo zuccherino con l'acidità del vino. E poi, c'è l'invecchiamento, per quasi sette anni, in una ex miniera a circa duemila metri di quota, ad una temperatura di undici gradi costanti tutto l'anno.

Abbiamo parlato, per ora, di un solo vino. Ma uno dei vitigni più coltivati in Alto Adige è la Schiava (*Vernatsch* in tedesco). Ne esistono varianti e sinonimi: Schiava grigia, Schiava grossa, Schiava media, Schiava piccola, Schiava gentile, Bressana e Schiavone. Vengono prodotti due vini: Santa Maddalena e Lago di Caldaro, entrambi assemblaggi di uve dei vari vitigni Schiava. La sua coltivazione in passato ha rappresentato quasi l'80% degli ettari vitati della zona. È un vitigno autoctono di cui si hanno tracce in documenti risalenti al tardo Medio Evo. Negli ultimi decenni, però, la sua coltivazione è diminuita sempre più per lasciare il posto ad altri vitigni, sia a bacca rossa che a bacca bianca. Oggi la sua incidenza sul totale ettari vitati è intorno al 15-16% restando, comunque, sempre un vitigno tra i più coltivati; negli ultimi anni è stato superato dal Pinot grigio. Il vino che si ricava ha una minore alcolicità, è meno tannico ed è molto piacevole. In estate è possibile berlo fresco anche se parliamo di un vino rosso di facile abbinamento.

Pur essendo una zona molto piccola come ettari vitati - una delle più piccole d'Italia, solo la Valle d'Aosta, la Liguria e la Basilicata ne hanno meno - l'Alto Adige ha una gamma di vini molto ampia. Se ne contano oltre cento tra Bianchi e Rossi. Oltre al Gewürztraminer ed alla Schiava di cui abbiamo parlato, e che sono tra quelli maggiormente coltivati, per i vitigni a bacca bianca abbiamo: Pinot bianco, Pinot grigio

gio, Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Moscato giallo, Malvasia, Silvaner, Kerner (incrocio di Schiava e Riesling), questi ultimi due coltivati prevalentemente nella zona della Valle Isarco e il Müller Thurgau. Questo vitigno, piantato in Germania, grazie ad un enologo svizzero trova adeguata dimora nel Trentino e precisamente in Val di Cembra, per poi espandersi in molte regioni italiane. In questa regione, però, trova il suo habitat migliore. Aromatico il giusto, fruttato, fresco, è un vino sicuramente piacevole.

Per ultimo ho lasciato il Veltliner. Questo vitigno lo troviamo coltivato in diverse regioni italiane dove l'uva è quasi sempre assemblata con quella di altri vitigni. Fa eccezione la Valle Isarco dove la troviamo vinificata in purezza. In Austria il Veltliner è il più coltivato e copre circa un terzo di tutti gli ettari vitati. Lo si trova anche in altre zone del vecchio Impero Austro-Ungarico ed in Germania, col nome di Grüner Veltliner, oppure Weissgipfel (Cima Bianca), sembra che sia stato Goethe a definirlo così. Per gli amanti delle curiosità voglio citare un aforisma di Goethe in cui parla di vino, e poi di due filosofi: «A causare le ansie provvede la vita, a interromperle provvede la vite». Feuerbach: «La felicità è un vino pregiato e deve essere assaporato sorso a sorso». Schopenhauer: «Chi non ama le donne, il vino e il canto è soltanto un matto, non un santo».

S'è parlato di oltre cento tra vini bianchi e rossi, ma solo di pochi vitigni: la differenza sono tutti gli ottimi vini ottenuti attraverso l'assemblaggio dei mosti dei vari vitigni. Ne cito alcuni soltanto a mo' d'esempio e con il nome delle rispettive cantine che li producono: "Appius": Cantina S. Michele Appiano, uvaggio di Chardonnay - Pinot bianco - Pinot grigio - Sauvignon; "Stoan": Cantina Tramin, uvaggio di Chardonnay - Pinot bianco - Sauvignon - Gewürztraminer; "LR": Cantina Colterenzio, uvaggio di Chardonnay - Pinot bianco - Sauvignon - Gewürztraminer; "Manna": Cantina Franz Haas, uvaggio di Chardonnay - Riesling - Sauvignon - Gewürztraminer - Kerner; "De Vite": Cantina Hofstätter, uvaggio di Pinot bianco - Sauvignon - Riesling - Müller Thurgau; "Terlaner Cuvée":



La bottaia della cantina Terlano

Cantina Terlano, uvaggio di Chardonnay - Pinot bianco - Sauvignon; "Flora Cuvée Bianco Riserva": Cantina Giran, uvaggio Pinot bianco - Chardonnay - Sauvignon. La percentuale tra i vari vini utilizzati per il blend può variare in base alle scelte del tecnico enologo. Non tutte le annate sono uguali. Anche la qualità delle uve può cambiare negli anni e, quindi, le percentuali delle varie componenti della cuvée possono subire modifiche. In un uvaggio ogni elemento deve apportare qualcosa di specifico e se quel contributo in un determinato anno incide, poniamo, per il 20%, può darsi che in un altro anno esso vari, al 25% o magari al 15%. Solo l'enologo sa quale vino vuole ottenere; pertanto, solo lui decide i componenti e le relative percentuali: può decidere di eliminare un vitigno perché non gli garantisce quel giusto e corretto apporto necessario, secondo lui, alla buona riuscita della cuvée di quel determinato anno.

Per quanto riguarda i vitigni a bacca rossa troviamo un vitigno autoctono che è il Lagrein, dalle cui uve si produce anche un vino fresco, profumato e gradevole che è il Lagrein rosato. Della Schiava abbiamo parlato ampiamente. Degli altri vitigni a bacca rossa troviamo: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malvasia nera, Moscato rosa e Uva portoghese. Voglio citare un vino Rosso, che è il Klausner Laitacher, che si produce in Alta Valle Isarco ed è un uvaggio composto al 70% di Schiava, 20% di Pinot nero, 5% di Lagrein e 5% di Uva portoghese. Infine l'"aristocratico" Pinot nero (Blauburgunder in tedesco) che merita un discorso più ampio. Ha origine francese ed il suo habitat

Vitigni e Vini d'Italia



Vigneti nei pressi del lago di Caldaro (foto Angela Merolla)

migliore è la Bourgogne. In questa Regione della Francia troviamo vini prodotti con l'uva del Pinot nero che sono tra i più cari al mondo. Il Romanée-Conti forse non è il più caro ma sicuramente il più famoso. Al costo di parecchie migliaia di Euro per una singola bottiglia, si aggiunge la non facile reperibilità. Ricordo che da giovane venditore di vini e liquori, nei primi anni '70, rimasi sbalordito nell'apprendere che si poteva comprare una sola bottiglia di questo vino a condizione che si comprassero altre undici bottiglie della cantina di Vosne-Romanée. Infatti la cassa da dodici bottiglie comprendeva, oltre a quella di Romanée-Conti, quattro La Tâche, quattro Echézeaux e tre Richeburg. Può darsi che la memoria mi faccia difetto e che le tre o quattro bottiglie non fossero suddivise come io le ho suddivise; però è certo che i vini erano quelli e la suddivisione era quattro+tre+quattro+uno Romanée-Conti. In Alto Adige si produce Pinot nero già dalla metà del milleottocento: potremmo parlare della Bourgogne d'Italia per questo vino: basti pensare a tutti i riconoscimenti e premi ricevuti, da quelli prodotti da molte cantine. Forse la prima o una delle prime (non spetta a me cercare o stabilire classifiche) è stata quella di Hofstätter con il suo Vigna S. Urbano di Villa Barthenau. Se, però, Hofstätter ha iniziato il cammino, molte altre cantine hanno intrapreso la stessa strada; ne cito alcune: Girilan, Franz Haas, Muri-Gries, Cantina S. Michele Appiano, Tramin, Terlano, Elena Walch, Colterenzio e tante altre.

Se ho parlato di Bourgogne d'Italia per il Pi-

not nero, il merito è anche di Madre Natura. Il vento l'Ora del Garda, soffiando dal lago verso Nord, in modo molto regolare e costante, dalla primavera ad inizio estate, ha la sua importanza per i grappoli dell'uva di questo vitigno e per la loro corretta maturazione. La zona ha soltanto tre DOC: "Lago di Caldaro" o "Caldaro", "Valdadige" (che condivide con il Trentino) e "Alto Adige" con sei sottozone: Colli di Bolzano, Meranese di Collina, Santa Maddalena, Terlano, Valle Isarco e Val Venosta. Come già detto, i vini prodotti sono oltre cento e con la DOC "Alto Adige" se ne producono con tutti i vitigni idonei ed ammessi alla coltivazione nella Regione. Di tantissimi di questi vengono prodotti anche le tipologie Passito e Vendemmia Tardiva: in generale, per questi ultimi come per la tipologia "secco", la percentuale del vitigno riportato in etichetta deve essere presente per almeno l'85%. Poi ci sono tutti gli uvaggi, sia di vini bianchi, in parte sopra citati che di vini rossi. Quindi non è possibile citare tutte le tipologie comprese nella denominazione; sarebbe soltanto un lungo e noioso elenco.

Come ultima annotazione devo dire che nella zona si produce anche uno Spumante DOC "Metodo Classico", pertanto con una seconda fermentazione in bottiglia. Già sul finire del 1800, nella zona di Appiano fu prodotto il primo Spumante altoatesino con uve Riesling. Oggi le uve autorizzate dal disciplinare sono: Pinot nero, Pinot bianco e Chardonnay. Invecchiamento sui lieviti minimo 15 mesi e 36 mesi per la riserva.

Per finire, dico una cosa ovvia o che dovrebbe essere tale: le etichette sulle bottiglie riportano il nome del vino e della cantina, ma dietro c'è tanto di più: ci sono i vignaioli, gli agronomi, i tecnici enologi che con il loro impegno, la loro passione, le loro capacità, rendono possibile il risultato finale. La ricerca della qualità, credo, sia ormai un dato acquisito non solo per l'Alto Adige ma per l'Italia intera e le categorie sopra citate sono imprescindibili per continuare questo cammino di qualità.

Tratto dal libro di Franco Savasta "Vitigni e Vini d'Italia" Edizioni R.E.T.I.



La combinazione che crea valore.

Dal 1852

www.urbanitartufi.it



URBANI TARTUFI srl
S.S. Valnerina Km 31+300 S. Anatolia di Narco
06040 (PG) Tel. 0743.613171

Crisi globale e crisi (di qualità) alimentare



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

La Russia sta cambiando il mondo, o forse no: domani vivremo un mondo diverso, oppure la guerra in Ucraina ci ha solo svegliato, gettandoci nella realtà che non vedevamo o che abbiamo per troppo tempo trascurato? È questo un aspetto profondamente dibattuto (chi avrà ragione?) e comunque nei notiziari quotidiani si parla solo di aspetti energetici e migratori: ma la geopolitica è più completa (o complessa) e pur non trascurando questi importanti elementi, comprende altro, stiamo per vivere una forte crisi alimentare nella sua quantità e quindi nella sua qualità. I cereali ancora oggi sfamano il 75% della popolazione mondiale (direttamente o indirettamente come nutrimento per il bestiame) e l'Ucraina e la Russia rappresentano il vero granaio dell'umanità: i loro frumenti sono strategici per l'Europa, la Cina e molti Paesi africani (qui, soprattutto, l'emergenza si presenterà fortissima). Dall'Ucraina non si importa e peggio ancora non si semina, poiché i campi non hanno semi ma sono pieni di trincee, mine e scie profonde lasciate dai tank, ergo anche i prossimi mesi del 2022 saranno difficili. Quale alternativa avranno i Paesi africani che importano e non producono? Chi pagherà la loro fame? Tutte queste domande impongono una riflessione, quanto è stato sensato (e sciagurato) dipendere da qualcun altro in una forma così pesante? Energia, alimentazione (politica), ma la scusa è che tutto questo costava poco! La favola dei 3 porcellini pubblicata a metà del 19° secolo da James Orchard Halliwell-Phillips è di nuova realtà ed i due porcellini che costruirono la casa in paglia e legno sono stati divorati dal lupo cattivo (tutta colpa del lupo?): non stiamo solo vivendo un'emergenza quantita-

tiva, anche la straordinaria qualità (salutare e sensoriale) dei nostri alimenti è a rischio. Infatti, è proprio questo adesso il fenomeno che stiamo creando. A causa di questa oggettiva emergenza tutto quello che abbiamo programmato, costruito e valorizzato sulla qualità delle risorse energetiche (fonti alternative ai combustibili fossili) sta collassando: la Germania, paese leader sulla svolta verde, in tutta fretta, sta riorganizzando le centrali a carbone (ed ha già pronto, una volta superata la crisi, il nuovo North Stream 2, 100% metano fossile). Che valore avranno, in questo contesto, i nostri cereali autoctoni, biologici e profondamente legati alla morfologia ambientale? E la produzione tipica? Queste biodiversità stanno acquisendo un ruolo secondario, trascurabile nell'emergenza alimentare. Ci saranno due possibili strade da seguire: o massificare tutto e commettere un errore ancora più grande (e presto quindi sparire come Stato e nazione culturale) o trasformare questo drammatico momento in un'alternativa che dia una svolta storica alla nostra Italia, promuovere e sviluppare un'agricoltura sempre più compatibile con l'ambiente, sempre più integrata con la nostra cultura. Potremmo essere un Paese Leader nell'educazione alimentare, ma occorre una nuova pedagogia nazionale: esportare cultura e sapere (non abbiamo già, in questi ambiti, progetti e Know out innovativi?).

Il tartufo sopravvive solo in un clima di qualità, sopravvive solo in una cucina ricca di cultura, altrimenti rimarrà un'occasione perduta (un fossile perso nel tempo): svegliarci e guardarci intorno, tornando alla storia che, badate bene, non è mai finita (tutto quindi risulta possibile). La Russia sta cambiando il mondo, o forse no.

Perché la luce ha effetti negativi sul vino?



di *Luca Stroppa*

“**T**ienila lontana da fonti luminose e riponila in un luogo buio”. Ecco uno dei consigli che ti possiamo dare per conservare al meglio una bottiglia di vino. Una soluzione che probabilmente ti hanno suggerito in tanti o che, comunque, rientra nel tuo bagaglio di conoscenze. Ma perché la bottiglia di vino non va esposta alla luce? Quali sono gli effetti negativi della luce sul nettare? E tutte le tipologie di luce sono uguali o ci sono delle differenze?

Di seguito ti spiegheremo quali sono gli effetti negativi della luce sul vino e vedremo che c'è luce e luce ...

Cosa succede esponendo il vino alla luce?

Il vino è una bevanda delicata che richiede cura e attenzione per essere conservata al meglio. È molto sensibile agli agenti esterni come la luce, in particolare quella solare, e i raggi UV. Se esposto a fonti luminose viene danneggiato, perdendo alcune delle sue principali proprietà organolettiche.

Vediamo nel dettaglio cosa accade al vino quando viene colpito dalla luce solare.

Nel mondo anglosassone si parla di “light strike” ovvero “colpo di luce” proprio per indicare tutti quei fenomeni degenerativi provocati dalla luce solare. Trasformiamoci per un momento in provetti chimici: la luce e i raggi ultravioletti, carichi di energia, innescano una reazione chimica tra alcune sostanze presenti nel vino, nello specifico tra riboflavina, un composto fotosensibile, e metionina, che porta alla formazione di composti solforati dagli odori molto sgradevoli.

Per essere più chiari e concreti, questi odori sono spesso associati a quelli di zolfo, cavolo cotto, cipolla, cartone o cane bagnato e gomma. Nulla di piacevole o invitante! Questa alterazione aromatica è conosciuta come “Goût de Lumière” o “Gusto di Luce”.

A questa degenerazione degli aromi del nettare si aggiunge un'alterazione cromatica. Un vino rosso “colpito dal sole” perderà il suo caratteristico colore, diventando sempre meno vivo e brillante; allo stesso modo un

vino bianco apparirà di un colore giallo pallido o smorto.

Insomma, la luce solare o artificiale e i



Da Pixabay

Cultura del sommelier

raggi UV danneggiano gravemente il tuo vino.

Come combattere gli effetti negativi della luce sul vino?

Questi effetti degenerativi della luce solare sono ben noti ai professionisti del settore che hanno cercato e sviluppato una serie di soluzioni per combatterli.

Prima di vedere i possibili espedienti per sconfiggere i "colpi di luce" dobbiamo fare una precisazione: non tutti i vini hanno lo stesso grado di sensibilità alla luce. Devi sapere che alcuni elementi naturali presenti nel vino sono predisposti a proteggerlo, almeno in parte, dagli effetti negativi degli agenti esterni. Questi elementi sono i composti fenolici, tra i quali i più noti sono i tannini. E come ben sai, la componente tannica predomina nei vini rossi che, proprio per questo, sono in grado di resistere alla luce per più tempo rispetto ai vini bianchi o rosati.

A questo punto, scopriamo insieme le migliori soluzioni per proteggere il vino dalla luce.

SOLUZIONE NUMERO 1: Ovviamente basterebbe conservare, sempre e comunque, le bottiglie di vino in luoghi totalmente bui ma non sempre è possibile. Per questo, esistono altri espedienti per preservare il nettare ...

SOLUZIONE NUMERO 2: la seconda soluzione ha a che fare con il colore delle bottiglie. L'utilizzo di un vetro di un de-



*Vari colori di bottiglie
(da Pixabay)*



*Una cantina con la luce adatta alla conservazione
(da Pixabay)*

terminato colore serve anche a preservare il nettare dai "colpi di luce". Infatti, i colori scuri proteggono il vino dalle radiazioni luminose: le bottiglie trasparenti garantiscono meno protezione, quelle verdi una buona protezione, quelle marroni/ambrate o nere assicurano una protezione totale, o quasi, perché assorbono gran parte dei raggi UV.

N.B. Questo non significa che puoi tranquillamente riporre la tua bottiglia marrone/ambrata nel tuo giardino nelle ore più calde e luminose della giornata. Col tempo la capacità protettiva della bottiglia verrà meno. Inoltre, esponendo il vino a fonti luminose rischi di scaldarlo e il calore è un altro nemico del nettare!

SOLUZIONE NUMERO 3: una terza soluzione riguarda la tipologia di luce. La luce solare e quella artificiale sono dannose per il vino perché emettono raggi UV che innescano le reazioni chimiche di cui abbiamo parlato in precedenza. Ma c'è luce e luce ... esistono appositi sistemi di illuminazione a LED che, non emettendo calore e radiazioni ultraviolette, sono ideali per le cantine in cui conservare il vino. E non a caso, molti produttori stanno optando per questa soluzione.

da Wineshop.it



Il Cerasuolo di Vittoria, l'unico vino siciliano a D.O.C.G.



a cura di *Adriano Guerri*

Il Cerasuolo di Vittoria è un vino siciliano ed è l'unico che si può fregiare della Denominazione di Origine Controllata e Garantita nella regione. Già D.O.C. nel 1973, ha ottenuto il meritatissimo riconoscimento D.O.C.G. nel 2005. La storia di questo vino affonda le radici nel lontano 1606, anno in cui fu fondata la città di Vittoria, la cui fondatrice Vittoria Colonna Henríquez regalò ai primi 75 coloni un ettaro di terra affinché ne coltivassero uno a vigneto. Prodotto nel ragusano con Frappato e Nero d'Avola, come suggerisce il nome, a Vittoria trova il baricentro d'elezione. Tuttavia il disciplinare autorizza la produzione anche nelle province di Caltanissetta e Catania, territori da sempre vocati per la coltivazione della vite. Si ipotizza che il nome derivi da un arbusto che produceva amarene selvatiche, infatti in greco la ciliegia è *keràsi* e in siciliano *cerasa*. I terreni ove viene prodotto questo singolare vino sono poveri, ma al contempo ricchi di componenti calcaree e sabbia. Il clima è di carattere mediterraneo, caratterizzato da notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte e mitigato dalla brezza marina con altimetrie che arrivano sino ai 350 metri s.l.m. L'assemblaggio dei due vitigni tipici ne fa un vino molto apprezzabile e piacevole, il Nero d'Avola dona sentori fruttati, buona struttura e morbidezza, il Frappato dona sentori floreali, finezza e freschezza. A livello sensoriale ed in giovane età è di un colore rosso rubino con sfumature violacee, al naso sprigiona eleganti sento-



ri di ciliegia, melograno e frutti di bosco e al palato è piacevolmente fresco e leggiadro, mediamente corposo. Con qualche annetto in più il colore vira sul granato, i sentori tipici si evolvono in: prugna, tabacco, cacao e cuoio. A tavola trova abbinamento con svariate preparazioni a base di carne, ma anche tonno alla griglia o spadellato, ricciola al forno, arancini con taleggio e risotto al tartufo nero. Tra i produttori più noti ci sono: Valle dell'Acate, Planeta, Terre di Giurfo, Feudi del Pisciotto, Donnafugata, Occhipinti, Nicosia, Vignanti e Paternò di Vittoria. L'attuale Presidente del Consorzio di Tutela del Cerasuolo di Vittoria è Achille Alessi, titolare dell'azienda viticola "Terre di Giurfo". A Verona, nell'occasione di Vinitaly, varco volentieri la soglia di molti padiglioni e ovviamente anche quello della Sicilia, per degustare molte perle siciliane. Una di queste è appunto il "Cerasuolo di Vittoria". Tuttavia non mancano occasioni durante l'anno in altre kermesse enoiche di degustare il vino che vi ho descritto.

Pochi lo sanno: anche in Tanzania si fa vino



di Rodolfo Introzzi

La Tanzania, nonostante non abbia una reputazione internazionale come produttore di vino, ospita in realtà la seconda regione vinicola dell’Africa sub-sahariana. La storia della produzione di vino nel paese è relativamente recente ed è cresciuta approssimativamente di pari passo con l’indipendenza del Tanganica e la sua fusione con Zanzibar negli anni ‘60. Il clima è semi-arido, gradevole e ventilato ma con grandi variazioni climatiche regionali, presenta una scarsa piovosità annuale, con una media di circa 450 millimetri che si concentra nei mesi da dicembre a febbraio, con temperature che oscillano tra i 20 e i 35 gradi, la terra è buona, acqua e sole non mancano: ogni anno si possono fare due vendemmie. Le viti furono introdotte per la prima volta nel paese dai membri della Congregazione Cattolica dello Spirito Santo nel 1938. Furono piantate vicino al distretto di Kondoa nella regione di Dodoma, su terreni sabbiosi e ben drenati, situata su un altipiano di 1.100-1.200 m slm proprio nel centro del Paese che ora è diventata il centro della produzione vinicola nazionale. La produzione di vino rimase per lo più isolata nelle missioni fino a quando il nuovo governo indipendente non investì per la prima volta nella coltivazione dell’uva. Nel 1969 fu costruita una cantina e il governo iniziò



Contadino che vendemmia in Tanzania (da Pixabay)

a incentivare gli agricoltori a piantare l’uva. Nel 2002, Fiorenzo Chesini, ingegnere e imprenditore, accetta la sfida di scavare un pozzo d’acqua potabile nei pressi di Hombòlo, per conto della Fondazione San Zeno di Verona, associazione umanitaria attiva in paesi di quattro diversi continenti. Arrivato in zona, fa una scoperta per lui straordinaria. Proprio lì, quindici anni prima, un missionario trentino, padre Cesare Orler, sacerdote dalla lunga barba bianca, importò alcune piante di vite di Teroldego e Marzemino, allo scopo di produrre vino per la Chiesa locale. C’era perfino riuscito, il bravo missionario, a far crescere i vigneti, ma inviato in una nuova missione, aveva dovuto lasciare la coltivazione in mani meno esperte. Chesini, che ha realizzato diversi progetti d’automazione per importanti cantine del nord dell’Italia, pensò che l’esperimento poteva essere ampliato, convinto della possibilità di migliorare quantità e qualità del prodotto. La Fondazione San Zeno accettò la sfida e la finanziò costituendo una nuova società: la Central Tanzania Wine Company (CETAWICO). L’industria vinicola tanzaniana rimane agli inizi ed è improbabile che raggiunga la reputazione del Sudafrica. Oltre al vino d’uva, la Tanzania produce delle varietà di vini di frutta da mango, banane e prugne.

Il Gran Maestro Paolo Asproni si racconta...



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

Continua la rubrica del Cancelliere Claudio Recchia con i maestri che vogliono "raccontarsi". L'appuntamento di questo numero è con Paolo Asproni della sezione Sardegna.

1 - Ci puoi raccontare in breve la tua carriera?

La mia carriera inizia nel lontano 1974, quando ancora adolescente mi presentarono ad una famiglia di Reggio Emilia, proprietari di un ristorante in Costa Smeralda. L'incontro di due differenti culture nel rispetto delle medesime faceva nascere l'amore per quello che poi si è concretizzato come professione. La curiosità ed il rispetto per questo lavoro mi ha portato a viaggiare per l'Europa. Apprendere tutto ciò che riguardava la professione, sotto la guida di validi maestri, mi affascinava. Il confronto è sempre stato un incentivo alla crescita. Nelle lingue diverse la vicinanza ad altre culture. Fondamentali gli studi, la ricerca nei testi per capirne il valore sia tecnico che poetico.

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

Diversi decenni, sono uno dei soci fondatori della sezio-



Il Gran Maestro Paolo Asproni

ne Sardegna.

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

L'appartenenza è sempre un fattore positivo, perché sinonimo di rispetto per quello che l'associazione rappresenta. Personalmente mi rende orgoglioso ed è stato fondamentale per la mia autostima. Ma avere una guida ha significato, nel corso della vita, la scoperta di nuovi orizzonti.

4 - Cosa distingue un Maître professionista?

La conoscenza nei vari settori della Ristorazione è di fondamentale importanza. L'arte del servire a tavola e di saper stare a tavola si ri-

scontra nella letteratura del convivio. La tolleranza è la base dell'amore verso i propri simili. Un Maître professionista è custode e divulgatore di tali conoscenze. Nel suo sorriso e nell'eleganza nel proporsi, materializza tutta la poesia di questo meraviglioso mestiere.

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

La prima volta che cucinai alla lampada ricevendo degli ottimi apprezzamenti, mi diede la spinta per conoscere più a fondo la cucina. Penso però che la più bella sensazione è stata quando sono riuscito a far emozionare un ragazzo diversamente abile nel fargli vivere la cena come un'esperienza facendolo estraniare dal suo problema. Il suo grazie lo porto nel cuore.

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

Studiare. La curiosità è la linfa di questo mestiere. Il rispetto delle regole è fondamentale. Credere nelle proprie capacità per intraprendere un viaggio non facile ma dalle soddisfazioni innumerevoli. Chi sa amare se stesso è capace di amare anche gli altri.

C H A M P A G N E T A N C A

*Condividere una storia di famiglia è
condividere un piacere.*

Champagne ottenuto da viticoltura
sostenibile, terroir con resa limitata
per ottenere il giusto equilibrio
gustativo delle uve.

Cuvée Josephine Brut

Cuvée Pascal Extra Brut

Cuvée Pascal Blanc de Blancs

Cuvée Pascal Rosé



*Distribuito
IN ESCLUSIVA
ad un solo
ristorante per città.*

**SOLO VENDITA
DIRETTA**



T A N C A
THE BRANDS COMPANY

info@tancaluxury.com
www.tancabrands.com

La Sicilia



di Michele Policelli

La Sicilia:

- | | |
|--|---|
| 1. Ainuzzi | 15. Maiorchino di Novara di Sicilia |
| 2. Belicino | 16. Mozzarella |
| 3. Caci figurati | 17. Pecorino rosso |
| 4. Caciocavallo palermitano | 18. Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato |
| 5. Caciotta degli Elimi | 19. Piddiato |
| 6. Canestrato | 20. Provola |
| 7. Canestrato vacchino | 21. Provola dei Monti Sicani, Caciotta |
| 8. Cofanetto | 22. Provola delle Madonie |
| 9. Cosacavaddu ibleo | 23. Provola di Nebrodi |
| 10. Ericino | 24. Provola siciliana |
| 11. Formaggio di capra "padduni" | 25. Tumazzu di vacca |
| 12. Formaggio di capra siciliana | 26. Vastedda palermitana |
| 13. Formaggio di S. Stefano di Quisquina | |
| 14. Maiorchino | |



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

192	Pecorino Siciliano	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96	GUCE L 148 del 21.06.96	Sicilia	Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani
203	Piacentinu Ennese	D.O.P.	Formaggi	Reg. UE n. 132 del 14.02.11	GUUE L 41 del 15.02.11	Sicilia	Enna
232	Ragusano	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. UE n. 1785 del 18.10.19	GUCE L 163 del 02.07.96 GUUE L 272 del 25.10.19	Sicilia	Ragusa, Siracusa
297	Vastedda della valle del Belice	D.O.P.	Formaggi	Reg. UE n. 971 del 28.10.10	GUUE L 283 del 29.10.10	Sicilia	Agrigento, Trapani, Palermo

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

Definita una regione unica, i suoi colori, profumi e sapori la arricchiscono di storia; i tanti popoli che l'hanno attraversata hanno lasciato una parte delle tradizioni, per il resto ci pensa il sole e il clima che la rendono indimenticabile per i turisti che la vivono durante tutto l'anno.

I tre mari che la circondano creano delle condizioni climatiche diversificate.

In questa regione troviamo il CoR-FiLaC dei "Consorzio filiera prodotti lattiero-caseari" che ha focalizzato una parte importante della sua ricerca sui Formaggi Storici Siciliani. Sin dall'antichità il formaggio è uno dei più importanti prodotti dell'agricoltura e della pastorizia, sinonimo di alimento completo e indispensabile nella dieta quotidiana e conosciuto dai popoli come metodo naturale per la conservazione del latte. Un bene primario e prezioso, che pur nella trasformazione manteneva intatte le proprie caratteristiche nutritive. La cultura casearia siciliana vanta una tradizione millenaria descritta nei testi della letteratura classica. Le diverse tecniche di lavorazione dei formaggi storici siciliani e la varietà degli attrezzi utilizzati sono parte del contesto socio-culturale della Sicilia contadina. Ne hanno forgiato il linguaggio e sono diventate parte integrante delle credenze popolari.

I Formaggi Storici Siciliani hanno origine nei sistemi produttivi tradizionali da cui scaturisce un insieme di fattori definiti "caratteri della biodiversità". Tra questi rivestono un significato rilevante: il latte crudo comprensivo di tutte le peculiarità del territorio; l'uso di cagli naturali; l'utilizzo di attrezzature tradizionali (legno, rame...) indispensabili per la naturale concentrazione di microrganismi filocaseari autoctoni; la

stagionatura e la maturazione dei formaggi in locali naturali idonei a garantire un ambiente fresco, ventilato ed a volte umido. Fattori cruciali per i processi enzimatici sia di origine microbica sia provenienti dal latte, dal caglio e dalle attrezzature.

Tutti questi fattori si ritrovano nelle produzioni casearie artigianali, storiche che rappresentano "I FORMAGGI STORICI SICILIANI".

RAGUSANO DOP

Il Ragusano DOP è l'unica "pasta filata" DOP d'Europa a forma parallelepipedica.

La Storia del Ragusano DOP
Con il D.P.R. 05/08/55 n. 667 questo prodotto caseario ottiene la denominazione di produzione tipica le cui caratteristiche verranno precisate nel disciplinare per l'ottenimento della D.O. nel '95 e della D.O.P. nel '96.

Le tecniche e gli ambienti di produzione del Ragusano DOP

Il Ragusano viene prodotto con latte vaccino intero crudo durante la stagione foraggera. L'alimentazione è costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai dell'altopiano ibleo, eventualmente affienati. Il latte di una o più mungiture, coagulato a 34°C, sfrutta lo sviluppo spontaneo della microflora casearia. La lavorazione è di tipo tradizionale con utensili in legno. La salatura, in salamoia satura, non deve comportare un contenuto in cloruro di sodio superiore al 6%. Per ottenere la D.O.P. deve stagionare almeno 3 mesi.

La Stagionatura del Ragusano DOP
Avviene in ambienti freschi e ventilati con pareti geologicamente naturali tali da garantire 14-16°C ed



80-90% di umidità. Le forme vengono legate a coppia con sottili funi ed appese a cavallo di travi di legno; può protrarsi anche oltre 12 mesi. ELEMENTI DISTINTIVI DEL RAGUSANO DOP

- La forma: parallelepipedica a sezione quadrata con angoli smussata.
- Le caratteristiche: crosta liscia, sottile, compatta; colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura; anche cappata con olio di oliva. Pasta bianca tendente al giallo paglierino, compatta, con scarse occhiature.
- Il peso: varia da 10 a 16 Kg.
- Le peculiarità organolettiche: gradevole, dolce e poco piccante nei primi mesi di stagionatura, tendente al piccante a stagionatura avanzata. Grasso/ss non inferiore al 40% per i formaggi da tavola, non inferiore al 38% per i formaggi stagionati oltre 6 mesi. Umidità massima 40%.

PECORINO SICILIANO

Il Pecorino Siciliano DOP rappresenta il formaggio più antico d'Europa.



Tutelato già dal 1955, diviene nel 1996 prodotto a denominazione di origine protetta. Dal gusto leggermente piccante e dall'incantevole profumo, il suo sapore è caratteristico e l'aroma intenso.

Il Pecorino Siciliano "u picurinu" è un formaggio prodotto esclusivamente con latte crudo di pecora

Alla scoperta dei nostri formaggi

nel territorio siciliano. Come indica il disciplinare, che semplicemente riprende il metodo della tradizione, il latte da caseificare deve essere quello della mungitura mattutina o serale, raccolto in una tina di legno assieme al caglio in pasta di agnello o capretto.

La cagliata viene dunque rotta con una rotula di legno e ridotta in pezzi grandi quanto un chicco di riso, viene poi aggiunta acqua calda a 70°.

Dopo circa dieci minuti dall'aggiunta dell'acqua, la pasta viene spurgata con le mani nella piddiatura e posta nei fascetti, i canestri di giunco che conferiscono al Pecorino la sua forma tradizionale.

Passati circa venti minuti per consentire l'assestamento, si sottopone la pasta alla scottatura per circa 2-3 ore.

Successivamente la cagliata viene stesa su di un piano inclinato (tavoliere) per uno o due giorni. Le forme devono essere rivoltate più volte nelle fascette per conferire al Pecorino Siciliano DOP la caratteristica forma a cilindro.

La salatura può essere praticata a mano il giorno successivo alla produzione, ma dopo dieci giorni le forme vengono poste ad un nuovo trattamento.

Il Pecorino Siciliano DOP è prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello.

Il latte da caseificare proviene da pecore allevate al pascolo spontaneo nel territorio siciliano. La lavorazione avviene con strumenti in legno e la salatura applicata manualmente su ciascuna forma.

Inoltre il periodo di stagionatura viene effettuato in locali areati naturalmente e non è inferiore ai 4 mesi. Solo in questo modo il Pecorino Siciliano DOP acquisisce la propria

personalità, mantenendo in sé tutti i sapori della Sicilia.

PIACENTINU ENNESE



È unico per il suo colore giallo dovuto all'aggiunta di "zafferano" nel latte ovino.

L'origine della produzione del Piacentinu Ennese DOP è legata sia all'attività casearia del latte ovino, diffusa già in antichità, che alla coltivazione dello zafferano. La leggenda vuole che l'aggiunta di zafferano al latte nella fase di produzione sia dovuta al periodo di dominazione Normanna (XI secolo).

Ruggero il Normanno nell'XI secolo pregò i suoi casari di inventarsi un prodotto speciale, energetico che aiutasse la moglie a ritornare in salute. L'uso dello zafferano, per le sue proprietà antiossidanti, è stata la soluzione proposta e, la leggenda racconta, vincente. Il Piacentinu Ennese ha ottenuto la denominazione di origine protetta dall'Unione Europea (Reg. CE n. 132 del 14.02.2011, L41 del 15.02.2011).

Le tecniche e gli ambienti di produzione del Piacentinu Ennese DOP

È un formaggio a pasta dura, cruda. La tecnologia e le attrezzature ripercorrono tradizionalmente quelle utilizzate per il Pecorino con la sola aggiunta di zafferano al latte prima di essere coagulato. La salatura a secco viene praticata a mano, la forma viene cosparsa uniformemente con sale, ripetendo l'operazione per due volte a distanza di 10 giorni l'u-

na dall'altra.

La Stagionatura del Piacentinu Ennese DOP

La stagionatura deve avvenire all'interno della zona di produzione stessa, in locali freschi con delle piccole aperture, affinché ci sia una moderata ventilazione o in magazzini aventi temperature comprese fra gli 8/10°C ed un'umidità relativa compresa fra 70/80%. La stagionatura minima del Piacentinu Ennese è di 60 giorni dalla data di produzione.

Elementi distintivi del Piacentinu Ennese DOP

- La forma: cilindrica con scalzo leggermente convesso o quasi dritto; piatto piano o leggermente concavo; lo scalzo deve essere minimo 14 massimo 15 cm, con diametro del piatto minimo 20 cm, massimo 21 cm, ottenibili mediante l'uso del canestro in giunco.

- Le caratteristiche: la crosta di colore giallo più o meno intenso per la presenza dello zafferano; reca impressi i segni del canestro; può essere cappata con olio o morchia d'olio; lo spessore della crosta non deve superare i 5 mm. La pasta di colore giallo omogeneo più o meno intenso è liscia non granulosa; è ammessa una leggera occhiatura con trasudazione assente o molto scarsa.

- Il peso: varia da 3,5 e 4,5 Kg.

- Le peculiarità organolettiche: aromi floreali, fruttati e speziati prevalgono in questo formaggio dal gusto aromatico, dolce, fruttato e piccante. Grasso minimo sulla sostanza secca 40%; proteine minime sulla sostanza secca 35% e sale (NaCl) massimo sulla sostanza secca 5%.

- L'origine: comuni di Enna, Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosà.

Per saperne di più

Speakeasy e proibizionismo



di *Valentina Iatesta*

Nel 1920 la legge sul proibizionismo vietava il commercio e il consumo di alcolici in tutti gli Stati Uniti. È proprio a causa di queste rigide restrizioni che sono nati gli Speakeasy, bar nascosti nei retrobottega dei locali più improbabili. Spesso si celavano nel retro di attività come macellerie, saloni di barbieri, e così via, in alcuni casi erano nascosti addirittura in abitazioni private, in modo tale da non destare alcun sospetto. Il termine Speakeasy sembra essersi originato in Pennsylvania nel 1888, quando venne introdotta la legge Brooks High sulle licenze commerciali, la quale prevedeva un aumento sulla tassa statale per una licenza di saloon da 50 a 500 dollari. Il numero di bar legali crollò drasticamente e molti gestori di attività di questo genere decisero di percorrere la via più semplice: proseguire l'attività illegalmente. Una donna che a quei tempi gestiva un bar poco fuori Pittsburgh si rifiutò di pagare questa tassa, continuando di nascosto il suo business. Quando i clienti alzavano la voce e diventavano turbolenti all'interno del suo bar, lei era solita richiamarli sussurrando "Speak easy boy!" ("Parlate piano, ragazzi"), tutto ciò per evitare di attirare l'attenzione delle autorità.

In questo particolare periodo storico nascono anche i "blind pig" o "blind tiger", esercizi commerciali di classe inferiore che vendevano illegalmente bevande alcoliche. Il cliente che si recava in questo tipo di locale pagava un biglietto per vedere un'attrazione (ad esempio un animale) e il locale gli serviva una bevanda alcolica in omaggio, eludendo in questo modo i divieti imposti dalla legge proibizionista.

Oggi gli Speakeasy rimangono molto di

moda e sono caratterizzati da atmosfere anni '20, ottimi cocktail, buona musica, luci soffuse e ambiente soft in cui potersi rilassare. Alcuni di questi locali hanno mantenuto la loro caratteristica di segretezza, sono infatti nascosti e si può accedere

al loro interno solo se si conosce la parola d'ordine, come dei veri e propri club esclusivi.

Durante il proibizionismo sono venuti alla luce tanti cocktail che hanno mantenuto la loro fama nel tempo. Questi drinks erano caratterizzati da sapori molto forti e dolci, con l'intento di nascondere l'odore e il sapore dell'alcol. Uno dei cocktail nati negli anni '20 e presente nell'attuale ricettario IBA, è il Mary Pickford, omaggio all'omonima attrice, famosa per aver recitato nei film muti dell'epoca. Pare che il cocktail fu creato a Cuba dietro il banco del bar dell'Hotel National de Cuba di Havana, da un barman che fuggì dagli USA proprio a causa delle rigide leggi sul proibizionismo. Questo drink viene preparato con rum bianco, Maraschino, succo di ananas e sciroppo di Granatina.



Il fegato, fa bene o fa male?



Rubrica a cura del *dott. Giovanni Favuzzi*

Il tipico retrogusto amaro fa sì che il fegato non sia una pietanza gradita a tutti, ma è un alimento estremamente valido dal punto di vista nutrizionale.

Quali sono le sue caratteristiche nutrizionali?

È molto ricco di proteine, ha contenuto medio di grassi e pochi carboidrati, una quantità significativa di vitamine A, importante per la vista e la funzione riproduttiva, e del complesso B (soprattutto acido folico e B12), necessarie per tutte le funzioni metaboliche. Notevole è poi il contenuto di vitamina D, di sostegno al funzionamento del sistema immunitario e del metabolismo osseo. Per quanto riguarda i minerali, il fegato è molto ricco di ferro, pertanto è un alimento indicato nei soggetti con carenza di questo elemento e quindi negli stati anemici. Altro minerale di cui questo organo animale rappresenta una buona fonte è certamente il fosforo, importante per la salute delle ossa, mentre è buono anche il contenuto di zinco, fondamentale per la produzione di enzimi e di ormoni, e selenio, importante per la funzionalità della tiroide.

Ci sono delle indicazioni particolari per il consumo del fegato?

Il fegato è sconsigliato in caso di ipercolesterolemia, dato che contiene un'elevata quantità di colesterolo. Non si tratta quindi di un apporto elevato di grassi in genere come molti pensano, bensì, nello specifico, di colesterolo, sostanza che è presente anche nel fegato di animali acquatici, per i quali però vi è un miglior rapporto tra acidi grassi, con prevalenza di quelli insaturi, che sono quelli benefici per la salute.

Va poi tenuto conto che il fegato è anche molto ricco di nucleoproteine che, una volta metabolizzate, si trasformano in acido urico, per cui è controindicato in caso di problemi renali, iperu-



Un'invitante preparazione con il fegato

ricemia e gotta.

Cosa c'è da sapere sul fegato?

Il fegato, inteso come organo, tra le varie funzioni ha quella di eliminare le sostanze tossiche eventualmente ingerite, pertanto può diventare sede di accumulo. È quindi molto importante accertarsi di acquistare e consumare soltanto fegato la cui filiera produttiva sia tracciabile ed affidabile. Infatti, in questo organo possono accumularsi ingenti quantità di residui farmacologici che andiamo a ingerire nel momento in cui lo consumiamo.

Inoltre, il fegato deve avere colore rosso scuro, se di suino, bovino o vitello, oppure bianco, rosa o beige rosato con sfumature lucide, se di volatili. Nel primo caso vanno evitati colori molto scuri e con riflessi irregolari e un'eccessiva umidità e secchezza, mentre nel secondo non deve essere eccessivamente duro, secco e privo di morbidezza, e non deve avere colore rosso (indice di cattivo raffreddamento) o con sfumature verdastre, responsabili di un sapore amaro.



**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**

PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.



WWW.OSTERIAARBUSTICO.IT

Clover Club... Something for the Girls!



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

Tutte le sere, il Bar dell'Hotel Bellevue - Stratford di Philadelphia per bere, mangiare e ancora bere, è il circolo vizioso di letterati, avvocati e uomini della finanza che nei primi anni del Novecento creano il gruppo del trifoglio, rigorosamente solo uomini, il Clover Club.

Il famoso cocktail è intitolato a loro e si fa subito largo sui migliori ricettari:

- The World's Drinks And How To Mix Them, di William Boothby, 1908. Il Clover Club Cocktail viene inserito nella sezione delle novità americane.

- Drink's How To Mix And Serve, di Paul E. Lowe, 1909.

- The Old Waldorf - Astoria Bar Book, di Albert Steven Crocket, 1934, appena dopo gli anni del Proibizionismo.

Il Clover Club Cocktail nasce quindi nei primi anni del 900 in America e precisamente a Philadelphia nell'omonimo Bar dell'Hotel Bellevue - Stratford, allora amministrato dal padre di una certa Louise Kehrler che all'età di quindici anni sposa un certo George Boldt.

Fu proprio in seguito al prematuro matrimonio che il padre della signora Louise cede il posto di amministratore del famoso Hotel a George Boldt.

La giovanissima coppia mostrò

fin dall'inizio grandi capacità gestionali e ottima propensione verso l'attività alberghiera, tanto che di lì a poco rileveranno il Bellevue e non solo.

Anche il Waldorf Astoria di New York diventa di proprietà della giovane coppia che rivoluzionerà il concetto di ospitalità, curando il "dettaglio" per fare business, facendo leva sull'equilibrio tra l'eleganza e l'atmosfera amichevole nei propri alberghi.

Fu proprio per volere della signora Louise Kehrler, che le porte del Bar del Bellevue furono

aperte anche alle signore di Philadelphia, che iniziarono a frequentarlo e ad apprezzare proprio quel cocktail Clover Club a base di gin e succo di lampone, con una setosa schiuma realizzata con l'albume e diventato, grazie a questa donna, un cult per signore.

Presto questo fantastico "Tutte le ore" fa i bagagli e si trasferisce a Broadway e nei migliori Bar della Grande Mela.

1941, sulla rivista Esquire viene definito "Something for the girls", un drink per signorine.

Clover Club

45 ml Gin

15 ml sciroppo di lampone

15 ml succo di limone fresco

Alcune gocce

di bianco d'uovo

Decorare con

lamponi freschi



Raffreddare bene una coppetta da cocktail riponendola in congelatore

o riempiendola 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 e shakerare fino a diluizione desiderata.

Liberare la coppetta dal ghiaccio di raffreddamento eliminando accuratamente tutte le eventuali rimanenze di acqua.

Versare il drink appena shakerato filtrando con Strainer e aggiungere facoltativamente la garnish come da ricetta.

L'Orvula, il salame più grande del sud



a cura di *Marco Contursi*

L'Orvula è un salume di puro suino a lunga stagionatura ottenuto dalla macinatura ed insaccatura di varie parti del maiale tra cui i tagli meno nobili. Si produce nel Vallo di Diano, nella provincia di Salerno al confine con la Basilicata. Il peso del prodotto finito si aggira dai due ad oltre cinque chilogrammi. Il nome dialettale prende il nome dal tratto di intestino crasso in cui è insaccato, che in dialetto si chiama "Orvola". La tradizione contadina vuole che l'orvula fosse consumata a giugno, in occasione della mietitura. Trattasi quindi di un salame di dimensioni inusuali e dalla lunghissima stagionatura che arriva a 6-7 mesi. Il maiale, del peso di almeno 2 quintali, dopo la macellazione viene diviso nei vari tagli e per l'orvula si usano sia quelli più nobili (spalla, pancia) che i ritagli di gola e cosce che vengono macinati con grana media. Una volta terminata la macinatura, si aggiungono sale, pepe, polvere di peperone dolce o piccante e semi di finocchietto selvatico. Si impasta nuovamente il tutto e si lascia riposare alcune ore. Quindi viene legato, molto stretto, per eliminare vuoti che potrebbero compromettere il risultato finale. Alcuni danno anche una leggera affumicatura al salume mettendolo vicino ad un camino per due giorni. La stagionatura, di almeno 5 mesi, viene fatta in antiche cantine in pietra, con un'umidità



e temperatura ottimali. Si mangia ad inizio estate, a fette non sottili, con pane a legna e vino rosso locale.



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

Scrivi a: dbuonora@libero.it

Cell: 3297242207

Ristorazione & Ospitalità di aprile 1992



a cura di *Diodato Buonora*

Questa rubrica, anche a me, dà la possibilità di rivedere la nostra storia. Da una parte è bello, dall'altra, vedo amici soci che collaboravano o che avevano dei ruoli importanti nella nostra associazione che, ahimè, non ci sono più. Purtroppo, il tutto è una cosa naturale. Chissà... come sarà fra 30 anni!!!

Sulla copertina della rivista "Anno XVI - N° 4 - aprile 1992", c'era una foto di Gubbio in Umbria, dove era stata appena inaugurata una nuova sezione AMIRA. Per il resto erano sempre 56 pagine, di cui 24 di pubblicità!!! C'era molto impegno da parte delle sezioni. Difatti, 9 erano presenti sulla rivista con una pagina intera che aveva come sponsor soci ristoratori o "amici" della produzione: Calabria, Bologna, Sanremo, Viterbo, Napoli, Puglia, Romagna, Brescia e Taormina; 1 ristorante aveva una pagina intera (Il Brigantino di Barletta); 8 aziende vinicole, sempre con una pagina intera: Bolla, Ruffino, Storiche Cantine, Gancia, Montresor, Bersano, Bertani e Libecchio; 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:
- **Gubbio diventa capitale dei maîtres dell'Umbria**

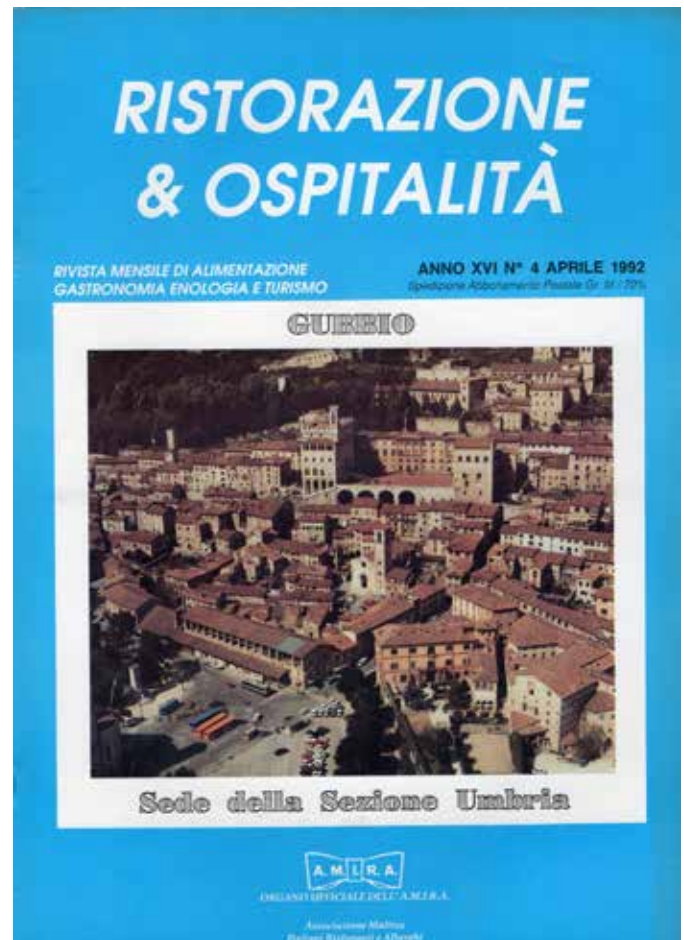
- **Chi sono i Maestri della Ristorazione** - *Nedo Corvaroli*

- **Antica storia e nuova dimensione dei vini della Campania** di *Lya Ferretti*

- **Ricerche gastronomiche - Lepre e coniglio selvatico** di *Laura Bellinazzo*

- **Storie di russi a Capri** di *Antonio Maresca*

- **Toto Servizio del Maître** di *Diodato Buonora*



In una pagina c'era questa scritta in grande:

Per vivere bene occorrono cinque cose:

- *Un bicchiere di Scienza;*
- *Una bottiglia di Sapienza;*
- *Un barile di Prudenza;*
- *Una botte di Coscienza;*
- *Un mare di Pazienza.*

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

EasyCassa: massima tecnologia, minimo sforzo, tutto incluso!



www.easycassa.it

info@easycassa.it

La cassa che aiuta il tuo locale

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

EasyCassa
SisalPay

I presenti a Peschiera (foto Stefano Sola)



A Peschiera il 1° Consiglio Nazionale dell'anno della nostra associazione

I giorni 27/28 febbraio scorsi presso l'Hotel al "Fiore" di Peschiera del Garda si è tenuto il Consiglio Direttivo dell'A.M.I.R.A.

Alla presenza del Presidente Nazionale Valerio Beltrami unitamente ai membri di giunta l'ordine del giorno prevedeva 11 punti:

- 1) Lettura e approvazione del precedente verbale di Consiglio Direttivo.
- 2) Resoconto del 65° Congresso Nazionale di Grado (GO).
- 3) Tesseramenti annuali 2022 e introduzione delle tessere elettroniche.
- 4) Relazione del Tesoriere Nazionale sulla formazione del bilancio annuale.
- 5) Proposte sulla scelta della location per il prossimo congresso nazionale.
- 6) Discussione sulla program-

mazione degli obiettivi esercizio 2022.

7) Calendarizzazione e discussione su eventi proposti dalle sezioni.

8) Nuovo protocollo M.I.U.R. e successive convenzioni con Istituti Alberghieri.

9) VI^a edizione "Le Donne nell'Arte del Flambé" 07/10 Aprile 2022, relazione del Vice-Presidente Giacomo Rubini, regolamenti e tema della gara.

10) Approvazione e nuovo regolamento interno.

11) Varie ed eventuali.

Presenti le Sezioni Cuneo/Provincia Granda, Ferrara Lidi, Svizzera Canton Ticino, Udine, Sicilia Nebro-Eolie, Romagna, Paestum, Sicilia Orientale, Trentino Alto Adige, Trieste-Gorizia, Milano-Laghi e Brianza, Bari, Veneto-Colli Euganei, Chianciano, Piemon-

te Orientale, Firenze, Napoli, Abruzzo/Molise, Principato di Monaco, Umbria, Ragusa Barocca, Verona/BS/MN, Sanremo, Calabria, Treviso-Cadore, Bergamo, Roma/Lazio, Sicilia Occidentale, Toscana Mare, Emilia, Cosenza Sila, Ischia Procida, Sicilia centrale, Pavia.

Sono stati due giorni di intenso lavoro ove dapprima nella riunione di giunta e poi alla presenza del Consiglio Direttivo sono stati toccati tutti i punti che erano stati messi all'ordine del giorno. Il tutto si è svolto in un clima costruttivo dove naturalmente non sono mancate proposte e discussioni su argomenti inerenti i punti previsti. I Fiduciari e i rappresentanti delle sezioni presenti hanno dato prova di grande interesse ad ogni argomento facendo

Dalla sede centrale AMIRA

domande e nello stesso tempo proponendo anche soluzioni e nuove idee entrando nel pieno dello spirito di collaborazione che oggi la giunta esecutiva necessita per la crescita della nostra associazione.

Interventi interessanti che aiutano tutti noi a capire meglio come delineare il futuro di questa nostra bellissima associazione che annovera non solo degli associati ma dei professionisti che hanno a cuore il futuro anche dei nostri giovani associati. Nuove idee e proposte che possono solo essere a volte sviluppate in presenza, naturalmente scusati gli assenti per diversi motivi che tutti noi sappiamo. Dobbiamo dire che questa volta la massiccia presenza degli addetti ai lavori ci ha

dato fiducia nel continuare il lavoro intrapreso non solo dal Presidente e dalla giunta ma anche da tutti i Fiduciari che, nel coinvolgere i soci, non fanno altro che migliorare la crescita della nostra associazione e dare quella carica di cui tutti noi abbiamo bisogno per proseguire nel cammino intrapreso. Varie le manifestazioni e progetti presentati alla riunione. Interessante intervento di Luciano Graziano sul progetto PCTO con l'Istituto Wojtila di Catania e la manifestazione che si terrà a Siracusa nel mese di ottobre dedicata interamen-

te ai ragazzi diversamente abili. Il nostro Vice-Presidente Vicario Giacomo Rubini ha poi illustrato quella che oggi risulta essere una delle manifestazioni più importanti in seno all'A.M.I.R.A., "Le Donne nell'Arte del Flambé" giunta ormai alla sua sesta edizione e quest'anno dedicata interamente agli Istituti Alberghieri. A Napoli, con il contributo del Fiduciario Dario Duro presso la "Tenuta Corte San Lorenzo" di Corbara, si è tenuta la prima manifestazione denominata "Premio A.M.I.R.A. Progress"



Un momento della riunione (foto Stefano Sola)

dedicata alla letteratura, con patrocinio della Regione Campania. Poi, la presentazione di un corso pilota per l'avvicinamento al mondo del vino per non professionisti che si terrà nel Verbano-Cusio-Ossola e che vedrà come relatore unico il nostro Presidente Valerio Beltrami. Dunque, come dice sempre l'affabile Past-President Carlo Hassan, che ci guida con i suoi preziosi consigli, tanta carne al fuoco in questa A.M.I.R.A. Abbiamo bisogno del contributo di ogni singolo socio per vedere un lavoro costruttivo che ci darà sempre

più soddisfazioni. Un grazie particolare al nostro vulcanico Presidente Valerio Beltrami che ha voluto fortemente questo appuntamento con il Consiglio Direttivo, alla Dott.ssa Anna D'Ignoti per i suoi preziosi consigli che ci aiutano a crescere anche sotto tanti punti ancora a noi oscuri... al Direttore della nostra rivista Diodato Buonora anche se non fisicamente presente, organo ufficiale dell'associazione che con passione e professionalità ci permette oggi di avere notizie e argomenti professionali

in tempo reale da condividere anche con i non addetti ai lavori e qui sottolineo quanto importante sia la collaborazione di tutti i soci che si adoperano con il loro contributo, anche nel sostenere le aziende vi-

cine all'A.M.I.R.A. Grazie anche a tutti i partecipanti che, con la loro presenza sottraendo del tempo alle loro famiglie, hanno dato il loro contributo. Ma solo con questo spirito in A.M.I.R.A. tutti insieme possiamo arrivare agli obiettivi che ci siamo posti. Un particolare grazie per la squisita ospitalità va alla famiglia Speri e ai suoi collaboratori e soprattutto a Claudia che ogni volta ci fa sentire a casa.

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

A Gallipoli (LE), un successo il 7° Concorso Internazionale tra Istituti Alberghieri

Anche quest'anno nella bellissima cornice della città di Gallipoli presso "Le Sirenè - Eco Resort", dal 16 al 19 Marzo, si è svolta la VII^a Edizione del Concorso Caroli Hotel - Premi: Attilio Caroli e Gilda Nuzzolese - Mario Caputo e Maria Domenica Caroli.

Al concorso sono stati 20 gli Istituti alberghieri a parteciparvi provenienti da tutta Italia e precisamente da Casarano, Brescia, Brindisi, Castrovillari, Castellana Grotte, Giarre, Finale Ligure, Altamura, Foggia, Torino, Lecce, Loreto, Nardò, San Pellegrino Terme, Otranto, Villa Santa Maria, Veroli, Cerignola, Bari e Pulsano.

Cinque gli Istituti provenienti dall'estero e precisamente: Portalegre (Portugal), Riga-Latvia



Un allievo in gara



(Lettonia), Varazdin-Hrvatska (Croazia), Zabok -Hrvatska (Croazia) e Den Haag-Netherlands (Olanda).

Le prove sostenute sono state tre: Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita e Accoglienza Turistica.

Attraverso un sorteggio sono state composte le 7 squadre formate da tre alunni: uno dall'Italia meridionale, uno dall'Italia centro - settentrionale e uno dall'estero.

Il paniere sorteggiato per la prova di sala e vendita alla lampada: la preparazione di un dessert a base di frutta, abbinamento di un vino al dessert, preparazione di una composizione centrotavola e invenzione e preparazione di un cocktail.

Tutti i concorrenti hanno avuto a disposizione un paniere da

dove scegliere gli ingredienti necessari alla preparazione di tutti gli elaborati.

La manifestazione si è avvalsa del patrocinio Amira Nazionale con rappresentanza della Sezione Puglia - Bari.

A giudicare gli elaborati preparati dai 7 team, una giuria formata esclusivamente da 5 soci Amira e un delegato Aibes: il Fiduciario Giuseppe D'Elia, il Cerimoniere Giovannangelo Pappagallo, il Delegato del Salento Giuseppe Colagiorgio e i soci della stessa Delegazione Nicola Carini e Davide Magrì.

Responsabile del coordinamento organizzativo Amira il socio Raffaele Samarelli.

I criteri di valutazione degli elaborati sono stati i seguenti:

- Portamento, abbigliamento ed

Sezione Puglia - Bari

esecuzione alla lampada.

- Abilità nella presentazione della ricetta (conoscenza e descrizione dei prodotti utilizzati) e gusto.

- Decorazione proposta e rispetto delle proporzioni del centro tavola.

- Flambata.

- Presentazione del vino e degustazione.

- Gusto, guarnizione, preparazione del cocktail e abbinamento dei liquori.

A farla da padrone sicuramente l'emozione nella maggior parte dei concorrenti nel doversi confrontare in una competizione che li ha resi protagonisti al cospetto della giuria.

Massima trasparenza, serietà e professionalità sono state le doti che tutti i giurati hanno osservato, nel massimo rispetto dei partecipanti. Pertanto il risultato finale con somma soddisfazione, prima della giuria e poi dei team, è stato condiviso da tutti i presenti compreso tutto il corpo docente che hanno accompagnato i ragazzi.

A ricordo della manifestazione, l'A.M.I.R.A. - Sezione Puglia Bari ha voluto premiare con un diploma personalizzato ogni partecipante, mentre alla squadra vincitrice una targa A.M.I.R.A.



Un'allieva ascolta attentamente i consigli del Fiduciario Giuseppe D'Elia



Un momento della premiazione

per ogni singolo componente del team e l'iscrizione gratuita per il primo anno nella categoria dei "Giovani Studenti".

Ad aggiudicarsi la palma del vincitore il team numero 4 composto da: Eleonora Pizzarelli IISS Consoli Pinto di Castellana Grotte (BA), Jennifer Campos IIS A. Einstein A. Nebbia di Loreto (AN) e Krisjanis Skels Technical School of Tourism and Creative Industry-Riga, Latvia (Lettonia).

Con questa iniziativa viene confermata da parte di tutti noi, soci A.M.I.R.A., la massima attenzione e disponibilità rivolta ai giovani che andranno sicuramente a ben rappresentare la nostra signorile professione e la nostra beneamata Associazione.

Un ringraziamento va rivolto al padrone di casa, Direttore Attilio Caputo, al Capo ricevimento Maurizio Mighali, al Delegato Salentino Giuseppe Colagiorgio, al nostro carissimo socio e 1° Maître Nicolò Carini, al collega (in trasferta) Davide Magrì, a tutto il personale di sala - cucina e ricevimento della splendida struttura "Le Sirenè" di Gallipoli e non per ultimi a tutti i soci Amira della Delegazione del Salento presenti alla Manifestazione.

Appuntamento all'8ª Edizione del Premio: Attilio Caroli e Gilda Nuzzolese - Mario Caputo e Maria Domenica Caroli.

Giuseppe D'Elia

Una nuova maître entra in Amira con le “stelle”

La prima maître donna del 2022 è stata accolta dall'associazione con una cerimonia davvero speciale. In occasione della manifestazione “Eccellenze in Malga”, che ha visto i rappresentanti dell'Amira presenti per gestire il servizio di un pranzo preparato da ben 6 stelle Michelin, il fiduciario della sezione di Udine Nunzio Buglione ha consegnato il diploma e la spilla AMIRA a Barbara Antonini, titolare assieme al marito del ristorante Oro Nero di Sauris che ospitava l'evento.

Trentaduenne e figlia d'arte, Barbara svolge questo lavoro fin da giovanissima.

“Ho iniziato a servire i primi tavoli già a 12 anni quando, dopo la scuola, passavo il pomeriggio nell'attività di famiglia” - racconta - “volevo rendermi utile e mi tenevano impegnata dandomi i primi semplici compiti in sala, quasi per gioco”. È proprio da quei pomeriggi a giocare che per Barbara è nata la passione per la sala e per il mondo del vino, che lo affascinava con le sue etichette tutte diverse e colorate.

“Non sono mai riuscita a fare altro nella vita, quando mi allontanavo dal mio mestiere alla fine mi mancava sempre come l'aria e dopo pochi mesi mi ritrovavo di nuovo al mio posto: in un bar o in un ristorante”.

Un traguardo che arriva dopo 20 anni di amore per la sala quindi, durante i quali Barbara ha sempre guardato all'associazione con grande rispetto e ammirazione.

“Fin da ragazza, ho sempre riconosciuto i Maître che indossavano la spilla AMIRA come dei grandi professionisti caratterizzati da professionalità e passione” e su chi ha celebrato il suo ingresso aggiunge: “ricordo ancora la prima volta che vidi Nunzio in sala. Al tempo possedevo già il mio primo ristorante e quando tornai dal mio staff non feci altro che descrivere quanto fossi rimasta affascinata da uno dei migliori Maître che mi fosse mai capitato di incontrare.” In seguito, il fiduciario ha preso Barbara sotto la sua ala consigliandola e sostenendola nel suo



lavoro per aiutarla a crescere professionalmente ed è per questo motivo che la consegna della spilla e del diploma hanno per lei un significato ancora più importante.

“Sognavo un giorno di poterla indossare anch'io e così è stato grazie al sostegno di molte persone. Ottenere il riconoscimento della qualifica di Maître ed entrare in AMIRA è sempre stata una grande ambizione per me, ma ricevere la spilla da uno dei professionisti che più stimo e rispetto è stato davvero un momento emozionante”.

La giornata ha poi proseguito con altrettante emozioni. I membri dell'AMIRA hanno, infatti, gestito un servizio per 70 persone coordinandosi con una cucina d'eccellenza: quelle di Bobo Cerea (3 stelle Michelin), Lionello Cera (2 stelle Michelin), Graziano Prest (1 stella Michelin) e Andrea Pilo, il marito di Barbara che da ottimo padrone di casa ha aperto le porte della sua cucina a questi incredibili ospiti cucinando insieme a loro. Al termine della giornata, Barbara ha condiviso con gioia la sua nomina attraverso i social, ottenendo numerosi messaggi di congratulazioni da famiglia, amici e professionisti del settore che hanno riconosciuto nell'ingresso in associazione un traguardo professionale degno di nota.

A “TUTTOHOTEL 2022”, successo per l’Amira che mette insieme tutte le associazioni

Si è svolta a Napoli, alla Mostra d’Oltremare, la fiera TuttoHotel riservata al settore dell’ospitalità alberghiera ed extra-alberghiera. Alla rassegna hanno partecipato espositori di tutti i comparti del settore turistico, produttori, aziende ricettive, società di servizio e associazioni di categoria con il comune impegno di collaborazione per una vigorosa ripartenza. Il fiduciario AMIRA

Dario Duro ha riunito in un unico stand tutte le associazioni del settore: ADA (Associazione Direttori Albergo) Presidente Giuseppe Bussetti;

AMIRA (Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi) Fiduciario Dario Duro; AIBES (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) Fiduciario Luigi Gargiulo; LE CHIAVI D’ORO (Associazione Portieri d’Albergo) Presidente Regionale Giulio Galano; AIH (Associazione Italiana Housekeeper) Responsabile Campania Marriarosaria Cicerone; AIS (As-

sociazione Italiana Sommelier) Delegato Tommaso Luongo; APCN (Associazione Professionale Cuochi Napoli) Presidente Giuseppe Sorrentino; e APN (Associazione Pizzaiuoli Napoletani) Presidente Sergio Miccù, che hanno dato vita a interessanti confronti per una ricettività sempre più competitiva. Con le associazioni, anche gli allievi dell’istituto IPSSE-OA “Antonio Esposito Ferrar-

figlie Rita e Marilena che hanno ricordato la disponibilità del padre verso tutti. Giuseppe Bussetti ha voluto incontrare gli allievi dell’istituto alberghiero ai quali ha evidenziato l’importanza dello studio e la necessità di aprirsi ad esperienze lavorative all’estero per approfondire la conoscenza di lingue straniere al fine di raggiungere alti livelli di professionalità. Alla fine dei lavori

il risultato ottenuto può senza dubbio ritenersi più che soddisfacente, grazie anche al contributo dato dagli sponsor quali la “Tenuta D’Ausi-



lioli” di Napoli, accompagnati dalla dirigente scolastica prof. ssa Rita Pagano, hanno partecipato a tutte le attività pratiche svolte in ciascun comparto. L’organizzatore della fiera Raffaele Biglietto ha voluto ricordare l’amicizia con il compianto fiduciario della sezione AMIRA Napoletana Cav. Giuseppe Di Napoli consegnando una targa in sua memoria alle

lio” di Vairano Patenora (CE) che ha curato l’allestimento dello stand e “Il Mulino della Signora” di Sturno (AV) che ha offerto una degustazione dei prodotti tipici dell’Irpinia. La partecipazione massiccia di visitatori ha confermato un notevole interesse per la fiera che quest’anno ha superato le presenze delle scorse edizioni.

Nello Ciabatti



Successo all'HoReCoast 2022 per la 7^a edizione dell'Amira-Flambé-Tour

di *Diodato Buonora*

Nel mese di marzo (16, 17 e 18) si è tenuta, all'Hotel Ariston di Paestum, l'8^a edizione di HoReCoast, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata al mondo Ho.Re. Ca., tornata in presenza dopo due anni dall'ultima esperienza vissuta dal vivo. Nella manifestazione, con concorsi, gare, convegni, laboratori e molto altro ancora, sono state coinvolte le più importanti associazioni nazionali della ristorazione come l'AIBES, la FIC, l'AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) di Sal De Riso e tante altre associazioni del settore, provinciali e regionali. Naturalmente, come è giusto che sia, non poteva mancare la nostra AMIRA che si è presentata con la 7^a edizione dell'Amira-Flambé-Tour, manifestazione che punta alla valorizzazione dei giovani iscritti (aspiranti) della sezione Amira di Paestum e, in quest'occasione, ha aperto

le porte anche ad una squadra dell'Amira Napoli. La gara consisteva nel preparare un dessert alla lampada, con prodotti tipici del territorio e vi si doveva abbinare un vino campano. La giuria era composta da Antonio Rotondaro (vice presidente nazionale Amira) in qualità di presidente, poi da Mariarosaria Picariello (assessore all'istruzione del comune di Capaccio Paestum), Raffaele Gugliemelli (chef di cucina), Francesco Grippo e Raffaele Daniele (entrambi Gran Maestri della Ristorazione). I partecipanti sono così passati in passerella: Maria Assunta Cioffi, una delle vincitrici alle "Donne nell'Arte del Flambé 2021" con "Grappolo di melannurche flambés al caramello e frutti di bosco con note d'elixir e fico secco del Cilento"; a seguire la squadra della sezione Amira Napoli con Maria Limongello, Ilaria Ferraro e Filomena Amoroso che hanno

presentato il piatto "Strawberry Parthenope"; si continua con Francesca Caruccio che ha elaborato la "Ricotta e pera del Cilento con copertura di cioccolato fondente"; 4^o in ordine di partecipazione è stato Giuseppe Villano che ha presentato "Cilento Terra Mia"; si prosegue con Kiris Yusuf Farah che ha preparato la "Cupolina al cioccolato fondente farcita con i sapori del Cilento"; ha concluso la gara Valentino Gaiarin con "Il fagottino all'arancia". Alla fine i bravissimi e brillanti organizzatori Giovanni Calumbo e Michele Girardi, rispettivamente fiduciario e vice della sezione Amira di Paestum, hanno comunicato il verdetto: 1^a Francesca Caruccio e tutti gli altri ex aequo al 2^o posto. Alla squadra di Napoli è andato il "Premio Eleganza". A vincere è stata soprattutto l'Amira che si è distinta per organizzazione e professionalità.

Gara di Cocktail per gli allievi del "S. Pugliatti" di Taormina

Una giornata all'insegna della creatività si è svolta, lo scorso 16 marzo, presso l'Istituto "S. Pugliatti" di Taormina con la gara di Cocktail analcolici, organizzata dal prof. L. Nucifora coadiuvato dagli altri docenti di sala, che ha visto coinvolte le seconde classi dell'Indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera. Gli allievi visibilmente emozionati, tra una shakerata e l'altra, hanno dato prova di grande estro, passione e professionalità affrontando la competizione con estrema serietà e cercando di valorizzare i prodotti tipici del territorio esaltandone sia il gusto che l'aspetto estetico.

Una giuria d'eccezione ha avuto l'arduo compito di giudicare i giovani futuri bartender e i loro coloratissimi cocktails: i barman AIBES Salvatore Ferrara, Sebastiano Messina e Cecilia Lo Turco, il bar manager del San Domenico Palace Juri Romano, il maître Charly Scinardi, il prof. Orazio Di Mauro socio AMIRA, il fiduciario AMIRA Sicilia Orientale Alfio Cantarella e, infine, la prof.ssa di scienze degli alimenti Marika Ruggeri.

Il podio è stato conquistato dall'allieva Foti Sebianà con un cocktail elegante e scintillante a base di agrumi di



Sicilia e blue curaçao. Altri premi sono stati consegnati all'allievo Livoi Josè con il suo low calorie cocktail "La valle dell'Etna" a base di ingredienti naturali endemici del territorio etneo; a Colurà Giorgia con il suo drink dalla spiccata essenza sicula caratterizzato da un pestato di pala di fico d'india e limone; a Bosco Sebastiano con il suo cocktail brioso a base di mandarino pestato; a Messina Carol con il suo drink ver-

satile, semplice e delicato, decorato abilmente con frutta fresca locale di stagione. Un momento di grande valenza didattica, questo, per gli alunni dell'Istituto Pugliatti di Taormina che attraverso questa gara si sono confrontati su tematiche molto care alla scuola quali la valorizzazione e la promozione del prodotto locale di qualità, il km zero, la tutela della salute e la salvaguardia dell'ambiente.



Dòs de Nòa, il “debutto” a Torbole con un’esclusiva cena gourmet per stappare le prime bottiglie

Un selezionato parterre di sommelier, maître Amira, giornalisti, clienti e amici di Cantina di Riva del Garda hanno potuto degustare i primissimi calici del nuovo Sauvignon Blanc BIO che si aggiunge alla pregiata linea “Le Selezioni”.

Un evento gourmet esclusivo organizzato dalla storica cantina dell’Alto Garda ha accolto la primissima mescita del “Dòs de Nòa”, la nuova etichetta di Cantina di Riva del Garda che da pochi giorni è in vendita presso lo “store rurale” di Agraria Riva del Garda.

La presentazione in anteprima assoluta, al cospetto di sommelier, giornalisti, clienti e amici della cantina, è avvenuta nei giorni scorsi - mercoledì 9 marzo - presso il ristorante “AQUA” di Torbole sul Garda. Un menu sorprendente elaborato ad hoc per abbracciare ed esaltare, con le alchimie del gusto di una cucina “vista lago”, le note olfattive e aromatiche del “Dòs de Nòa”.

L’incontro, che si preannunciava destinato a oltrepassare i confini sensoriali, si è trasformato in uno straordinario viaggio nei sapori dell’Alto Garda trentino che ha avuto come focus centrale della serata l’inedita degustazione guidata del Sauvignon Blanc Bio.



L’Equipe Agraria Riva Del Garda

A sorprendere gli ospiti è stata soprattutto la versatilità del “Dòs de Nòa”, perfetto accompagnamento per portate ricercate così come per sapori della tradizione locale, ottimo in abbinamento al pesce - tartare di ricciola e cavatelli all’acciuga del cantabrico - così come alla carne - coniglio pancettato glassato al Sauvignon Blanc e roast beef di agnello con crema di topinambur - fino al dessert. Dall’antipasto al dolce, la nuova etichetta - in una produzione limitata a 2.172 bottiglie - che si aggiunge alla pregiata linea “Le Selezioni” di Canti-

na di Riva del Garda ha saputo stupire abbattendo il pregiudizio che vorrebbe i vini bianchi abbinati a piatti di pesce.

“Dòs de Nòa mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell’Alto Garda”, ha spiegato Furio Battelini, enologo e direttore tecnico di Cantina di Riva. “Con la sua modernità, questo Sauvignon Blanc in purezza rispecchia il meglio del territorio dalle caratteristiche uniche e ci permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto sia in cantina”.

Gianni Cassanelli

L'A.M.I.R.A. UMBRIA a "Intrecci", la scuola di "Alta Formazione di Sala", per insegnare a fare le Crêpes Suzette

Una cittadella in un borgo su una morbida collina che domina ettari di vigneti che, a seconda di come ti volti, i filari intrecciati si confondono tra il territorio Umbro e quello Laziale.

Siamo stati invitati come A.M.I.R.A. Umbria alla scuola Intrecci Accademia di Alta Formazione di Sala, un vero e proprio Campus privato dove ragazzi diplomati, provenienti da tutta Italia, accrescono le loro competenze in un percorso lungo dodici mesi, tra formazione in presenza e stage. Un format didattico innovativo volto a

creare i manager della ristorazione del futuro, alternando lezioni di marketing e gestione, di scienze degli alimenti, di enologia e di lingue straniere a quelle dedicate al potenziamento di soft skills, sempre più importanti per vivere la sala, quali comunicazione, psicologia del

cliente, postura, moda e illuminazione degli ambienti. Primo esempio in Europa di progetto di alta formazione di sala e accoglienza con la formula del campus, Intrecci accoglie studenti e docenti a Castiglione in Teverina, in provincia di Viterbo, un ex oleificio riorganizzato con aule e alloggi, centro con-

professionisti del food & beverage, caratterizzati da vivaci confronti che diventano Esperienza.

Ecco perché anch'io, assieme al Gran Maestro Cesare Lo Verde, ho potuto lavorare fianco a fianco con i ragazzi in un intenso pomeriggio di dimostrazione e lezione.

Dopo la prima mezz'ora in

cui ho raccontato agli studenti la storia delle Crêpes, le modalità di esecuzione e i suoi principali abbinamenti, è stata la volta di Cesare Lo Verde che con il solito entusiasmo ha illustrato scopi e attività di A.M.I.R.A., i suoi principi fondanti e il valore di una pro-

fessione come la nostra; un bel momento che ha preparato gli studenti ad immergersi nell'experience dell'esecuzione sul campo. Ci siamo spostati tutti in sala dove io e il Gran Maestro abbiamo mostrato l'esecuzione delle Crêpes con le lampade lucide e fiammanti.



Il fiduciario umbro Umberto Giordano e il Tesoriere Cesare Lo Verde con gli studenti di INTRECCI

gressi e ristorante didattico per un'esperienza formativa e di vita full-immersion e full-time. In questo approccio innovativo, fortemente voluto dalle sorelle Cotarella Marta, Dominga e Enrica, sono fondamentali gli incontri che settimanalmente gli studenti vivono con i più alti



Cesare Lo Verde e Umberto Giordano preparano le Crêpes Suzette



Un momento della dimostrazione pratica

Tanta la curiosità e tante le domande dei ragazzi che osservandoci attentamente ci hanno chiesto trucchi, particolarità, chiarimenti sugli ingredienti e dettagli su tutti gli strumenti utilizzati. Ognuno di loro, accompagnato da me e Cesare, ha potuto cimentarsi in un'esecuzione tutt'altro che semplice, dimostrando sin da subito impegno e capacità ai fornelli, ma anche attitudine e passione per la scoperta dell'arte di Servire di cui noi continuiamo a voler essere ambasciatori.

Durante le due ore di dimostrazione non è mancato un momento dedicato al collegamento on-line con il Presidente Nazionale Valerio Beltrami che, complimentandosi con i ragazzi per la scelta professionale fatta, ha portato loro i migliori auguri per il futuro coinvolgente che li aspetta.

Una giornata bellissima e

significativa per i ragazzi come per noi esperti esterni, a dimostrare che la filosofia di Intrecci è quanto mai azzeccata: Intrecci infatti è l'in-

sieme e la fusione di Coraggio, Cultura, Curiosità, come di Classe, Carattere, Calore.

*Umberto Giordano
Fiduciario A.M.I.R.A. Umbria*



Alessia Pianta

WWW.ALESSIAPIANTA.COM



IL PRIMO E-COMMERS CREATO PER LA FORNITURA

A 360° DEL SETTORE ALBERGHIERO





+39 3280790234 info@alessiapianta.com

I nuovi locali del Cravattino d'Oro

A Jersey, "The Moorings Hotel & Restaurant"

"The Moorings Hotel & Restaurant" è situato nel cuore del molo di Gorey ed è membro unico di Smith Hotels. Ristorante britannico con specialità di mare e con un vasto menù di terra. Offre servizio al gueridon, flambé ed un lungo Sunday lunch.

Il ristorante, fiore all'occhiello dei proprietari Mr. Matthew e IselinJanes è curato dalla maîtresse Isabella



Russano della sezione Amira Toscana Mare. La cucina è diretta dall'executive chef

Mr. Grant, il quale è fiero di usare prodotti esclusivamente locali. "The Moorings Hotel" è lieto di collaborare con la grande famiglia Amira riservando ai soci un'attenzione tutta particolare.

The Moorings Hotel & Restaurant
Gorey Pier, St Martin,
Jersey, JE3 6EW

www.themooringshotel.com

+44 1534 853633

TUTTI I VINI CAMPANI

(o quasi)

Vuoi inserire vini campani particolari

sulla tua carta dei vini?

Greco, Fiano, Biancolella, Falanghina, Coda di

Volpe, Aglianico, Primitivo, Piediroso, ecc.

Consegniamo anche piccole quantità

per ristoranti e privati.

Prezzi da grossista.

Contatta Diodato Buonora

dbuonora@libero.it

329 724 2207





I locali del Cravattino d'Oro

ABRUZZO

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

CAMPANIA

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

Hotel VILLA SIGNORINI

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

SORRISO Thermae Resort & SPA

Via Provinciale Panza, 311
80075 **Forio (NA)**
081 907227
www.sorrisoresort.it

Ristorante Gran Caffè GAMBRINUS

Via Chiaia, 1/2
80132 **Napoli**
081 417582
www.grancaffegambrinus.com

Luxury Country House

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

EMILIA ROMAGNA

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

Hotel VISTA MARE

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

Ristorante Pizzeria GIORGIO

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

FRIULI VENEZIAGIULIA

Grand Hotel ASTORIA
Largo San Grisogno, 3
34073 **Grado (GO)**
0431 83550
www.hotelastoria.it

LIGURIA

Ristorante LA PRUA

Passeggiata F. Baracca, 25
17021 **Alassio (SV)**
0182 642557
www.lapruadialassio.com

Ristorante PUNTA MARE

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

Ristorante SANT'AMPELIO

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

LOMBARDIA

Ristorante DA VITTORIO

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

Ristorante BIFFI

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

Ristorante SAVINI

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

SARDEGNA

Ristorante BELVEDERE

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

SICILIA

Ristorante IL FLAMBÉ

Via Vincenzo Barbera, 11
90124 **Palermo**
091 342332
www.flamberrestaurant.it

Trattoria CARPACCIO

Via Libertà 6
90141 **Palermo**
091 611 5151

IL TIRANNO CAPORTIGIA Restaurant

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

MOMENTUM Wellbess Bio-Resort

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



I locali del Cravattino d'Oro

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

TOSCANA

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

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

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

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

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

UMBRIA

Ristorante LOCANDA DELLA SIGNORIA
Piazza della Signoria, 5
06049 **Spoleto (PG)**
0743 47752
www.ristorantedellasignora.it

VALLE D'AOSTA

GRAND HOTEL ROYAL E GOLF
Via Roma, 87
11013 **Courmayeur (AO)**
0165 831611
www.hotelroyalgolf.com

VENETO

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

Ristorante IL GALEONE D'ORO
Piazza Dante Alighieri, 3
31033 **Castelfranco Veneto (TV)**

335 6162 700
www.galeonedoro.it

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

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

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

Antica Trattoria DUE SPADE
Via Roma, 5
36066 **Sandrigo (VI)**
0444 659948
www.duespade.com

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

GRAN BRETAGNA

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

THE MOORINGS Hotel & Restaurant
Gorey Pier, St Martin,
Jersey, JE3 6EW
www.themooringshotel.com
+44 1534 853633

INDIA

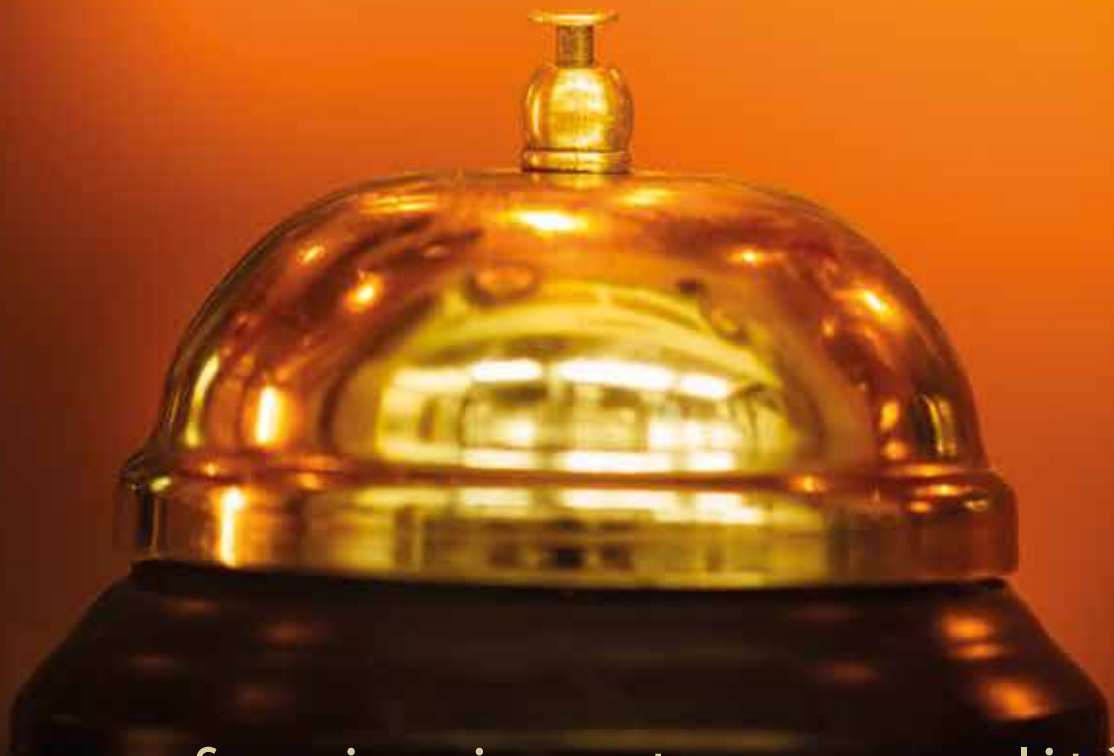
ARTUSI Ristorante e Bar
M-24, Block M, Greater Kailash II, Greater Kailash Delhi
110048 **New Delhi - INDIA**
+91 88002 09695
www.artusi.in

PRINCIPATO DI MONACO

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



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



le professioni vestono qualità

NEGOZIO

Viale Bonopera, 57_Senigallia An

SHOWROOM E MAGAZZINO

Via Corvi, 19_Senigallia An_Tel. / Fax 071 7930853

marcoesposto.com