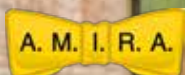


Ristorazione & Ospitalità



Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 45 - Numero 3
Marzo 2021

BUONA PASQUA

All'interno:

- Inchiesta AMIRA, "Il Maître ieri, il Maître oggi..."
- Fare il cameriere è facile...
- Contrassegni per vini D.O.C. e D.O.C.G.
- I vini del Libano
- Il caffè, un rito tipicamente italiano

Professionisti nel settore del FOOD SERVICE con un'esperienza di 60 anni, siamo in grado di soddisfare tutte le esigenze della ristorazione moderna.

RISTORANTI - PIZZERIE - HOTEL - BAR - BANQUETING - CATENE DI RISTORAZIONE - RISTORAZIONE COLLETTIVA

Da Oggi VI RAGGIUNGIAMO in TUTTA ITALIA



 FILIALI PREGIS S.P.A.

 TRANSIT POINT



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



RIVA DEL GARDA (TN)

Sede legale/Unità locale

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

Tel. 0464 551487
info@pregis.it

SAN BONIFACIO (VR)

Unità locale

Località Albaron
37047 San Bonifacio (VR)

Tel. 045 7665555
info.vr@pregis.it

GALLIATE (NO)

Unità locale

Via Giulio Natta, 6
28066 Galliate (NO)

Tel. 0321 806776
info.no@pregis.it

CHIESINA UZZANESE (PT)

Unità locale

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

Tel. 0572 411538
info.pt@pregis.it

CESENA (FC)

Unità locale

Via dell'Artigianato, 345
47521 Cesena (FC)

Tel. 0547 301750
info.fc@pregis.it

SAN VITO AL TORRE (UD)

Unità locale

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

Tel. 0432 836343
info.ud@pregis.it

SANT'OMERO (TE)

Unità locale

Via Guglielmo Marconi,
64027 Sant'Omero (TE)

Tel. 0861 1828129
info.te@pregis.it



Distribuzione
organizzata HO.RE.CA.



Qualità
certificata



Servizio sicuro
e puntuale



Consegna
in 24 ore



Rete vendita
ramificata



Ampio
assortimento

Con sede centrale a **Riva del Garda**, siamo ampiamente presenti sul territorio italiano, dal **Centro-Nord Italia**, alla **Sardegna**, **Costa Azzurra** e **Croazia**, con numerose filiali e piattaforme logistiche.

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

NUOVA FILIALE IN PROVINCIA DI TERAMO

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]

**TORNEREMO
PRESTO
A SORRIDERE**

www.pregis.it



Ristorazione & Ospitalità



Anno 45 n° 3
Marzo 2021

Rivista di alimentazione,
gastronomia, enologia e turismo

EDITORE AMIRA
Associazione Maîtres Italiani
Ristoranti e Alberghi

DIRETTORE RESPONSABILE
Diodato Buonora
dbuonora@libero.it

DIRETTORE EDITORIALE
Valerio Beltrami

GRAFICA E IMPAGINAZIONE
Veronica Gatta

CONTRIBUTI EDITORIALI
Valerio Beltrami, Nunzio Buglione,
Diodato Buonora, Giovanni Calemo,
Marisa Conte, Marco Contursi,
Giuseppe Cristini, Mario Di Cristina,
Antonio Di Ciano, Alessandro Dini,
Giovanni Favuzzi, Enrik Gjoka,
Francesco Guidugli, Valentina Iatesta,
Rodolfo Introzzi, Ylenia Pagano, Fabio Pinto,
Michele Policelli, Claudio Recchia,
Antonino Reginella, don Beppe de Ruvo,
Michele Staveley Girardi Falcone,
Luca Stroppa.

IN COPERTINA
Foto di Alexandra A life without animals is
not worth living da Pixabay

SITO UFFICIALE
www.amira.it

FILO DIRETTO CON AMIRA
Tel. 02 49458768
dalle 9 alle 12
dal lunedì al venerdì
info@amira.it
sedelegale@amira.it

REGISTRAZIONE TRIBUNALE
n. 16754 del 26 marzo 1977

Sommario



L'EDITORIALE

6 Il sorriso
Antonio Di Ciano

ATTUALITÀ - INCHIESTA AMIRA

7 Il Maître ieri, il Maître oggi. Cosa è
cambiato? - Diodato Buonora

ATTUALITÀ

14 Il settore è in ginocchio, proviamo a
cambiare prospettiva - Valerio Beltrami

ATTUALITÀ

15 Grazie ai vaccini il mondo sta per ripartire!
Francesco Guidugli

ATTUALITÀ

16 L'Accademia italiana del tartufo si
presenta... - Giuseppe Cristini

ATTUALITÀ

18 Fare il cameriere è facile... Se si pensa solo
di portare piatti. La centralità della Sala
Enrik Gjoka

CULTURA DEL SOMMELIER

21 Contrassegni per vini D.O.C. e D.O.C.G.:
cosa sono e quali indicazioni riportano?
Luca Stroppa

ENOLOGIA

23 I vini dell'Etna, frutto di mani sapienti
Ylenia Pagano

VINI DAL MONDO

24 I vini del Libano, non solo Château Musar
Rodolfo Introzzi

Sommario



IL MAESTRO

27 La Gran Maestra Pierrette Rassati
si racconta... - Claudio Recchia

ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI FORMAGGI

29 L'Emilia-Romagna (1^a parte)
Michele Policelli

STORIE DI BIRRA

33 Una bella scoperta le birre artigianali del
Friuli-Venezia Giulia - Marisa Conte

PER SAPERNE DI PIÙ

35 Anni '90: i cocktail che hanno segnato
un'epoca - Valentina Iatesta

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

37 Il caffè, un rito tipicamente italiano
Giovanni Favuzzi

A TAVOLA CON IL MAÎTRE

38 Il Bacalhau a Gomes de Sa
Alessandro Dini

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

39 Riflessione spirituale
don Beppe de Ruvo

L'ANGOLO BAR

41 La disputa: il Pisco è peruviano o cileno?
Fabio Pinto

DISTINTI SALUMI

42 Il cicotto di Grutti (Umbria)
Marco Contursi

R. & O. 30 ANNI FA

43 Ristorazione & Ospitalità di marzo 1991
Diodato Buonora

SEZIONE PAESTUM

45 Visita cantina Tenuta San Francesco
Giovanni Calambo e
Michele Staveley Girardi Falcone

SEZIONE UDINE

46 L'Amira inizia il tour 2021 delle
cantine friulane - Nunzio Buglione

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

48 3/barman - brigata di sala
Antonino Reginella e Mario Di Cristina

Il sorriso

“Ci vogliono 72 muscoli per fare il broncio, ma solo 12 per sorridere”

Uno dei pilastri della nostra Associazione è il verbo sorridere. Ho cercato di sondare le varie sfaccettature del termine.

Il riso fa buon sangue! Chissà quante volte abbiamo sentito ripetere questo vecchio proverbio... Ebbene, recenti studi scientifici hanno deciso di verificare la sua attendibilità, scoprendo che le persone più inclini al buonumore hanno di solito livelli più bassi di cortisolo - il così detto “ormone dello stress” nemico del cuore - nel sangue e una frequenza cardiaca minore. Per gli scienziati di tutto il mondo ridere fa davvero vivere meglio e rappresenta la più semplice ed economica via per il benessere, sia fisico che mentale, nella vita come nel lavoro. Ridere permette alla persona di ritrovare uno stato emotivo da cui cavare una rinnovata energia per agire.

La Bibbia (Prov. 17, 20) “Un cuore giocoso, fa bene come un farmaco...”. È la risata interiore di Sara, la moglie di Abramo a permettere il miracolo Divino che ne fa madre - ottuagena-

ria. La donna partorisce Isacco (figlio della risata, oppure colui che ride).

La “Terapia del sorriso” apporta notevoli benefici a livello di respirazione, ossigenazione, circolazione nonché di riduzione dello stress e degli stati ansiosi, migliora il rapporto con gli altri e con se stessi, influenza positivamente le relazioni a livello privato e, soprattutto, lavorativo. La risata riduce il logorio, aiuta sul lavoro favorendo le relazioni con i colleghi, il lavoro di gruppo, la leadership, rafforza le relazioni e stimola il sistema immunitario, inoltre fa rilasciare endorfina, gli “ormoni” della felicità. Organismi Internazionali hanno indetto la giornata della “Risata” il 7 maggio. La forza del sorriso è tale che ti fa sentire meglio e porta benefici anche agli altri. Grazie al sorriso il cervello rilascia dopamina, endorfina e serotonina, neurotrasmettitori del benessere. Inoltre, determinati studi hanno scoperto che le espressioni del volto vengono imitate inconsciamente, per cui con buona probabilità sorriden-



do provocherai il sorriso anche dell'altra persona. Uno studio americano ha comparato il cervello di introversi ed estroversi, analizzando le diverse reazioni ad alcune scene divertenti: la risonanza magnetica ha mostrato che gli uni e gli altri attivano aree del cervello differenti. Le aree attivate nel cervello degli estroversi sono legate al piacere e alla ricompensa, mentre quelle degli introversi indicano un coinvolgimento non legato al piacere. Per far ridere basta poco: uno scherzo, una figuraccia, fare il solletico ed ecco che ci si trova a ridere.

Sorridere è invece un qualcosa di silenzioso, che coinvolge fisicamente la bocca (inarcando le labbra e a volte mostrando i denti) e gli occhi (lo sguardo diventa più intenso e luminoso). La morale è: “Un sorriso non costa nulla, ma vale molto. Arricchisce chi lo riceve, senza rendere più povero chi lo dà. Non dura che un istante. Ma il suo ricordo può durare per sempre”.

Antonio Di Ciano
Segretario Nazionale
A.M.I.R.A.

“Il Maître ieri, il Maître oggi. Cosa è cambiato?” Ecco il pensiero degli amirini...

a cura di *Diodato Buonora*

L'inchiesta che troviamo su questo numero della nostra rivista è particolare. È molto difficile farsi capire senza essere fraintesi. “Il Maître ieri, il Maître oggi. Cosa è cambiato?” Molto e niente, tutto dipende da dove vogliamo iniziare. Se analizziamo bene la domanda, probabilmente è cambiato poco. Fare il maître e lavorare in sala, secondo il mio giudizio, rimane sempre il mestiere più bello del mondo. Per me è sempre stato un “lavoro non lavoro”, nel senso che lavorare era un piacere e ai miei tempi si facevano facilmente anche 18 ore di lavoro al giorno! Non mi sono mai pesate... l'albergo o il ristorante erano come casa mia! Le cose che sono cambiate, ad essere precisi, sono da attribuire al passo con i tempi che cambiano in continuazione. Sicuramente la parola maître, anni fa, non era abusata come oggi. I maîtres li trovavamo solo negli alberghi e nei ristoranti prestigiosi. Essi erano quello che dovevano essere: avere esperienza, conoscere il servizio, gestire e organizzare la sala, conoscere tre lingue straniere, giacca crema a pranzo e smoking la sera, sempre rasato, capelli corti e in ordine (anche per dare l'esempio), fare formazione, conoscere i vini, il bar, la gastronomia, il flambé e tagliare le varie carni in sala. Per tutta la brigata, soprattutto nei grandi alberghi internazionali, il maître era un idolo, un esempio da seguire e da imitare. In molti alberghi storici, tutti i clienti conoscevano il maître, mentre dello chef non conoscevano neanche il nome e non lo avevano mai visto.

Oggi? Troviamo ancora qualcuno che interpreta la professione in questo modo e ci sono tanti, anche giovani, culturalmente e professionalmente molto preparati. Però, consentitemi di affermare che in molti casi c'è un abuso della parola maître. Attualmente anche l'ultima delle trattorie dice di avere il maître! Diciamo che noi stiamo parlando di un altro mestiere, però è facile trovare, in alberghi 4 e 5 stelle, persone improvvisate che sono l'esatto contrario



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

di quello che dovrebbero essere. Questo, in genere, capita per due motivi: il primo è perché sono persone che costano poco e secondo perché attualmente non è facile trovare dei professionisti del settore. È capitato a me, e sicuramente sarà capitato anche a voi, di trovare giovani poco più che ventenni di fare i maîtres in locali stellati! Francamente, in queste circostanze, mi casca il mondo addosso.

Di seguito il parere di alcuni amirini che hanno partecipato a questa nostra inchiesta.

Iniziamo con il pensiero di **Claudio Recchia**, Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri della Ristorazione: «Bella domanda. Se dovessi sintetizzare la risposta, direi molto. In sostanza, invece, alcune cose come allora sono le stesse, come la conoscenza professionale, la conoscenza di lingue straniere e rispettive culture, il mondo enologico e il savoir-faire. Altre piccole cose hanno completamente rivisto la figura di questa persona che si aggira nella sala da pranzo e non solo. Questo perché a volte si tende a ridurre il lavoro del Maître nella semplice direzione, che

Attualità – Inchiesta Amira

poi tanto semplice non è, del servizio di un pranzo o di una cena. Per Maître s'intende maestro, persona predisposta all'ospitalità ed alla ricezione dei clienti, quella che sovrintende al personale di servizio dando i vari compiti ai propri collaboratori e gestisce i rapporti tra la cucina, sua principale partner, e gli altri reparti. Oggi come ieri il Maître è una figura fondamentale, e aggiungo imprescindibile, nelle strutture alberghiere, alla pari d'importanza dello Chef di cucina. Entrambi insieme ai propri collaboratori sono alla base del successo di un ristorante. A differenza di un tempo, oggi, il Maître deve essere sicuramente più manageriale e dunque confrontarsi quotidianamente con due paroline relativamente nuove del nostro gergo alberghiero: efficienza e redditività. Il costo del lavoro è notevolmente cambiato rispetto ad un tempo, motivo per cui certe brigate di servizio non si vedono quasi più. Di contro, però, le aspettative dei clienti sono aumentate e dunque il Maître di oggi si trova ad affrontare delle sfide diverse da un tempo, con minori risorse umane a disposizione, ma sicuramente con più risorse tecnologiche che, però... non portano i piatti. Per concludere vorrei rassicurare i nostri ragazzi dicendo loro che è vero che una volta era diverso, ma come tutte le professioni, qualcosa è cambiato e vi assicuro che è ancora bello indossare lo smoking ed entrare in scena ogni giorno, perché tu sai che non sarà mai uguale al giorno precedente».

A seguire sentiamo cosa ci racconta **Antonino Reginella**, Gran Maestro della Ristorazione della sezione Sicilia Occidentale: «Da maître/ristora-



*Antonino Reginella,
Gran Maestro della Ristorazione*

tore diversamente giovane, mi viene d'istinto definire il MAITRE come "Un regista classico, al passo con i tempi". E non considero per niente in antitesi i due termini – classico e moderno. Mi spiego meglio: la propensione del maître è e resta quella di cautelare "il classico" della professione; tuttavia, deve purtroppo fare i conti con le mode e il cambio dei tempi. Non ci sono più gli albergatori e i ristoratori ed anche i clienti di un tempo. Adesso occorre correre e attenzionare i bilanci. Le nuove compagnie di gestione e i nuovi ristoratori sono più attenzionati all'esteriorità e alla presentazione imposta dalle mode, al risparmio assoluto e all'utile. Il resto è ritenuto semplicemente superfluo. Sicuramente non tutti la pensano così, molti provano ancora a mantenere "il tono sentimentale di un tempo", ma il bilancio ha le sue esigenze... Ad amor del vero, anche una buona parte dei vecchi maestri dovrebbero passarsi la mano sul petto: molti si sono arroccati in vetrina ed hanno permesso che la categoria perdesse molte prerogative e tanta autorevolezza; ma questo è un altro discorso e tutto non è perduto!

Il maître è sempre là dove c'è da organizzare un ristorante, una brigata, un ricevimento, l'accoglienza, etc. C'è soltanto bisogno di una valutazione impegnata e coscienziosa da parte degli imprenditori, soprattutto nella considerazione che "uno non vale uno". Intanto, il cambiamento c'è ed occorre adeguarsi all'esigenza ed alla conoscenza di nuovi metodi gestionali, sulla digitalizzazione e sugli strumenti digitali, con il giusto equilibrio, se è possibile senza palmare. C'è di buono però che più è l'impegno richiesto, più è la soddisfazione sul lavoro che, ahinoi, per ora è proprio quello che manca. Confidiamo pertanto in questo nuovo Governo per la ripresa delle attività e nell'attenzione dei nuovi imprenditori verso la professione maître; ma confidiamo anche e soprattutto nella passione e nella preparazione tecnica/culturale dei nuovi maître. In bocca al lupo, amici maître in attività!».

Dalla Sicilia passiamo in Piemonte dove leggiamo cosa ci racconta **Aldo Petrasso**, fiduciario della sezione Amira di Torino: «Questa figura altamente professionale negli ultimi



*Aldo Petrasso,
Fiduciario Amira Torino*

anni è cambiata molto, come giusto che sia. Il maître ha dovuto modificare ed adeguare le strategie nel gestire la brigata visto le nuove abitudini nel lavorare in team e un diverso spirito di sacrificio cambiato nel tempo; inoltre negli ultimi 10/15 anni, visto le nuove esigenze dell'ospite, è tenuto a valorizzare i prodotti del territorio e stagionali. Quello che deve restare al MAITRE è lo spirito di leadership e tanta umiltà».



*Mario Di Cristina,
Vicepresidente Amira Nazionale*

Ancora dalla Sicilia ci arrivano i “consigli” di **Mario Di Cristina**, uno dei vicepresidenti nazionali Amira: «Il maître è sempre quel signore elegante e disponibile che si occupa di ricevere ed accudire il cliente per tutta la sua permanenza al ristorante. Strada facendo però tanto è cambiato: un tempo era il riferimento per antonomasia della ristorazione, colui che aveva tutto sotto controllo e dava disposizione perfino agli chef di cucina. Non poteva esistere il “maître per banchetti o per catering”. Esisteva il maître che sovrintendeva il tutto e basta. Ora parecchio è cambiato. È cambiato il sistema di vivere, la mentalità si è evoluta, le signore si

sono fatte prendere dalla moda “del cucinare” e gli chef di cucina hanno egregiamente sostituito la sua figura fondante. Praticamente il maître finisce di essere la figura di riferimento dell'Azienda, sostituito dallo chef che ne diviene la prima donna! Di questa nuova situazione, non possiamo fare altro che un “mea culpa” e ritengo non essere il solo a pensarlo. Ci siamo arroccati sulle nostre posizioni e, nonostante la nostra proverbiale perspicacia, abbiamo rifiutato il cambiamento. E gli effetti sono sotto gli occhi di tutti. Il maître di un tempo disponeva di meravigliose brigate con grossi numeri, oggi deve fare i conti con il budget assegnato e, a prescindere dalle sue conoscenze tecniche/professionali, deve possedere doti manageriali propedeutiche all'acquisizione, alla produzione ed alla vendita. Deve pertanto conoscere e sapere applicare sistemi tecnologici ed aziendali (evitando possibilmente il palmare), oramai richiesti dai nuovi imprenditori il cui principale obiettivo è quello dell'utile. Concludendo, perché il maître venga considerato tale e richiesto, non gli bastano più le conoscenze tecniche/professionali. Praticamente, se non si adegua ai sistemi tecnologici innovativi è tagliato fuori».

Da Grado (GO) ci è giunta l'opinione di **Giacomo Rubini**, il nostro vicepresidente nazionale vicario: «Ho una premessa da evidenziare: **Il maître d'hotel è stato e sarà sempre una figura predominante nell'ambito della ristorazione.** La “Belle Époque” ha visto la nascita di numerose strutture hoteliere di qualità che sono state all'altezza di soddisfare le esigenze degli ospiti che le frequentavano. In



*Giacomo Rubini,
Vicepresidente Vicario
Amira Nazionale*

tali contesti era solito operare personale di alto profilo professionale. Il **Maitre d'hotel** era indiscutibilmente il principale cardine dell'accoglienza nella sala da pranzo ed i tempi gli consentivano di avvalersi di un cospicuo numero di figure specifiche per ricoprire ogni singolo ruolo. Ciò è stato fattibile più o meno fino agli inizi degli anni '90. In seguito, con l'avvento della globalizzazione, molte cose sono venute a mancare e di riflesso le strutture ricettive sono arrivate ad essere alla portata di tutti penalizzando in qualità gran parte dei “servizi”. Adeguandosi ai nuovi panorami proiettati dal settore, il **Maitre** non solo ha approfondito la conoscenza dei prodotti enogastronomici (in continua evoluzione ed ascesa), ma ha anche dovuto studiare nuove strategie di marketing. Per forza di cose, la tecnologia ha contribuito a decrescere il numero del personale di sala ed il **Maitre** ora più che mai deve far quadrare i vari budget non svantaggiando in nessun caso la clientela che risulta essere sempre più esigente ed avida di attenzioni e di esclusività. Personalmente ritengo che l'attuale figura del **Maitre d'hotel**, oltre ad es-

Attualità – Inchiesta Amira

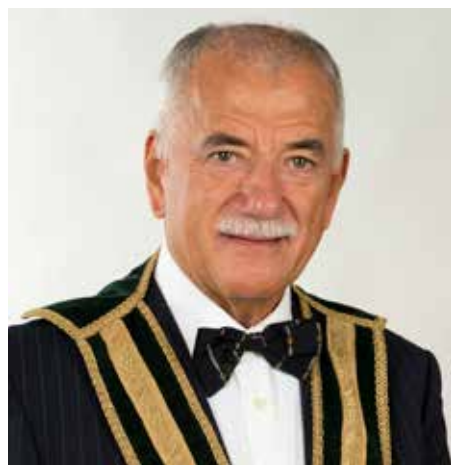
sere il *“Principe della sala”*, sia anche un manager a tutti gli effetti».



*Rosario Sciarrone,
Amira Sicilia Orientale*

Dalla sezione Sicilia Orientale è giunta la breve ma significativa opinione del socio **Rosario Sciarrone**: «Il Maître di sala (maestro) è un ruolo in continuo cambiamento. La figura del Maître si è evoluta e in futuro non basterà più avere conoscenze di enologia e gastronomia, ci sarà bisogno di figure capaci, con conoscenze manageriali, di marketing e di comunicazione. Insomma, un vero manager della ristorazione del futuro».

Continuiamo con l'opinione di **Cesare Lo Verde**, il nostro tesoriere



*Cesare Lo Verde,
Tesoriere Nazionale*

nazionale: «Il Maître ieri era a capo di grandi brigate di sala ed era un insostituibile collante tra sala e cucina per un perfetto servizio di ristorazione. Era dotato di un ottimo bagaglio culturale, conoscitore di lingue estere, di enogastronomia, di viticoltura e bon ton. Era un perfetto padrone di casa. Oggi, vedo dei cambiamenti nelle sue mansioni e dei cambiamenti delle abitudini della clientela. Attualmente il maître deve avere molte più funzioni nello svolgimento delle sue mansioni. Ieri per diventare maître dovevi fare un lungo tirocinio, oggi vedo cose diverse, con meno cultura ristorativa».



*Silvia D'Ilario,
Fiduciaria Piemonte Orientale*

Saltellando da una regione all'altra, ritorniamo a Verbania, dove **Silvia D'Ilario**, fiduciaria della sezione Amira del Piemonte Orientale ci racconta: «La prima idea che mi sono fatta del maître di sala ristorante è quella legata alle Tavole del Capitano Ricci. Alla Scuola di Stresa, il Cap. Pietro Ricci, docente di dattilografia, tra gli anni quaranta e gli anni sessanta, disegnò delle tavole in cui rappresentò tutti gli aspetti importanti e fondamentali

del settore turistico-alberghiero. Le sue tavole costituirono una sorta di primo compendio sul quale gli studenti della scuola poterono studiare, una sorta di “power point” su legno e appeso ai muri dei corridoi. Il maître è rappresentato attraverso un'analogia con i cinque sensi:

- **Vista**: la capacità di volgere l'attenzione verso ogni situazione circostante;

- **Udito**: la capacità di udire ogni cosa (e di trattenere per sé);

- **Olfatto**: la sensibilità reale di cogliere e riconoscere profumi, come quella di percepire “l'aria che tira” e adeguare il suo comportamento;

- **Gusto**: riconoscere il gusto delle cose, ma soprattutto il “buon gusto” delle circostanze;

- **Tatto**: la capacità di sapersi comportare nelle diverse situazioni.

Ecco...il maître di oggi non è poi così tanto diverso da quello di allora! I tempi sono cambiati e il nostro modo di lavorare ha subito profondi cambiamenti: il servizio si è semplificato e velocizzato; l'abilità manuale richiesta è ridotta. Tuttavia, il ruolo del maître di sala è diventato più complesso: oltre ad avere tutti i cinque sensi ben affinati, deve possedere anche un bagaglio culturale enogastronomico ampio, buone conoscenze in campo tecnologico-informatico oltre che buone competenze linguistiche. Questo perché da “maestro di sala” si è trasformato in “maestro di esperienza”; il suo ruolo non è più solo quello di dirigere il lavoro in sala ristorante ma, attraverso la sua capacità di “orchestrare” il servizio, quello di rendere l'esperienza di ciascun ospite/

cliente indimenticabile».

Dalla bella Sardegna, **Fernando Curreli**, fiduciario regionale dell'Amira, non si è risparmiato e ci propone una lunga e interessante considerazione:

«Ieri, il Maître diventava professionista dopo una lunga ed estenuante gavetta, “rubando con gli occhi” il mestiere, i segreti e le astuzie dei grandi maestri.

Oggi, non basta il sacrificio, non è sufficiente la “gavetta”, né le sole conoscenze professionali. Il Maître deve avere una cultura a 360 gradi, deve essere manager, informatico, conoscere il marketing, avere dimestichezza con i social media, cose che non possono prescindere dalla scuola e dallo studio.

Prima, la formazione avveniva quasi esclusivamente nella sala ristorante, il “campo di battaglia”, che comportava tanta pratica, lavoro e sacrificio. Il Maître spesso era geloso del proprio mestiere.

In tempi odierni, la professione non può prescindere dalla scuola-teoria, cioè dallo studio per avere una buona formazione culturale. Il Maître non deve essere geloso del mestiere, ma deve trasmetterlo.

Tempi addietro, il Maître raccontava, illustrava e spiegava il menu ad un cliente che, tranne rare eccezioni, per quanto interessato, si limitava ad ascoltare.

Attualmente il cliente, per hobby o per passione, è curioso e informatissimo, pertanto, al fine di evitare qualche brutta figura, insisto nel ribadire che le cono-



*Fernando Curreli,
Fiduciario Amira Sardegna*

scienze del Maître non possono prescindere da una preparazione culturale “a tutto tondo”.

Una volta, il Maître concorreva alla formazione della brigata, partecipava alla stesura del menu e all'acquisto di determinati prodotti, anche allo scopo di conseguire il massimo grado di soddisfazione del cliente.

Al presente, in alcuni casi, purtroppo, alla ricerca del gradimento-soddisfazione del cliente, deve anteporre il profitto, assecondando le sempre più pressanti indicazioni dell'Azienda.

Nel passato, le capacità e conoscenze tecnico-pratiche professionali, unite alla conoscenza delle lingue, a un pizzico di diplomazia, di eleganza e psicologia del cliente, erano sufficienti per fare del Maître un professionista di buon livello.

Al giorno d'oggi, le qualità sopra riportate non sono più sufficienti, devono essere implementate in base a mutamenti legati

alle nuove mode, a tendenze alimentari spesso lontane dal passato, dettate anche da motivi di salute, vedi: le allergie, le intolleranze e le tendenze alimentari inerenti le etnie, o ragioni di carattere religioso.

Ieri il Maître era chiamato a dirigere un'équipe di collaboratori che non sempre avevano scelto di fare quel lavoro, anzi, per molti si trattava di scelte obbligate.

Il Maître, oggi, si trova ad operare con personale che ha scelto scientemente la professione, ciò comporta che deve fungere da faro e da traino indicando traguardi sempre più elevati, illustrando le tante possibilità e soddisfazioni che la carriera consente.

Una volta, oltre alla cura della persona dal punto di vista igienico, erano molto rigide le regole riferite all'aspetto estetico, vedi: taglio e lunghezza dei capelli e delle unghie, barba rasata, divisa stirata, scarpe lucide.

Nel presente, il Maître deve gestire, e suo malgrado adeguarsi, a certe trasformazioni diffuse tra il personale, anche di locali di categoria, vedi: taglio dei capelli, piercing, tatuaggi, smalti vistosi, anelli e monili. Mutamenti ai quali trovare i giusti compromessi e punti di equilibrio.

Sino a qualche anno fa, gli stili di servizio, i metodi di lavoro e certe regole fondamentali erano dettate da canoni rigidi e imprescindibili.

Nei tempi moderni, pur non trasgredendole, un buon Maître

Attualità – Inchiesta Amira

non deve temere le innovazioni, neanche quando queste possono apportare dei cambiamenti.

Prima, le occasioni di lavorare alla lampada o altro, davanti all'ospite, erano vissute dal Maître come momenti "intimi" tra lui e il cliente, opportunità per esprimere la professionalità. Nei tempi attuali, questi momenti spesso devono essere condivisi anche con lo Chef, occasioni che il Maître moderno deve accogliere senza remore, a dispetto di antiche rivalità. Cucina e sala devono essere un connubio per raggiungere obiettivi comuni.

Il grande Marchesi diceva che la cucina non è nulla senza la sala e i meriti vanno condivisi.

Ieri, il Maître d'esperienza identificava il cliente, anche per l'eleganza e l'abbigliamento, fattori utili al fine di anticiparne le richieste e i desideri.

Oggi vengono a mancare tali riferimenti, infatti, escluse le ricorrenze particolari, il cliente può arrivare con i jeans strappati e scoloriti, capelli in disordine, con le scarpe da tennis e con fare spiccio, ma allo stesso tempo ha appena posteggiato la Ferrari od ormeggiato lo yacht e ha in tasca la Jp Morgan Chase Palladium o simili».

Concludiamo con **Antonio Rotondaro**, uno dei 3 vicepresidenti nazionali, che dalla bellissima Palinuro ci dice: «Prima, il Maître era il protagonista indiscusso di ogni ristorante. Un ruolo che gli consentiva di far uscire tutta la sua professionalità. Oltre ad accogliere gli ospiti, metterli a



*Antonio Rotondaro,
Vicepresidente Nazionale*

proprio agio e "coccolarli", era infatti anche il responsabile della preparazione dei piatti alla lampada, decideva quale tipo di servizio fosse più adatto ad ogni occasione, alla francese, all'inglese, o il classico servizio al guéridon, forse lo stile di servizio di maggior classe. In futuro, la figura del Maître dovrà

evolversi. Non basterà più avere competenze gastronomiche ed enologiche, ma ci sarà sempre più la necessità di persone capaci di avere a disposizione conoscenze manageriali, linguistiche, di marketing, organizzazione e di comunicazione».

Da come avete potuto constatare, secondo me, anche da questa inchiesta è scaturita un'ottima analisi sulla professione del Maître. Tra le due epoche, una cosa è sicura: il Maître deve essere, sotto tutti i profili, in continuo aggiornamento per seguire i tempi che cambiano in continuazione e, cosa che non guasta, avere una grande "dose" di umiltà!!! Alla prossima inchiesta...

P.S. ricordo che tutti i soci che vogliono intervenire alle nostre prossime "inchieste" possono scrivere a dbuonora@libero.it o telefonare al 329 724 22 07.



Foto di Michelle Maria da Pixabay



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

Il settore è in ginocchio, proviamo a cambiare prospettiva



di Valerio Beltrami

Con il nuovo Governo bisogna cambiare anche le misure.

Il settore del turismo non regge più: gli serve aria, con più ristoranti, più controlli e più aperture, anche in orario serale.

È per tutti un periodo di stanchezza, di rabbia; siamo stressati, stufi di sentire parlare ogni minuto in tv, sui giornali e sui social di questo malvagio virus che sta cambiando non solo l'Italia ma il mondo intero. Per questa ragione ho posto una domanda ad alcuni dei miei associati Amira-Associazione maître italiani ristoranti alberghi: "Ora, al nuovo Governo, quali suggerimenti porteresti, con lo scopo di combattere l'emergenza Covid-19 nel nostro settore?"

Questi sono i punti salienti che sono emersi dalla riflessione seguita alla mia domanda. Innanzitutto, non è pensabile aprire per pochi giorni e poi richiudere, sarebbe più opportuno riaprire le strutture, anche negli orari serali, dando però regole anche più ristrette e severe, così da garantire la sicurezza degli ospiti.

Dare sì la priorità ad anziani, medici, infermieri e addetti alle scuole per il vaccino. Ma considerare altresì urgente il coinvolgimento nella campagna di vaccinazione dei lavoratori del nostro settore, cosicché si possa riaprire in totale sicurezza, dando il primo input verso la ripresa del settore turistico.

È condiviso che gli ammortizzatori previsti dai vari decreti siano risultati insufficienti. Ecco perché il nostro suggerimento è quello di utilizzare i fondi europei dell'agenda 2014-2020 per dare un contributo reale alle imprese che hanno subito un drastico calo di fatturato. Sono soldi che l'Italia non ha utilizzato, ne rimangono ancora disponibili, ma bisogna fare in fretta prima che il Governo sia costretto a restituire il denaro di quel prestito. Bisognerebbe prestare più attenzione, dare voce alle opinioni di chi nel nostro settore ha lavorato e

lavora ancora adesso, nonostante tutto! Non viene fatto, ed escludendo i diretti interessati, c'è il rischio di proporre misure e provvedimenti senza davvero conoscere il mondo della ristorazione e del turismo in generale. La strategia adottata fino ad oggi purtroppo ha messo in ginocchio il nostro settore. Gli aiuti e i ristoranti non sono sufficienti per dar respiro alle attività che si muovono nella più totale confusione, tra chiusure ed aperture, zona gialla, rossa e arancione.

Allo stesso tempo però, è giusto che tutti noi facciamo "mea culpa", pensando a come abbiamo operato durante questa emergenza. Se tutti noi e tutti i nostri clienti avessimo rispettato le misure dei Dpcm sempre, forse qualcosa sarebbe cambiato e le aperture sarebbero state garantite. Al Governo quindi chiediamo più controlli sul territorio, per far in modo che si eviti quel comportamento scorretto di tanti nostri colleghi e clienti "furbetti" che inevitabilmente lesiona tutto il settore.

È ora che il Governo ci dia fiducia, che ci faccia tornare pian piano alla normalità, con un oculato monitoraggio: sanzionando chi sbaglia e magari premiando chi rispetta le procedure e riesce ad essere al passo con i vari Dpcm.

La speranza è che questi nostri consigli vengano ascoltati, consigli "umili", dati da chi sta continuando a lavorare da marzo 2019 senza tregua e nel rispetto delle misure. Ci auguriamo che ad ascoltarli sia chi può fare qualcosa per aiutare il nostro settore. Il desiderio è solo quello di rientrare al lavoro, un lavoro che ci permette di vivere ma che, allo stesso tempo, ci piace moltissimo.

Da: Italia a Tavola

Grazie ai vaccini il mondo sta per ripartire!



di *Francesco Guidugli*
Presidente Nazionale Solidus

Il primo trimestre del 2021 ha impattato con un'ondata pandemica perfino peggiore rispetto al 2020, in Italia come nel mondo. Nello stesso tempo, sono stati certificati diversi vaccini, altri ne stanno arrivando. Diverse decine di milioni di persone sono già state vaccinate in Europa, nelle Americhe, in Asia, in Oceania. Rispetto alle previsioni, i vaccini sono arrivati a meno di un anno dall'inizio ufficiale della pandemia di Covid-19: è un successo di portata storica. Entro l'anno verrà vaccinata la gran parte dei cittadini dell'Occidente, ma anche dell'Oriente oltre che delle Americhe. Soprattutto, i vaccini verranno prodotti progressivamente in tutti i Paesi, perché c'è la consapevolezza che con il coronavirus dovremo convivere per molti anni. L'immunità di specie verrà raggiunta entro l'inizio del 2022, preconditione necessaria perché il mondo ritrovi una sorta di normalità e si torni a viaggiare con la stessa facilità che ha caratterizzato la nostra vita negli ultimi decenni, arrivando al

record storico di 1,4 miliardi di viaggiatori nel 2019.

L'Italia è tra le maggiori destinazioni turistiche del pianeta: è stata anche la più penalizzata dalla pandemia. Nel 2020 la stagione estiva è stata salvata dagli italiani che sono rimasti in Italia, oltre che dagli stranieri degli Stati limitrofi che, appena hanno potuto, sono venuti in Italia soprattutto in automobile. È quanto si ripeterà anche nella prossima estate. A mano a mano che la vaccinazione di massa globale faciliterà la ripresa dei trasporti aerei, l'Italia ritroverà gli ospiti di tutto il mondo che non vedono l'ora

di tornare nel nostro Paese, primo in tutte le classifiche, dai beni culturali allo stile di vita al clima al cibo. Il nostro sistema alberghiero sta utilizzando la pausa forzata per ristrutturare al fine di garantire la massima igiene e sanificazione delle strutture, ma anche per proporre servizi sempre più avanzati e sofisticati. Il mondo sta per ripartire, l'Italia è pronta per riprendere la fantastica corsa che l'ha caratterizzata dal 2010 in poi. L'istituzione del Ministero del Turismo con portafoglio va in questa direzione. Nel turismo siamo campioni del mondo. Mai dimenticarlo.



Foto di Frauke Rjether da Pixabay

L'Accademia italiana del tartufo si presenta...

di *Giuseppe Cristini*
Presidente dell'Accademia italiana del tartufo
e Narratore della bellezza

L'Accademia italiana del tartufo è oggi un'istituzione autorevole mondiale. Un'istituzione che parla e narra soprattutto, della filiera ricca del Tartufo, da quella che impreziosisce il Made in Italy, a quella che evoca narrazione all'ospite e sa regalare un momento di felicità a tavola, in particolare alla ristorazione. Noi siamo coloro che sensorialmente percepiscono le differenze tra un magnatum e un melanosporum, tra un borchii e un aestivum, tra un brumale e un cinatum. Siamo coloro che sanno indicare se un tartufo in cucina ha bisogno di un burro di malga, di un olio fruttato o di una crema di formaggi dolce.

Siamo esperti di botanica e di micologia, di sensorialità e di narrazione, di didattica e di cucina, capaci di capire quando quel biondo fungo ipogeo deve essere lamellato o grattugiato. Siamo anche coloro che sanno regalare una poesia a tavola e sanno perfettamente che il tartufo va raccontato. Siamo capaci e in grado di indicare e formare un cavatore che diventi custode del bosco, ma anche



*Giuseppe Cristini, Presidente
dell'Accademia Italiana del Tartufo*

un ristoratore che sappia essere narratore del tartufo. Sappiamo che il tartufo è identità culturale e richiamo turistico, capace di esaltare un valore aggiunto all'economia italiana.

Il tartufo può essere l'ambasciatore di un nuovo rinascimento della cucina italiana. Dobbiamo indicare che non possiamo accettare di veder lamellato un bianco pregiato su uno spaghetti all'amatriciana; ma è possibile creare con una frutta, una miscela e magari una nocciola gentile, un piatto vegetaria-

no e vegano da poter portare anche nelle grandi metropoli di tutto il mondo... Quindi, una formazione a 360°. L'Accademia non è solo un insieme di eventi o di attività che protegge la naturalità dei tartufi, ma va ben oltre tutto questo.

Questi straordinari frutti della terra rimangono l'elemento centrale dello sviluppo culturale. Ma l'Accademia è, e sarà sempre: più valorizzazione delle produzioni tipiche, promozione delle grandi Denominazioni di Origine, storia culturale e rurale dei popoli che vivono nelle nostre aree regionali, con le loro tradizioni e il loro secolare utilizzo della diversità agricola e produttiva. Proteggere il tartufo e la sua qualità reale significa anche sviluppare gastronomia di qualità, studio, ricerca ed innovazione culinaria e soprattutto "cultura sensoriale". La formazione sarà infatti un fattore determinante per sviluppare e diffondere questa importante disciplina. L'Accademia ha nell'attività formativa uno dei suoi obiettivi principali per i suoi sviluppi futuri.

L'Accademia italiana del tar-



Un magnifico tartufo bianco

tufu è una comunità di idee e di persone che viaggiano insieme, condividono principi, valori ed emozioni, ma anche l'amore per questo straordinario Paese. Perché, chi ama tutto questo, chi ama il tartufo, il suo mondo, i suoi misteri ma anche il suo futuro, forse non lo sa, ma, è profondamente innamorato dell'Italia.

E poi le grandi relazioni: i solidi rapporti con le istituzioni nazionali dei Ministeri degli Esteri e dell'Agricoltura, la complicità di valori con la Confederazione Italiana Agricoltori e la Commissione agricoltura al Senato e ancora l'A.I.S., quindi il grande patto con Alba e la partnership con Italia a Tavola e, a partire da oggi, auspico una grande condivisione anche con la nobile Associazione Amira. Sicuramente il patto del Buongusto Italiano che abbiamo stretto con il Ministero delle Politiche Agricole rappresenta un passo fonda-

mentale per raccontare il tartufo italiano al mondo.

Sempre più l'Accademia è pronta a trattare con le istituzioni nazionali e con le altre associazioni, al fine di creare un brand che spinga il mondo del tartufo e del vino italiano verso un rilancio economico puntando verso lidi più luminosi ed entusiasmanti. Un patto del buon gusto italiano che ci vede capofila, ma aperti a chi vorrà farne parte.

Il nostro compito virtuoso è quello di veicolare culturalmente il buon nome del tar-

tufu italiano, in tutte le sue tipologie, di tutte le regioni e in tutte le stagioni, sempre al cospetto della ristorazione italiana e mondiale che si riconosce in questo principe della cucina e re della tavola, come la preziosità italiana più vera e gourmet che può affascinare il mondo e parlare della bellezza italiana.

La presenza nel mondo dell'Accademia è in crescita da New York fino alle grandi capitali europee, per sbarcare il prossimo 20 ottobre a Dubai, per il taglio del nastro di Expo 2021. Con il tartufo ed il vino italiano portabandiera di un Made in Italy che già le grandi istituzioni nazionali hanno condiviso come pietra miliare, vincente, preziosa ed etica. Oggi ci sentiamo in grado di imprimere sulle nuove tendenze e di creare grandi eventi che ispirano i nuovi progetti. Siamo pronti a battezzare il nostro quartier generale a Dubai presso un grande ristorante che accoglie soprattutto cultura, interesse e abbraccio verso l'italianità.

Il nostro motto è: "tartufo per tutti e tutti per il tartufo".



Accademia
Italiana del
TARTUFO

Fare il cameriere è facile... Se si pensa solo di portare piatti. La centralità della Sala

di Enrik Gjoka

Si può essere abili a fare il cameriere, ma diventare operatore di sala è un'arte. Nel ristorante convivono l'attività di produzione (cucina) e vendita (sala) e occorrono per ciascuna competenze e formazioni specifiche. La centralità del "servizio" nella ristorazione moderna.

Quando avevo 10 anni il mio professore di chitarra mi diceva sempre: «La chitarra è uno strumento facile ... da suonare male». Una cosa è strimpellare due accordi intorno al falò in spiaggia e un'altra cosa è suonare il "Concerto di Aranjuez" di Rodrigo o l'"Europa" di Santana. Oggi, dopo quasi trent'anni di servizio nella ristorazione commerciale, volendo traslare lo stesso concetto sul servizio in sala, potrei affermare che: «Fare il cameriere è facile...se pensi di dovere soltanto portare i piatti». Fare il cameriere è solo un'abilità, ma diventare operatore di sala è un'arte. E, citando Dale Carnegie, potrei dire che: «è un'arte come qualsiasi altra arte, ci sono pochi principi da seguire e molta pratica da fare». Il ruolo dell'operatore di sala si può articolare in diversi livelli di professionalità, ma se si vuole arrivare al livello massimo occorre acquisire delle competenze notevoli e sviluppare delle capacità non indifferenti.

Problemi e soluzioni per un servizio all'altezza

In questa serie di articoli vorrei condividere la sintesi delle mie riflessioni sul ruolo del personale di sala all'interno della struttura ristorativa. Dopo quasi 30 anni di servizio nel settore della ristorazione posso affermare che fare bene il lavoro del cameriere richiede preparazione,



esperienza e serio impegno.

Spesso ho sentito datori di lavoro o colleghi esprimersi verso un collega particolarmente performante con commenti del tipo: "è un venditore nato", "ci sa fare con la gente", ecc. considerando queste doti come capacità innate le quali non si potevano insegnare o migliorare. La mia curiosità mi ha spinto ad analizzare queste capacità e ho cercato di capire se si potevano imparare, migliorare ed inserirle in una struttura d'insieme. Quello che cercavo era la perfezione nello svolgere il servizio in sala. Questo cluster di articoli è impregnato dalla voglia di dare al ruolo dell'operatore di sala il lustro e l'attenzione che merita da parte dei colleghi e dagli addetti del settore. Un operatore di sala voglioso di imparare e migliorarsi può



sviluppare competenze e acquisire capacità importanti per la propria “cassetta di attrezzi”, competenze e capacità che non solo lo aiuteranno a migliorare la propria vita lavorativa e privata, ma anche ad aumentare il rispetto e la considerazione per la propria persona. Le ragioni per le quali ho scelto di trattare questo argomento sono principalmente due.

L'importanza del “servizio”

La prima riguarda l'importanza della funzione “servizio” all'interno dell'operatività quotidiana di un'azienda ristorativa. La caratteristica fondamentale della ristorazione commerciale (e ciò che complica di più la gestione delle aziende che ne fanno parte) è la contestualità tra il sistema di lavorazione/preparazione delle pietanze (produzione) e il sistema di erogazione del servizio (vendita/servizio/assistenza).

La concomitanza fra produzione (reparto cucina) e vendita (reparto sala), pone la ristorazione in bilico fra il settore secondario (quello della produzione industriale) e il settore terziario (quello dei servizi), con tutte le complicazioni che ne derivano (approfondiremo l'argomento nei capitoli a seguire).

Questa caratteristica della ristorazione implica non soltanto l'adattamento delle abilità manageriali, amministrative e contabili in base al reparto di riferimento (sala o cucina), ma soprattutto la ricerca dell'equilibrio perfetto fra i due reparti. Trascurare anche un solo reparto impat-

ta negativamente sull'intera performance aziendale.

Considerando l'abbondante visibilità e attenzione ricevuta dal reparto cucina sui mass/social media e non solo, il mio è un tentativo di ricompensare la bilancia approfondendo un argomento che finora non ha ricevuto l'adeguato apprezzamento: il ruolo della sala nel quadro della ristorazione commerciale.

La centralità delle risorse umane

La seconda ragione è legata alla centralità delle risorse umane nell'andamento delle aziende labour intensive come quelle della ristorazione. In una situazione di mercato nota come convergenza competitiva (la facilità di imitazione delle strategie di differenziazione porta marchi diversi, tentare strategie simili), l'unico fattore competitivo inimitabile 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, le capacità invece vanno amplificate tramite la motivazione e la creazione di un clima aziendale sano e sereno. Non bisogna trascurare anche in questo ambito l'importanza dell'equilibrio fra i reparti cucina e sala. Avere dei professionisti altamente preparati in cucina e del personale incompetente in sala porterebbe ad uno scompensamento delle funzioni operative con effetti disastrosi per l'economia e l'immagine dell'azienda ristorativa. Il mio intento non è solo di condividere, ma soprattutto di confrontarmi sui suddetti ragionamenti, perché personalmente sono convinto che dalle discussioni scaturiscono le idee migliori. Buon lavoro.

Da: Italia a Tavola

Italia a Tavola
NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

BABA' RE®

TOPPING

Nelle macedonie per esaltare la naturale dolcezza della frutta



GHIACCIATO

Servito freddo come simpatico dopo pasto

TOPPING

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

TOPPING

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



NEL CAFFÈ



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

**IL NUOVO
LIQUORE
DELLA
TRADIZIONE
NAPOLETANA**

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

seguici su:  Terre pompeiane / Babà Re  babare_official / terre_pompeiane

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



Cultura del sommelier

Contrassegni per vini D.O.C. e D.O.C.G.: cosa sono e quali indicazioni riportano?

di Luca Stroppa

Quando apriamo una bottiglia di vino spesso non ci soffermiamo sugli elementi che la caratterizzano e che ci forniscono indicazioni sul nettare che ci apprestiamo a gustare. Ad esempio, ti è mai capitato di notare quella sorta di fascetta sul collo della tua bottiglia? Ti sei mai chiesto cosa sia e quali informazioni riporta? Quella fascetta è il contrassegno di Stato. Di seguito, vedremo di cosa si tratta e quali sono le sue caratteristiche.

Che cos'è il contrassegno di Stato per i vini?

Il contrassegno per i vini a D.O. è una speciale fascetta, stampata dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato (IPZS), che certifica l'autenticità del prodotto e contiene sistemi anticontraffazione che consentono la tracciabilità dei vini.

Andiamo con ordine.

Il primo aspetto che emerge da questa definizione è che la fascetta è rivolta ai vini a Denomina-

zione d'Origine. In particolare, il contrassegno è obbligatorio per i vini D.O.C.G., mentre non è obbligatorio per i vini D.O.C. Per i vini D.O.C. la fascetta è sostituibile con l'indicazione del lotto, ma soltanto quando gli organismi di controllo lo consentano.

In altre parole, troverai sicuramente la fascetta su un vino che si avvale della D.O.C.G., mentre potresti trovarla su un vino che gode della D.O.C.

Il secondo aspetto da sottolineare è che il contrassegno può essere rilasciato solo e soltanto dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, una società gestita dal Ministero dell'Economia e delle Finanze operante nell'ambito della sicurezza, dell'anticontraffazione e della tracciabilità dei prodotti italiani.

Terzo punto da sottolineare è che il contrassegno di Stato ha due scopi, strettamente connessi:

1. certificare l'autenticità del vino

Cultura del sommelier

2. consentire la tracciabilità del vino

Per farlo, la fascetta riporta una serie di codici alfanumerici che consentono l'identificazione del prodotto, permettendo di risalire alla sua storia, che ne garantiscono l'autenticità e la validità e che tutelano il consumatore da ogni tentativo di imitazione o falsificazione.

Quali indicazioni riporta il contrassegno per i vini D.O.C. e D.O.C.G.?

In linea generale, la fascetta è composta da 6 elementi:

1. il logo dello Stato;
2. la dicitura "Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali" che avvolge il logo;
3. la sigla D.O.C. o D.O.C.G. a seconda della Denominazione a cui appartiene il vino;
4. due codici di sicurezza: il numero/codice progressivo di identificazione o codice di controllo e la serie alfanumerica o numero di contrassegno;
5. il volume nominale del prodotto, in litri;
6. il codice di identificazione e il volume nominale in forma di codice a barre.



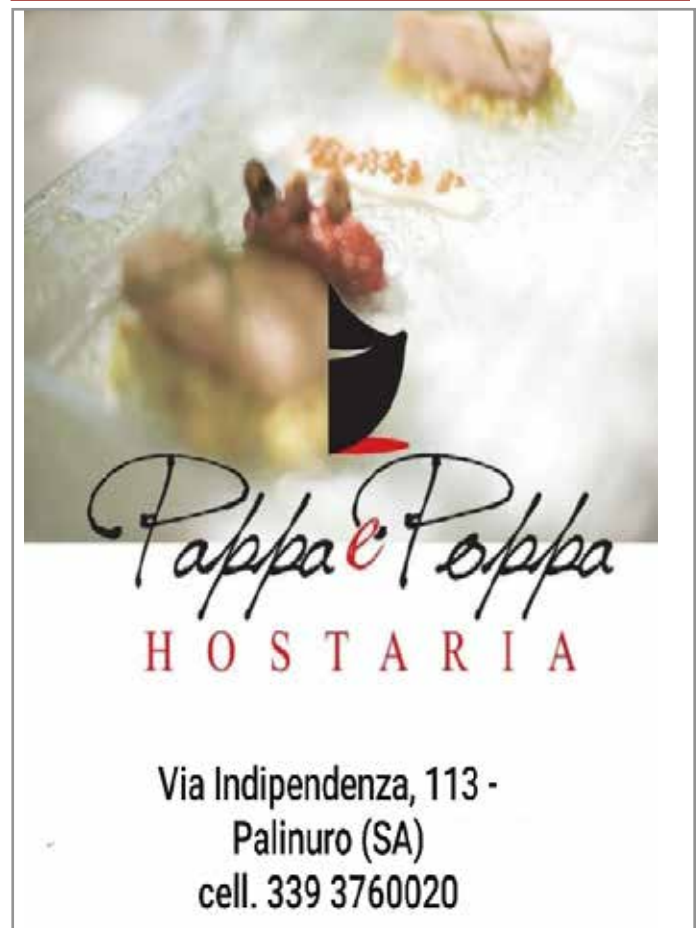
Il codice di controllo e il numero di contrassegno sono strumenti molto utili al consumatore che, attraverso il servizio "Trustyourwine" dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, disponibile sul sito o attraverso app, può verificare, in tempo reale, l'autenticità dei dati della fascetta e quella del vino.

Oltre a queste indicazioni, obbligatorie per tutti i vini D.O., è interessante individuare almeno una differenza fondamentale tra le fascette dei vini D.O.C. e D.O.C.G. Come puoi notare dalle foto qui sotto, i contrassegni dei vini D.O.C.G. riportano il nome della Denominazione (nella foto "Franciacorta"), mentre quelli della D.O.C. non la riportano.



Infine, nelle fascette delle D.O.C.G. potrai trovare anche il logo del Consorzio di riferimento della Denominazione a cui appartiene il vino. Un'indicazione, comunque, facoltativa.

Da: Blog Wineshop.it



I vini dell'Etna, frutto di mani sapienti



di *Ylenia Pagano*
Amira Sicilia Orientale

La produzione di vino sull'Etna è una storia d'amore che nasce con i greci nel 700 a.C. e arriva fino ai nostri giorni. Come in ogni storia d'amore che si rispetti, nel corso degli anni ha dovuto fare i conti con non poche difficoltà. Le numerose eruzioni e i cambiamenti climatici repentini sono stati gli ostacoli maggiori riscontrati dai nostri antenati. Ma grazie alla loro passione e ai loro sacrifici oggi vantiamo di possedere non dei "viti-gni", ma delle vere e proprie opere d'arte a cielo aperto, sconfinite "terrazze" decorate da vigneti, di cui la forma spesso ad alberello, che si estendono dalle colate di lava fino al mare. Grazie a loro riusciamo a produrre, pensate, 4 milioni di bottiglie l'anno. L'Etna vanta uno dei territori con maggiori differenze climatiche in tutta la Sicilia, la possiamo definire "un'isola nell'isola". A grandi linee riconosciamo le tre aree elettive per la coltivazione della vite. Tre versanti, ognuno dei quali si distingue per esposizione e suolo.



Vigneti sull'Etna sotto la neve
Foto Pietro Di Giovanni

Ad est una zona influenzata dalla brezza marina, con un clima mite, a sud temperature più umide con lievi piogge e a nord temperature decisamente più basse con piogge frequenti. È proprio grazie a queste differenze che riusciamo a ottenere vini che tutto il mondo ci invidia. Dalle nostre uve nasce un vino con una mineralità e un'acidità spiccata. Vini esplosivi come la nostra Etna, che nel corso dei secoli ha nutrito il terreno mantellandolo di nero. A tutelare i nostri vini,

il rigoroso Disciplinare "Etna DOC" fondato per opera del Barone Nicolosi nell'agosto del '68 e oggi risulta una delle DOC più antiche in Italia. La degustazione di un vino dell'Etna è un atto meditativo, e tutti noi, ogni qualvolta dovremmo prenderci un attimo, chiudere gli occhi per poter comprendere che quello che abbiamo davanti "non è solo un vino" ma un elisir, frutto di mani sapienti che tramandano la storia del mosto e del suo eterno divenire. In mente mi passano immagini di uomini che con le loro mani curano di giorno in giorno la vite, la potano, la sfogliano, con gli occhi la crescono e con il cuore la nutrono, fino al giorno della raccolta. Bambini che corrono nel vigneto. L'uva che viene trasportata in cantina e poi pigiata, il primo mosto che fuoriesce e che brilla alla luce, le bolle che piano piano nascono dentro di lui per poi esser messo a riposare. Dopo ciò altri infiniti inizi... Io vedo questo quando verso il vino in un calice e lo osservo. E voi?

I vini del Libano, non solo Château Musar



di Rodolfo Introzzi

Alcuni storici sostengono che il vino sarebbe nato in Libano già nell'8000 a.C.. Di certo le origini della produzione del vino iniziarono attorno al 7000 a.C. in un triangolo di terra che comprende il Caucaso del nord, la Mesopotamia ad Oriente e il sud della Palestina ad Occidente. Furono i Fenici ad iniziare il commercio, almeno dal 3000 a.C.. Il culto di Dioniso/Bacco potrebbe aver avuto origine nei riti del vino di Canaan. Nella Genesi si afferma che il re fenicio Melchisedec ha dato pane e del vino (yayin) ad Abramo. Una volta che il Libano divenne parte del Califato, la produzione di vino diminuì, anche se sotto il sistema del millet era tollerata tra la popolazione cristiana per scopi religiosi. I cristiani crearono anche l'Arak, un distillato aromatizzato con semi di anice, oggi considerato la bevanda simbolo del paese. La vinificazione è stata rilanciata quando i monaci gesuiti sono arrivati in Libano nel 1857. Applicarono la loro conoscenza dell'agricoltura e delle scienze, acquisiti in Algeria. Piantarono venticinque ha di Cinsault a Château Kefraya e Château



Lo Château Musar

Ksara vicino Zahlé, così chiamata perché era il luogo di uno ksar (fortezza), al tempo delle Crociate, nella centralissima valle della Bekaa. La cantina naturale di Ksara, che si snodava per circa 2 km sotto le strutture del monastero, per una parte della volta e con stretti cunicoli scavati nel gesso circostante, sembra sia stata scoperta per caso da alcuni orfani accolti nel convento di probabile origine romana. Questi tunnel sono stati ampliati durante la Prima Guerra Mondiale, quando i Padri Gesuiti hanno cercato di alleviare la carestia in Libano con la creazione di occupazione. Un centinaio di uomini hanno

lavorato quindi con pale e picconi per quattro anni per completare una rete sotterranea di gallerie che si estendono per quasi due chilometri. A oggi quest'azienda resta quella con la maggior produzione che copre il 70% del paese.

Nel 1868 un ingegnere francese, Eugène François Brun, inviato in Libano per contribuire a costruire l'autostrada Beirut-Damasco, fondò il Domaine des Tourelles. La fine del conflitto negli anni Novanta ha portato un nuovo slancio alla viticoltura e la rinascita dei vini libanesi grazie anche alla costituzione del Domaine Wardy nel 1997 e del Massaya nel 1998

che ha segnato il coinvolgimento attivo delle dinastie del vino francesi nella Valle della Bekaa. I terreni sono ricchi di argilla e ghiaia calcarea, sono posti su altipiani fino ai 1800 metri d'altitudine che permettono alle uve di avere una buona acidità che sopperisce al clima torrido che le fa spesso portare a sovra maturazione. Vi è poi un'altra regione vitivinicola nel nord del paese, il distretto di Batroun. Qui negli ultimi anni sono sorte nuove aziende che hanno impiantato chardonnay, sauvignon e soprattutto viognier che stanno avendo buoni riscontri.

Lo Château Musar è di gran

lunga fra le migliori e più note aziende. Oggi è diventato portabandiera dei vini libanesi, reso celebre dalle foto delle vendemmie con i carri armati nei vigneti. Ritornato in Libano nel 1930, dopo un lungo viaggio in Francia, Gaston Hochar lo creò nelle cantine del castello "Mzar" che si trova in cima alla collina che si affaccia sul mare. Un hobby che divenne ben presto una passione, dopo l'incontro con Ronald Barton, proprietario di Château Langoa-Barton and Leoville-Barton, mentre era di stanza in Libano durante la Seconda Guerra Mondiale. I vigneti che forniscono le uve sono situati a quasi 1000

metri sul livello del mare. Il clima a volte torrido e molto secco, circa 300 giorni di sole l'anno, permette la raccolta di uve particolarmente mature, ma soprattutto prive di malattie, che nella composizione del vino rosso sono Cabernet Sauvignon, Carignan e Cinsault. Ciò che sorprende di questi vini è la loro capacità di invecchiare. Il vino bianco è composto da due varietà diverse, merwah e obaideh, simili allo Chardonnay-Chasselas il primo e Semillon il secondo. Secondo la leggenda, questi vitigni furono portati dai crociati in Europa.

Nella martoriata Siria, pur devastata della guerra, sopravvive il Domaine de Bargylus nelle colline sopra il porto di Latakia. Fa capo ai fratelli Saade, due siriani già proprietari, in Libano, di Château Marsyas, un'azienda dove producono vini sicuramente singolari, oltre che di altissima qualità. Prima e durante le vendemmie, rigorosamente manuali, ogni giorno un taxi refrigerato percorre 125 miglia per portare dei grappoli in Libano, perché possano essere assaggiati dal personale specializzato. I vini del Domaine sono un bianco, a base di chardonnay, in cui si può percepire, fin dal primo sorso, tutto il sapore del mediterraneo, e un rosso, in cui syrah e cabernet sauvignon si sposano meravigliosamente; in entrambi il tenore in alcol è piuttosto elevato, ma difficilmente risulta invasivo.



Botti nelle cantine naturali di Ksara



**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**

PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.



WWW.OSTERIAARBUSTICO.IT

La Gran Maestra Pierrette Rassati 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 Pierrette Rassati della sezione Trieste Gorizia.

1 - Ci puoi raccontare in breve la tua carriera?

La mia passione per questa professione comincia fin da ragazzina, frequentando la scuola alberghiera allora regionale che comprendeva il corso di sala, ma anche quello di segretaria d'albergo. Nei primi anni scolastici lavoro come apprendista in vari hotel a Grado e, finita la scuola, decido di approfondire le mie conoscenze linguistiche. Ma il compito in quegli anni per una donna era arduo, infatti il lavoro in sala era prettamente maschile. Non demordo e trovo lavoro presso l'ambasciata austriaca spostandomi con loro in varie sedi d'Europa. Acquisito le varie lingue straniere, rientro a Grado nei vari alberghi di lusso per le stagioni estive e per quelle invernali, sempre in Val Gardena, dove nel 1979 incontro l'amore della mia vita. Metto su famiglia e mi trasferisco stabilmente a Grado. A soli 25 anni avevo già la responsabilità della sala con tutto ciò che com-



La Gran Maestra Pierrette Rassati

portava essere donna. Ho lavorato sempre in grandi alberghi di 4 e 5 stelle e per parecchi anni nello stesso albergo solo per la stagione estiva, mentre per quella invernale insegnavo sala-bar alla scuola alberghiera. Nel mio periodo professionale ho avuto modo di fare anche il direttore d'albergo ed è stata un'esperienza soddisfacente. Nella mia crescita professionale mi sono sempre aggiornata frequentando corsi e studiando molto.

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

Nel 1996 entro a far parte della famiglia A.M.I.R.A. sezione di Udine dove mi invogliano a partecipare

ad un concorso nazionale di flambé che poi diventerà "Maître dell'anno". Nel 1997 vinco questa gara a Sanremo e rimango molto entusiasta di quell'esperienza, anche perché apro un varco alle donne Maître. Un paio di anni più tardi mi trasferisco nella regione di Trieste Gorizia.

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

Appartenere a questa associazione significa per me confrontarsi e condividere questa professione con grandi professionisti del settore, persone che oltre ad essere conoscitori del mestiere sono anche delle bellissime persone umane e solidarie. Motivo di grande orgoglio per me è stato essere insignita della nomina di Grande Maestro della Ristorazione.

4 - Cosa distingue un Maître professionista?

Il Maître professionista si distingue per la conoscenza dell'enogastronomia, dell'enologia e delle conoscenze tecniche o pratiche di questo lavoro. Deve essere un ottimo psicologo ed anche nello stesso tempo avere una responsabilità molto grande per trasmettere la passione per questa professione.

5 - Ci potresti raccontare un

Il Maestro

aneddoto che hai vissuto nella tua brillante carriera?

Parecchi anni fa, in albergo, si è presentata una famiglia con un figlio disabile, la mia attenzione per questa famiglia è andata oltre ogni loro aspettativa. Mi sono sentita davvero coinvolta e loro si sono sentiti a loro agio, tanto è vero che alla fine del loro soggiorno è nata una vera e propria amicizia. I loro ringraziamenti alla partenza del soggiorno sono stati per me molto gratificanti, più di tante altre situazioni professionali vissute.

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



Pierrette Rassati, 4ª da sinistra, Presidente di giuria all'ultimo concorso Le Donne nell'Arte del Flambè

Il consiglio che darei ai giovani che vogliono intraprendere questa bellissima professione è di cercare di fare più esperienze possibili all'estero in alberghi di lusso, di cercare di apprendere le varie culture e lingue, di essere umili e di cerca-

re di rubare questa professione anche con gli occhi. Avere sempre la curiosità nell'apprendere, di seguire corsi di aggiornamento e di ascoltare qualche consiglio dai grandi professionisti che fanno parte della nostra grande famiglia A.M.I.R.A.

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



L'Emilia-Romagna (1^a parte)



di Michele Policelli

3. L'Emilia-Romagna (1^a parte):

1. Caciotta
2. Caciotta vaccina al caglio vegetale
3. Caprino
4. Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo
5. Casecc
6. Formaggetta fresca, Furmain
7. Pecorino
8. Pecorino del pastore
9. Pecorino dell'Appennino Reggiano
10. Raviggiolo
11. Ribiola della bettola, ill Ribiol
12. Robiola, Ribiola, Furmai nis



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

102	Formaggio di Fossa di Sogliano	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1183 del 30.11.09	GUCE L 317 del 03.12.09	Emilia Romagna, Marche	Forli-Cesena, Rimini, Ravenna, Bologna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno
107	Grana Padano	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. UE n. 584 del 17.07.11 Modifica minore Reg. UE n. 1670 del 01.10.19	GUCE L 148 del 21.06.96 GUUE L 160 del 18.06.11 GUUE C 358 del 24.10.17 GUUE L 256 del 07.10.19	Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Prov. Aut. di Trento, Veneto	Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Padova, Trento, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna, Ferrara, Forli, Piacenza, Ravenna
177	Parmigiano Reggiano	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. CE n. 1571 del 06.09.03 Reg. UE n. 794 del 08.08.11 Modifica minore	GUCE L 148 del 21.06.96 GUCE L 224 del 06.09.03 GUUE L 204 del 09.08.11 GUUE C 132 del 13.04.18	Emilia Romagna, Lombardia	Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Mantova
225	Provolone Valpadana	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. UE n. 1053 del 07.11.12 Modifica Minore	GUCE L 148 del 21.06.96 GUUE L 313 del 13.11.12 GUUE C 114 del 26.03.19	Prov. Aut. di Trento, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna	Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, Bergamo, Mantova, Milano, Trento
267	Squacquerone di Romagna	D.O.P.	Formaggi	Reg. UE n. 679 del 24.07.12 Reg. UE n. 265 del 16.02.18	GUUE L 198 del 25.07.12 GUUE L 51 del 23.02.18	Emilia-Romagna	Ravenna, Forli-Cesena, Rimini, Bologna, Ferrara

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



Dire qual è la regione d'Italia dove si mangia meglio, questo non è possibile, si farebbe sicuramente torto ad un territorio ancora da scoprire, ma sicuramente possiamo dire che l'Emilia-Romagna è uno dei territori che sa bene come ospitare, accogliere e intrattenere i suoi ospiti.

Con un'altissima concentrazione di prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), difficilmente riscontrabili altrove, l'Emilia Romagna rappresenta un esempio di valorizzazione.

Composta dall'unione di due regioni storiche: l'Emilia, che comprende le province di Piacenza, Parma, Reggio, Modena, Ferrara e buona parte della provincia di Bologna, con il capoluogo, e la Romagna, con le rimanenti province di Ravenna, Rimini, Forlì - Cesena e la parte orientale della provincia di Bologna, è meta di grande fascino per tutti in qualsiasi stagione dell'anno.

Inoltre l'Emilia Romagna produce il 16% del latte italiano (Gen - Ott 2020).

Formaggio di Fossa di Sogliano

Il Formaggio di Fossa è un



tipico prodotto locale, ottenuto dalla fermentazione nella fossa di stagionatura, del formaggio prodotto nella zona fra le vallate del Rubicone e del Marecchia.

La "fossa" non è altro che un ambiente sotterraneo, scavato nel tufo ed a forma di fiasco con dimensioni di circa 6-7 metri di profondità e di 2 metri di diametro, di probabile origine medievale.

L'usanza di "seppellire" il formaggio viene tramandata nei secoli quale parte inte-

grante delle tradizioni contadine del luogo.

L'origine di tale pratica (forse per nascondere durante le incursioni nemiche, forse per conservarlo in occasione di assedio) è ignota, anche se documenti risalenti al XV secolo testimoniano in modo tangibile che esisteva anche a quei tempi in cui Sogliano si trovava sotto il dominio dei Malatesta.

Il formaggio deve essere preventivamente chiuso in sacchetti di tela preferibilmente bianca ove i proprietari della fossa appongono il numero di riconoscimento di ogni conferente.

Il rito della preparazione della fossa avviene qualche giorno prima dell'infossatura, quando personale esper-



Il Formaggio di Fossa di Sogliano

Alla scoperta dei nostri formaggi



Formaggi tipici dell'Emilia-Romagna

to comincia a bruciare paglia all'interno della fossa allo scopo sia di togliere l'umidità accumulata e sia per una sorta di sterilizzazione contro alcuni germi che potrebbero nuocere ad una normale fermentazione.

Si passa poi al rivestimento delle pareti per isolare il tufo con uno strato di circa 15 cm di paglia sostenuta da un'impalcatura di canne verticali legate orizzontalmente a cerchi di legno; sul fondo vengono sistemate delle tavole di legno come pavimento.

Ora la fossa è pronta per ricevere il formaggio temporaneamente depositato in un magazzino.

La fossa a questo punto viene chiusa per essere riaperta quasi 3 mesi più tardi a miracolo compiuto.

Il normale formaggio è diventato il "Formaggio di Fossa" dal sapore e dalla fragranza inconfondibile, non più paragonabile a quello di partenza, un formaggio che, a causa della fermentazione e della sgrassatura, subisce un certo calo di peso.

Solo ora, in mezzo ad odori acri e pungenti, i proprietari possono ritirare il loro sacchetto, pagando un canone per ogni kg di formaggio maturato.

Il Formaggio di Fossa, pronto per essere consumato, si presenta in forme irregolari prive di crosta, dalla pasta di consistenza dura o semidura a secondo del formaggio di partenza, di colore paglierino e con un sapore piccante tendente all'amarognolo che lo caratterizza.

È quel suo profumo pungente che sa rendere ogni piatto unico ed indimenticabile.

Le razze bovine per la produzione del latte sono la Frisona italiana, la Bruna alpina, la Pezzata rossa, mentre le razze ovine sono

la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella bianca, la Fabrianese delle Langhe e la Pinzirita. Il latte va coagulato con caglio naturale, la pasta viene messa in forme per lo spurgo del siero e sottoposta a pressatura e salatura, la maturazione del formaggio avviene per un minimo di 60 giorni e un massimo di 240. L'infossatura varia da un minimo di 80 giorni a un massimo di 100 giorni. Sono previsti due distinti periodi di infossatura da effettuarsi nel corso dello stesso anno solare: infossatura primaverile e infossatura estiva.

La parte esterna del prodotto finito varia dal colore bianco avorio al giallo ambrato. Alla fine della stagionatura il peso delle singole forme varia dai 500 ai 1900 gr. I formaggi hanno forme irregolari, la superficie si presenta prevalentemente umida e grassa. La buccia è assente o appena accennata. La pasta interna è di consistenza semidura, facilmente friabile, di colore bianco ambrato o leggermente paglierino. L'odore è caratteristico e persistente, a volte intenso, ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e tartufo. Il sapore varia a seconda della composizione del formaggio stagionato: il pecorino presenta un gusto aromatico e sapore fragrante, intenso e gradevole, leggermente piccante; il vaccino è fine e delicato, moderatamente salato e leggermente acidulo, con una punta di amaro; il misto presenta sapore gradevole ed equilibrato tra il saporito e l'amabile con sentori amarognoli.



La fossa per la maturazione del formaggio di Sogliano

EasyCassa: massima tecnologia, minimo sforzo, tutto incluso!



www.easycassa.it

info@easycassa.it

Abbonamento mensile all-in-one

EasyCassa è l'innovativo sistema di cassa telematico che ti offre incredibili vantaggi, come: singolo abbonamento mensile tutto compreso, portale cloud per analisi, fatturazione elettronica senza limiti e app per gestire le comande su qualsiasi smartphone Android. In più avrai il supporto tecnico compreso nel tuo abbonamento.

EasyCassa
SisalPay

Una bella scoperta le birre artigianali del Friuli-Venezia Giulia



Rubrica a cura di *Marisa Conte*

Giungiamo all'estremo nord est della nostra penisola per scoprire alcune realtà nascoste assolutamente da scoprire.

FOGLIE D'ERBA - Forni di Sopra (UD)



*Gino Perissuti del
Birrificio Foglie d'Erba*

Nasce nel lontano 2008 nelle Dolomiti Friulane il birrificio Foglie d'Erba, uno dei capi saldi della cultura birraria regionale. Il birrificio è situato all'interno di un complesso che comprende birrificio, pizzeria e hotel, gestito da Gino Perissuti, mastro birraio, con la sua famiglia.

Nelle birre di Gino è evidente tutta la sua passione e il suo desiderio di

sperimentare, che emerge dall'incredibile varietà di stili prodotti: dalla gamma di ispirazione anglo-americana, per la quale Gino si fa apprezzare fin dal 2008, ai classici tedeschi, alle porter.

Bevendo le birre di Gino già dal primo sorso emerge una grande personalità che le rende assolutamente riconoscibili.

Non resta che fare un giro tra le dolomiti friulane e passare dalla sua taproom dove è possibile trovare anche le produzioni più rare e stagionali godendo delle bellezze del territorio.

DOVE: Via Nazionale, 14, 33024 Forni di Sopra UD
SITO WEB: <https://birrificiofoglierba.it/>

BIRRA GARLATTI COSTA - Forgiara nel Friuli (UD)

Ci spostiamo nel Friuli occidentale alla scoperta di un birrificio, in attività dal 2012, particolarmente attento alle produzioni di ispirazione belga di cui il birraio Saverio Garlatti Costa è appassionato da sempre. Dal 2014 il birrificio, diventato azienda agrico-



*Saverio Garlatti Costa del
Birrificio Garlatti Costa*

la, produce l'orzo utilizzato poi per le produzioni, nell'ottica di valorizzare al massimo il proprio territorio.

Per la linea classica, ispirandosi alla tradizione belga, Saverio utilizza lo stesso lievito per tutte le produzioni in modo da dare all'intera linea una nota riconoscibile.

A questa è stata affiancata una linea di birre speciali e stagionali che abbracciano stili al di fuori del mondo belga e la linea Funky che nasce dall'idea di fondere classici stili belgi con quelli anglosassoni per creare delle nuove birre fuori dagli schemi.

Una realtà da scoprire e... da bere!

Storie di birra

DOVE: Via Carlo Leopoldo Lualdi, 8, 33030 Forgaria nel Friuli UD

SITO WEB: www.birragarlatticosta.it

BONDAI - Sutrio (UD)



*Luca Dalla Torre del
Birrificio Bondai*

Ed eccoci ai piedi del monte Zoncolan alla scoperta di una realtà giovanissima, nata nel 2020: il birrificio Bondai. Qui Luca Dalla Torre ha messo a frutto la sua passione allestendo il suo birrificio all'inter-

no di un vecchio mobilificio di Sutrio. La passione di Luca per la birra affonda le sue radici in Australia, dove ha iniziato ad approcciarsi al mondo della birra e, nel 2009, a produrre birra in casa.

Le produzioni spaziano tra gli stili anglo-americani e qualche classico di ispirazione tedesca, con delle eccezioni rappresentate da birre speciali e stagionali spesso derivate dalla carriera da homebrewer di Luca.

Una realtà giovane che non mancherà di stupirci. Non resta che andare a trovarli nella loro taproom.

DOVE: Via Valcalda, 1, 33020 Sutrio UD

SITO WEB: www.birrificiobondai.it

BIRRIFICIO ANTICA CONTEA - GORIZIA

Concludiamo il nostro viaggio in Friuli a Gorizia, dal 2013 sede del Birrificio Antica Contea, nato dalla passione per la birra e per il territorio, di una coppia di amici Andrea Marchi e Costantino Tosoratti.

Una realtà dinamica, quella di Andrea

e Costantino, che ha visto il progressivo passaggio dal repertorio anglosassone classico alla riscoperta di stili storici e alla produzione di numerose birre sperimentali. La voglia di crescere e di esplorare campi sempre nuovi ha portato il piccolo birrificio goriziano alla scoperta del mondo dei lambic, storico stile belga a fermentazione spontanea. Al birrificio è annessa una taproom dove è possibile trovare alcune delle loro imperdibili produzioni in un locale dalla classica atmosfera da pub inglese... Una tappa da non perdere!

DOVE: V.le XX Settembre 31, 34170 Gorizia

SITO WEB: www.facebook.com/Antica-ConteaBirrificioInGorizia/



*Andrea Marchi del
Birrificio Antica Contea*



**Vuoi diventare socio Amira,
l'unica associazione di
Maîtres riconosciuta
giuridicamente
dallo stato?**

Scrivi a: _

sedelegale@amira.it

Anni '90: i cocktail che hanno segnato un'epoca



di *Valentina Iatesta*

Gli anni '90 sono stati ricchi di novità, periodo in cui la tecnologia faceva i suoi primi passi da gigante. Chi ha vissuto la propria giovinezza in quegli anni prova spesso nostalgia per cose come i film, i cartoni animati, gli spot pubblicitari, i primi computer con collegamento a internet, le discoteche e i locali all'epoca famosi. Tutto aveva un sapore inconfondibile e un look accattivante come i cocktail di quel periodo, alcuni dei quali sono rimasti nella storia.

Uno dei cocktail che caratterizza la fine degli anni '90 è il TGV, composto da un terzo di gin, un terzo di tequila ed un terzo di vodka, completato da qualche goccia di Blue Curaçao. Nasce negli anni '30 e prende il nome dall'omonimo treno francese, probabilmente perché bere questo drink scatenava in chi lo beveva la sensazione di essere su un treno ad alta velocità.

Anche il B52 appartiene alla categoria dei cocktail più ordinati nei locali degli anni '90. È un drink che colpisce molto alla vista grazie alla sovrapposizione degli ingredienti che, a causa della differente densità, restano separati tra loro. Gli alcolici impiegati per la sua preparazione sono il liquore al caffè, l'Irish Cream e il Grand Marnier, che



il barman provvedeva ad incendiare con un accendino per dar vita ad una fiamma scenica. Questo drink sembrerebbe avere origini statunitensi ed il suo nome è un chiaro riferimento al Boeing B-52 Stratofortress, bombardiere americano che durante la guerra del Vietnam venne utilizzato per sganciare bombe incendiarie.

Altro drink caduto ormai nel dimenticatoio è l'invisibile, noto anche come i "4 bianchi" (a causa dei suoi quattro ingredienti principali tutti trasparenti). È composto da sciroppo di zucchero, succo di limone, triple sec, vodka, rum bianco, gin. Una delle varianti prevede la sostituzione del triple sec con la tequila per renderlo ancora più forte. Molto gettonata era la variante dal gusto fruttato, in cui si aggiungeva

al cocktail base, del succo o dello sciroppo alla fragola.

Il primo posto dei cocktail anni '90 spetta all'angelo azzurro, il cui nome porta alla mente l'omonimo film con Marlene Dietrich in veste di protagonista. Qualcuno collega il suo nome alla sua elevata gradazione alcolica, affermando che berlo è come volare. Composto da gin, triple sec o in alternativa Cointreau ed infine Blue Curaçao che dona al drink quell'intensità di azzurro così affascinante agli occhi di chi lo ordinava. Qualcuno poi era solito ordinare la sua variante, la Bomba blu, alla quale si aggiungevano 9 cl di Lemon Soda.

Questi appena citati rientrano tra i cocktail più conosciuti di quegli anni e composti prevalentemente da ingredienti con alta gradazione alcolica. Affiorano alla mente anche Il Peschito, l'Havana Cola, il Cola Jack e lo Scivolo che, oltre ad essere meno famosi, hanno una gradazione più bassa. Ad esempio, il Peschito è uno di quei cocktail di cui molti ignoravano e ignorano l'esistenza, ma che la maggior parte dei bartender conoscono e sanno preparare; è composto semplicemente da vodka aromatizzata alla pesca e da Lemon Soda. Anche lo Scivolo è semplice da preparare e si compone di soli due ingredienti: la Vodka e l'aranciata.



Radici di Puglia



Il caffè, un rito tipicamente italiano



Rubrica a cura del *dott. Giovanni Favuzzi*

L'irrinunciabile tazzina di caffè rappresenta un rito tipicamente italiano, frutto di un'abitudine così radicata da portare numerosi esperti, delle più svariate discipline, a pronunciarsi periodicamente sui benefici e sui rischi dell'amata bevanda.

Oltre alla caffeina, quali altre sostanze sono contenute nel caffè?

All'interno di un espresso infatti si trovano anche tante altre sostanze come vitamina B2, B3, B5, manganese, potassio e magnesio, tutte sostanze utili per il benessere generale del nostro corpo.

Quali sono i benefici legati al consumo di caffè?

Le principali caratteristiche nutrizionali e benefiche del caffè sono dovute alle proprietà della caffeina, tra le quali:

- l'effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica e su quella biliare: ecco perché si ritiene che un caffè a fine pasto faciliti la digestione;
- l'effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa: per questo molte persone ne apprezzano l'effetto energetico, utile tra l'altro per non addormentarsi in seguito a un lauto pasto;
- l'effetto lipolitico che favorisce il dimagrimento: la caffeina stimola l'utilizzo dei grassi a scopo energetico e la termogenesi, aumentando la quantità di calorie bruciate;
- l'effetto anoressizzante: il caffè assunto in dosi massicce diminuisce l'appetito.

Quali sono invece i rischi legati ad un consumo eccessivo di caffè?

Il consumo eccessivo di caffè ci espone a diversi rischi:

- l'effetto stimolatorio aumenta la produzione di succhi gastrici nello stomaco, il caffè è infatti controindicato a chi soffre di gastrite, ulcera o reflusso gastroesofageo;



- l'effetto tonico e stimolatorio può risultare dannoso per chi soffre di ipertensione, insonnia o vampate di calore. Un elevato consumo di caffè può, anche nelle persone sane, portare a tachicardia, sbalzi della pressione e tremori;
- l'effetto lipolitico scompare se si beve il caffè zuccherato (20 calorie a cucchiaino) o macchiato (10 calorie);
- l'effetto inibitorio sull'assorbimento di calcio e ferro può favorire l'anemia e l'osteoporosi.

Quanti caffè è consigliabile bere?

300 milligrammi di caffeina sono ritenuti il limite di assunzione giornaliera, questo si tramuta in 5 espressi (60 mg di caffè l'uno) o 3 tazzine abbondanti di caffè della moka (85 mg di caffeina cad.). Non è solamente il caffè che contribuisce all'introduzione di caffeina nel nostro corpo, non vanno dimenticati il tè, il cioccolato oltre ad altri 60 vegetali. Il limite viene quindi leggermente abbassato a 3 caffè espressi al giorno per le donne e gli uomini di corporatura esile che possono salire a 4 per gli uomini più robusti. Le donne in gravidanza dovrebbero limitare al massimo il consumo di caffè visto che alte dosi di caffeina risultano pericolose per il nascituro.

A tavola con il maître

Il Bacalhau a Gomes de Sa



Rubrica a cura di *Alessandro Dini*

Marzo e sono dodici i mesi pieni passati dall'inizio della pandemia Covid-19. Pare che, invece di defluire, ci sia una nuova impennata di contagi dovuta alle varianti inglesi e brasiliane. In questo anno molto difficile per il nostro settore, con le moltissime restrizioni, si sono viste decimare le brigate, ridurre drasticamente i posti di lavoro e chiusure totali di molti bar, ristoranti e alberghi. È chiaro che il virus, a mio avviso, non sarà mai debellato, dobbiamo convivere. Le varie zone gialle, arancioni e rosse, con i loro blocchi e ripercussioni economiche, non servono a niente. L'unica soluzione è la vaccinazione di massa con l'immunizzazione di gregge eliminando così la diffusione di questa terribile influenza. Per questo mi voglio rivolgere ai nostri politici, che si diano una svegliata, per farci tornare al più presto alla nostra vita normale. Naturalmente questo mese, con il vero avvento della Primavera, i cuori si scaldano ed i profumi floreali dei primi giacinti e narcisi, con le primule, viole e giunchiglie, ci riportano con la mente ai festosi pranzi fuori-porta ed alle allegre scampagnate. Il piatto che vi propongo oggi fa parte della cucina tradizionale portoghese. Una pietanza adatta ad essere consumata calda, tiepida o fredda. Il "Bacalhau a Gomes de Sa" è un piatto unico preparato con il baccalà mollato norvegese, che si presta molto bene per essere consumato in occasioni campestri. Facciamo mollare il baccalà dissalandolo perfettamente, pariamolo facendo attenzione ad eliminare tutte le lisce e tranciamolo a cubi. In acqua bollente salata facciamo sbianchire ciuffi di cavolfiore e patate taglio palanca per circa 5'. Scoliamo e teniamo da parte. Prepariamo dei peperoni gialli e rossi a quadroni,



delle olive nere, dei filetti di acciughe sotto sale ben lavati, delle uova sode tagliate a spicchi e teniamo da parte. Prendiamo una pirofila da forno, diamo un giro d'olio extravergine, disponiamo sul fondo i cavolfiori e le patate sbianchite, sistemiamo sopra il baccalà, uniamo i peperoni, della cipolla fresca a rondelle, le olive, i filetti di acciuga e gli spicchi di uova bollite, tutto montato come un mosaico. Regoliamo con pepe a mulinello. Facciamo attenzione al sale, io non lo uso. Prima di infornare, completiamo con una dose generosa di olio. Cuocere al forno a 200° per circa 25'. Un'eccellente preparazione di pesce dai gusti mediterranei, intensa nei sapori e profumi. Il vino in abbinamento, naturalmente portoghese, che vi propongo è il Casal Garcia Vinho Verde delle Cantine Aveleda, famoso vino bianco dai ricchi e delicati aromi fruttati, soprattutto agrumati, che donano freschezza e vivacità. Grazie al suo spirito giovane, il Casal Garcia si rivela particolarmente adatto ad atmosfere rilassate e conviviali, ottimo gustato con piatti di pesce, insalatone, pollo e sushi. Vi auguro un buon pranzo al sacco campagnolo in lieta compagnia.

“Come colui che serve” (Lc 22,27)

Riflessione spirituale di don Beppe de Ruvo



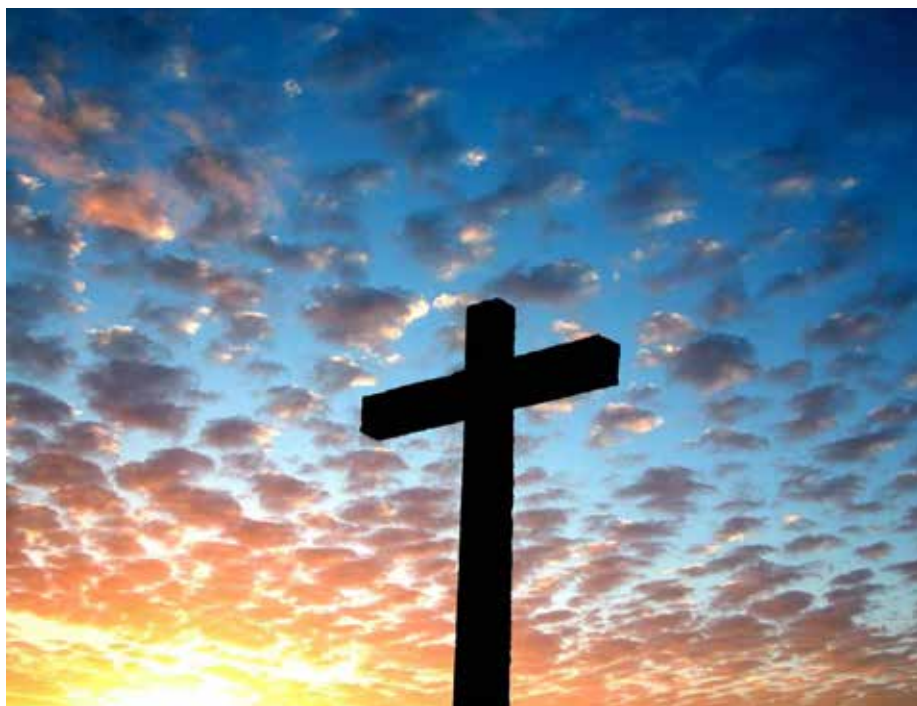
Dio, ricco di misericordia, per il grande amore con il quale ci ha amati, da morti che eravamo per i peccati, ci ha fatti rivivere con Cristo: per grazia infatti siete stati salvati. Con lui ci ha anche risuscitati e ci ha fatti sedere nei cieli, in Cristo Gesù, per mostrare nei secoli futuri la straordinaria ricchezza della sua grazia mediante la sua bontà verso di noi in Cristo Gesù.

Per questa grazia infatti siete salvati mediante la fede; e ciò non viene da voi, ma è dono di Dio; né viene dalle opere, perché nessuno possa vantarsene.

Siamo infatti opera sua, creati in Cristo Gesù per le opere buone che Dio ha predisposto perché noi le praticassimo.

(Efesini 2,4-10)

Carissimi, quante volte, all'interno di una giornata, ci troviamo a giudicare gli altri? A fare una netta distinzione tra buoni e cattivi? Dio non ha mandato il Figlio nel mondo per giudicare il mondo, ma perché il mondo si salvi per mezzo di Lui.



Gesù in tutta la sua vita è stato misericordioso verso i peccatori, ma non può esserci perdono senza amore.

Se siamo capaci di amore verso il prossimo, di guardare nel cuore dei nostri fratelli, scopriremo ferite che possono essere la causa a loro volta di violenza e oppressione. Solo guardando le ferite riusciamo a scoprire il tesoro che Dio ha messo in ogni essere umano.

Lui ha detto che siamo tutti suoi figli e chi ha ricevuto di più di qualcun altro, sarà semplicemente chiamato a condividere quello che ha per far sì che ci sia uguaglianza. Nonostante Gesù

abbia accettato di essere crocifisso e dalla croce abbia perdonato i suoi persecutori, noi siamo “malati di perfezionismo”, non accettiamo le debolezze né degli altri né di noi stessi.

Dio ama il suo popolo, ci ama per quello che siamo, non ci vuole perfetti. Solo se crediamo all'amore di Dio, che si esprime attraverso l'amore concreto delle persone che ci sono vicine, allora cominceremo a volerci bene e allora saremo capaci di amare il nostro fratello così com'è senza giudicarlo. Così illumineremo la vita nostra e quella altrui.

Vostro don Beppe

DAL 1987 LA NOSTRA MISSIONE È INDIVIDUARE LA GIUSTA SOLUZIONE PER OGNI ESIGENZA INDUSTRIALE

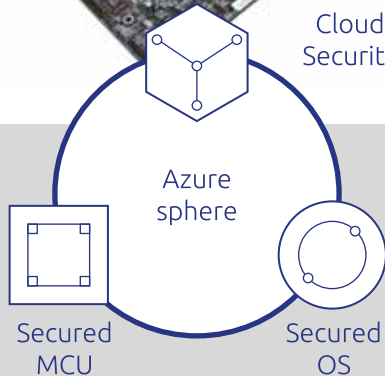


IoT:: INTERNET OF THINGS

È l'estensione di internet al mondo degli oggetti e dei prodotti, per realizzare sistemi di monitoraggio controllati a distanza da uno *smart device*.



Cloud
Security



BETA

ELECTRONICS

IOT Solution Partner

www.beta-electronics.it

C.so Milano, 180
28883 GRAVELLONA TOCE (VB)
T. +39 0323 869341
F. +39 0323 869340
info@beta-vb.it



Beta Electronics è
distributore ufficiale
SANIXAIR
Sistema di Sanificazione
FOTOCATALITICA
www.sanixair.com

La disputa: il Pisco è peruviano o cileno?



a cura di *Fabio Pinto, Tesoriere Nazionale Aibes*

Il Pisco è un distillato dal gusto intenso e dal colore trasparente. Si ottiene dalla distillazione di mosto fermentato di uve più o meno aromatiche, delle varietà uvas pisqueras: in particolare spicca la Quebranta. Altre tipologie di uve non aromatiche sono la Negra criolla e la Mollar; mentre tra le aromatiche l'uva Italia, la Torontel e la Moscatel sono le più utilizzate.

Il Pisco ha più di 500 anni di storia e non appartiene alla famiglia dei Brandy perché "non subisce invecchiamento". Non assorbe quindi tannini, sapori, profumi e non evapora, ed è per questo che mantiene tutta la sua esuberanza aromatica intatta.

Di fondamentale importanza risulta essere la disputa tra Perù e Cile riguardo alla denominazione di origine; entrambi, infatti, sono produttori di Pisco.

Neanche il nome toponimico mette chiarezza dato che sia in Perù che in Cile esistono due città chiamate rispettivamente Pisco e Pisco Elqui.

Ci vuole un drink, insomma, per ripianare le divergenze e, da quelle parti, almeno in fatto di gusti, sono tutti d'accordo: al bar si ordina solo Pisco Sour. In Perù, il primo sabato di febbraio, si festeggia il "PISCO SOUR DAY".

Il Pisco Sour fu creato dal barman Victor Vaughen Morris, origina-



Il Pisco sour

rio di Salt Lake City, il quale si trasferì nel 1913 in Perù, facendo la conoscenza dei prodotti locali. Il barman, detto "El Gringo", nel suo Morris Bar di Lima, iniziò a servire il drink in alternativa al Whisky Sour.

Il locale di Morris era frequentato da una clientela altolocata, sovente composta da turisti americani, i quali contribuirono alla diffusione del drink.

Anche l'allora presidente peruviano, Augusto Leguia y Salcedo, contribuì alla notorietà del Pisco Sour, in quanto sostenitore di una cultura della miscelazione.

Il cocktail fu in seguito perfezionato nel 1920 da Mario Bruiget, bartender del bar dell'hotel Maury e precedentemente allievo di Victor Morris, deceduto poco prima.

LA RICETTA PISCO SOUR

60 ml di Pisco peruviano
30 ml di succo di limone fresco
20 ml di sciroppo di zucchero
10 ml bianco d'uovo

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker "senza ghiaccio" (tecnica Dry Shake) e shakerare per circa 10 secondi vigorosamente, così da riuscire a montare il drink.

Successivamente riempire lo shaker di ghiaccio e shakerare per circa 15 secondi.

Servire in un bicchiere Goblet precedentemente raffreddato in congelatore o con abbondante ghiaccio.

Aromatic Garnish: qualche goccia "on top" di Amargo Chuncu Bitter...!



*Victor V. Morris,
l'inventore del Pisco sour*

Il cicotto di Grutti (Umbria)



a cura di *Marco Contursi*

La tradizione norcina, per cui l'Italia è famosa nel mondo, è prevalentemente quella dei prodotti crudi, prosciutto e culatello in primis. Ma ci sono anche tante piccole produzioni salumaie cotte che meritano di essere conosciute e degustate. Iniziamo a conoscerne una, tra le meno note, che viene dall'Umbria. Grutti, infatti, è una frazione di cinquecento abitanti del comune di Gualdo Cattaneo, in provincia di Perugia. Qui tradizionalmente si produce la porchetta, secondo la ricetta umbra, con tanto finocchietto. Ma, contemporaneamente alla porchetta, viene prodotto un altro salume cotto, il cicotto, la cui produzione risale addirittura al 1500. Può essere considerato il fratello minore della porchetta. Oggi, Slow Food, per tutelare questa antica tradizione, ha istituito un presidio proprio sul cicotto. Viene prodotto con suini allevati nella media Valle del Tevere, alimentati in modo naturale, spesso all'aperto, proprio come un tempo. E proprio come un tempo, del maiale non si butta nulla. Infatti, il cicotto è una ricetta di recupero dei tagli meno pregiati, ma non per questo meno gustosi.

Per farlo, vengono scelte le parti meno nobili: orecchie, zampetti, stinco, lingua, trippa e altre interiora sono lavorati e disossati a mano, accuratamente lavati e sezionati. Queste carni miste vengono quindi messe in teglie nel forno di cottura, proprio sotto la porchetta, per farle insaporire col grasso e gli aromi che cola-



no dalla stessa.

Il segreto è una cottura lenta che si protrae anche per più di 10 ore e che manterrà le carni succose e saporite, pronte ad essere consumate, dopo averle fatte raffreddare e dopo aver eliminato il grasso in eccesso. Tradizionalmente si abbina coi ceci e i fagioli e finanche con le lumache, secondo antiche ricette del territorio. Ha un sapore intenso, aromatico, con un'elegante nota affumicata. A Grutti, oggi ci sono tre produttori, aderenti al Presidio Slow Food, che producono secondo le antiche ricette, tramandate nei secoli, ma in impianti moderni e rispettando la normativa vigente in materia alimentare. Il Presidio si pone l'obiettivo di preservare questa antica specialità umbra e di farla conoscere anche in altre zone d'Italia, avendo oggi un mercato prettamente locale. Anche in altre regioni dell'Italia centrale troviamo tradizioni simili, a testimonianza dell'importanza delle preparazioni cotte a base di tagli meno nobili del maiale.

Ristorazione & Ospitalità di marzo 1991



a cura di *Diodato Buonora*

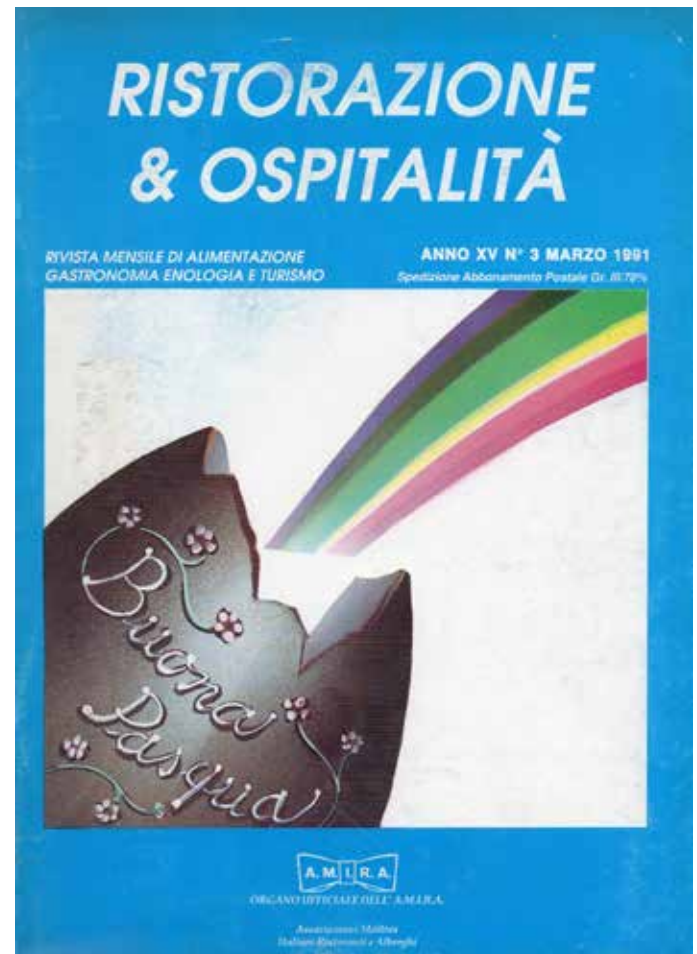
Quarto appuntamento con le nostre riviste di 30 anni fa che si sta rivelando un successo.

Sulla copertina della rivista "Anno XV - N°3 - Marzo 1991" troviamo la foto di un uovo di cioccolato con gli auguri di Buona Pasqua.

Questo numero è composto da 56 pagine, di cui 28 di pubblicità!!! 11 sezioni collaboravano con una loro pagina che aveva come sponsor soci ristoratori o "amici" della produzione: Calabria, Bologna, Sanremo, Viterbo, Napoli, Puglia, Romagna, Piemonte, Brescia, Abruzzo e Taormina; 2 ristoranti avevano una pagina intera (Il Brigantino di Barletta e la Vecchia Bari di Bari); 3 locali avevano ½ pagina (Zeffirino a Genova, Concordia Notte e Antonio's Restaurant a Londra); 15 locali e ristoranti avevano un piccolo spazio; 8 aziende vinicole, sempre con una pagina intera: Bolla, Montresor, Bersano, Ruffino, Gancia, Tenuta di Angoris, Bertani e Libecchio; 2 cantine erano presenti con ½ pagina, Principi Pallavicini e Leone de Castris; una pagina ognuno, l'avevano Bravi e Frette, abbigliamento professionale per il maître; la lista termina con una pagina per il Consorzio Torrefattori caffè bar e una pagina per pubblicizzare le Terme di Chianciano.

Tra gli articoli interessanti cito:

- **Festeggiato il 1° decennale dell'A.M.I.R.A. Calabria** di *Liliana Baldella*.
- **La scuola alberghiera di Viterbo compie 10 anni** di *Lario Pinzaferri*.
- **Festeggiato sul Garda il 25° della fondazione della sezione** di *Guerrino Go-*



sparini.

- **Il Sivel visto da ... nn'Amirina** di *Lina Di Napoli*.

- **L'asparago** di *Rolando Mariotti*.

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

Creartistic

PRODUZIONE PENTOLE IN RAME

Artigiani del rame dal 1988



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

Via Nazionale, 24
38087 Sella Giudicarie
(Trento)

Responsabile Commerciale
Angelo Insogna

Visita cantina Tenuta San Francesco

di *Giovanni Calembò e Michele Staveley Girardi Falcone*
Fiduciario e vice fiduciario sezione Paestum

La sezione A.M.I.R.A PAESTUM nel continuare il suo percorso enogastronomico del proprio territorio, ha avuto l'onore e il piacere di essere ospite della casa vinicola Tenuta San Francesco di Tramonti, grande eccellenza situata in Provincia di Salerno in una magica, verde e fertile valle, Patrimonio Mondiale dell'Unesco.

A rendere piacevole la giornata è stato il titolare, il dott. Gaetano Bove che ci ha accolti in azienda con gentilezza e professionalità coccolandoci e fornendoci preziose e suggestive nuove nozioni utili per la nostra crescita formativa enogastronomica.

In seguito, abbiamo visitato i vigneti secolari della Tenuta e degustato il vasto assortimento di vini, il tutto accompagnato da piatti tradizionali cucinati in modo sublime.

L'azienda agricola "Tenuta San Francesco" nasce nel 2004 dall'unione di tre famiglie storiche di Tramonti, nel cuore della Costa d'Amalfi, con l'obiettivo di



Il Fiduciario Calembò consegna una targa ricordo al dott. Bove

produrre vini di grande qualità esaltando il meraviglioso territorio. L'azienda si estende su terreni terrazzati, tra querce e castagni, che fanno da cornice ai maestosi vigneti secolari prefilossera, coltivati con viti delle varietà tintore, aglianico e piedirosso che danno vita al "Quattro Spine" Riserva e l' "E' Iss", rossi dal carattere mediterraneo e di grande personalità. "Tenuta San Francesco" produce inoltre diverse tipologie di ottimi bianchi partendo da vitigni a bacca bianca come falanghina, biancollella, pepella e ginestra, tutti fortemente radicati nella tradizione campana. Da queste scrupolose attenzioni per il territorio nascono vini tradizionali di qualità, ricchi, espressivi e di grande personalità.

Porgiamo un forte ringraziamento al dott. Gaetano Bove e a tutti i suoi collaboratori. Ringraziamo inoltre Eugenio Curcio, Agente dell'azienda, che ha organizzato il tutto in modo perfetto.

L'Amira inizia il tour 2021 delle cantine friulane

di Nunzio Buglione

L' Amira Udine riprende le visite degustative e di formazione professionale. Il 2021 inizia con un programma fitto e ambizioso con l'obiettivo di fare, prima dell'estate, un tour di dieci cantine per dare, ai soci della sezione e ai fiduciari delle sezioni limitrofe, la possibilità di conoscere nuove realtà e di consolidare quelle già conosciute.

S'inizia da Mariano del Friuli (GO), con una cantina storica di una famiglia con una lunga tradizione, ovvero la Cantina Luisa (www.tenutaluisa.it), dove i sapori e i profumi dei loro vini si respirano dovunque guardi.

La seconda tappa è a Corno di Rosazzo (UD) dove raggiungiamo una famiglia con l'Amira nel cuore, una delle più antiche famiglie di vignaioli del Friuli: Butussi (www.butussi.it). Qui il vino è l'anima di tutti. La qualità e l'eccellenza sono le uniche parole che si conoscono insieme

al duro lavoro nei campi. Un'azienda bio dai vini eccezionali ed un'ospitalità tramandata da padre in figlio. Vini che sono gioielli e sono offerti agli ospiti con il cuore. Sia nella prima che nella seconda visita abbiamo iscritto alla sezione Amira di Udine due nuovi maître: Luca Hobiak e Giulia Di Carmine. Speriamo che sia di buon auspicio per il futuro! Al prossimo appuntamento.



*Nunzio Buglione,
fiduciario Amira Udine*



Gli amirini di Udine alla cantina di Valentino Butussi



Gli associati della Sezione AMIRA di Torino hanno il piacere di annunciare il gemellaggio con gli associati della Sezione AMIRA di Cosenza-Sila.



Berta®

Distillerie Berta SRL
Fraz. Casalotto - Via Guasti 34/36 - 14016 Mombacazzo (AT) Italia
P. IVA 01283390050

Tel. +39 0141.739532 e.a. Fax +39 0141.739531

info@distillerieberta.it - www.distillerieberta.it
info@relaxvillagrate.it - www.relaxvillagrate.it

★ ★ ★ ★ ★
GRAND HOTEL

Royal e Golf
Courmayeur Mont Blanc

www.hotelroyalgolf.com

TENUTA CANTÀ

contatti: tel. 011 9906982 info@tenutacanta.it



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

MAURO CAMUSSO
335.205440
INFO@L'AUTIN.IT

VIGNE
VIA CACERANO, 29
10060 CAMPIGNONE ESE (TO)

CANTINA
VIA SANT'AGOSTINO, 40
12032 BARGE (CN)

TEL. 0175.346271
FAX 0175.343696

Cod.Fisc. e P.Iva: 0948430016 www.lautin.it - info@lautin.it

...elixir dal 1902!

Bernard

Pomaretto (TO) • www.barathier.it

PESCAJA®

cuore anim



A-Z / Dizionarietto per gli addetti al servizio di Sala/Bar (3 / barman – brigata di sala)

a cura di *Antonino Reginella e Mario Di Cristina*

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



Barman: lo staff del bar (american bar): “il Barman”, veste con cravatta lunga blu o nera. Public relation man per antonomasia, è il capo e il responsabile del bar. Deve conoscere le attrezzature, i prodotti e i cocktails; possedere una buona cultura generale ed una buona conoscenza delle

lingue straniere. Avere una buona memoria, tanta signorilità e molta fantasia. Deve comportarsi da padrone di casa con grande discrezionalità e tenere sempre presente che: “la conoscenza dei cocktails non fa il barman”. “Il Secondo Barman”, veste come il barman; lavora a contatto del barman e lo sostituisce; stessi requisiti del barman. “L’Aiuto Barman”, veste generalmente con rondin e papillon nero; aiuta il barman ed impara. Suo compito particolare è quello di rifornire i frigoriferi e la riserva, secondo le direttive del barman, oltre che occuparsi della mise en place e delle pulizie. Stessi requisiti del barman se vuole progredire. “Il Cameriere del bar”, veste come lo chef de rang; è l’addetto al servizio ai tavoli (quando vi sono molti tavoli). Lo staff potrebbe anche prevedere, oltre l’aiuto, il commis del bar (cravatino bianco). Materiale operativo del bar: Shaker, mixing glass o miscelatore, Boston, passino (strainer), agitatore, frullini vari (stirer), cucchiaino lungo (maddler) per miscelatore, cucchiaino forato o pinza per ghiaccio, pestello, piccolo tagliere, coltellini, grattugia per noce moscata, mestolino, sifone per seltz, saliera, macinapepe, spruzza cacao, cavatappi, apri bottiglie, apri lattine, dosatore.

Barrique: (pronuncia francese [ba'rik], in italiano anche barile) è una piccola botte in legno, della capacità compresa normalmente tra 225 e 228 litri.

Bed & breakfast: il significato letteralmente è “letto e colazione” e sta a sottolineare la semplicità di questo tipo di struttura,

ottimale per turisti che vogliono unire la comodità di un alloggio ad una spesa contenuta.

Beluga: l’eccellenza al miglior prezzo! Il caviale Beluga proviene dalle uova di storione Huso Huso, lo storione più raro e pregiato. Dal gusto morbido e deciso.

Bevande: le bevande che normalmente si consumano, secondo la presenza di alcool, si dividono in alcoliche e analcoliche.



Bevande alcoliche: sono considerate alcoliche le bevande che contengono da 1 a 21 gradi di alcool. In questa fascia vengono collocati: la birra, i vini, gli aperitivi a base vinosa (vermouth) e gli aperitivi a base liquorosa (Campari, Ramazzotti, Cynar, etc).

Bevande analcoliche: sono quelle che non contengono alcool. Appartengono a questa categoria le acque minerali, la seltz (acqua resa frizzante per aggiunta di anidride carbonica), la soda (acqua contenente bicarbonato di sodio saturata con anidride carbonica), le bibite (bevande che contengono acqua, zucchero e aromi), le acque toniche (caratterizzate per il sapore amaro e per la presenza di sostanze estratte dalla corteccia dell’albero di china), le gassose (bibite contenenti acido citrico e tartarico aromatizzate con succo di limone), le bibite light (caratterizzate da una bassa percentuale di zucchero), le bevande a base di frutta (succhi con polpa di frutta), gli sciroppi (soluzioni zuccherine concentrate al 60/70% alle quali vengono addizionati o amalgamati polpe o succhi di frutta).

Bevande superalcoliche: sono le bevande che contengono più di 21° di alcool; in questa fascia troviamo i liquori e i distillati.

Beverage: letteralmente sta per bevanda. In un pranzo concerne il servizio dei liquidi.

Bioagricoltura: è un tipo di agricoltura che considera l’intero



ecosistema agricolo, promuove la biodiversità dell'ambiente in cui opera, sfrutta la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati ed esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi, eccetto quelli ammessi dal regolamento comunitario.

Birra (bevanda alcolica): è il prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica del malto d'orzo, in presenza di fiori di luppolo, saturata con anidride carbonica ed acqua. Contenuto alcolico da 3 a 5 gradi. Il malto si ottiene dall'orzo fatto prima germogliare e poi essiccare. Se l'essiccazione avviene a 40° si otterranno birre chiare; se l'essiccazione avviene a 100° si otterranno birre scure. Il luppolo è l'ingrediente che caratterizza la birra nel suo gusto amarognolo; contribuisce al processo di schiumosità e di conservazione; è una pianta rampicante di cui si utilizza solo il fiore che contiene sostanze amare ed aromatiche. Il malto, dopo essere stato essiccato, viene cotto con acqua e fiori di luppolo perché l'amido di malto si trasformi in zucchero di malto. Appena raffreddato, si fa fermentare con lievito di birra e maturare in cantina. A metà maturazione, la birra ottenuta, si satura di anidride carbonica, essenziale per la spuma, il sapore e la digeribilità. Dopo la maturazione viene filtrata e messa in fusti, in bottiglie e in lattine. Quella in fusti non è pastorizzata e va consumata subito, quella in bottiglie deve essere bevuta entro 6 mesi. Temperatura di servizio ottimale 6/8 gradi d'estate e 10/12 d'inverno.

Bitter: bevanda alcolica o analcolica amara, adatta come aperitivo.

Blender: miscelatore usato in cucina. È usato anche al bar per cocktails frozen.

Boston: è uno shaker che nasce a bordo di un transatlantico Boston/Europa costituito da due parti: un bicchierone d'acciaio (tin) e uno di vetro dove si dosano gli ingredienti. Uno si inserisce sull'altro e si agita. È corredato da un passino chiamato strainer.

Bouillabaisse: è una zuppa di pesce tradizionale della Provenza, regione geografica della Francia. Il piatto, col nome boiabessa, è diffuso anche in Italia, precisamente in Liguria.

Bouquet: essenza volatile odorosa del vino, la quale risulta sia dal profumo dovuto all'invecchiamento, sia dall'aroma dovuto all'uva.

Bourbon: si riferisce a un whiskey distillato e invecchiato per almeno un anno nel Kentucky.

Brandy: è il nome generico dell'acquavite ricavata dalla distillazione del vino, dopo un periodo di invecchiamento in botte; questa denominazione è universalmente impiegata. In alcune zone l'acquavite di vino riceve una denominazione d'origine legata al territorio di produzione (Armagnac, Cognac). Il brandy si può produrre in qualunque Paese dove viene coltivata l'uva.

Break: intervallo, breve sosta, interruzione, specie durante il lavoro, una riunione, ecc., a scopo distensivo.



Brigata di sala: Prima di introdurre l'argomento è necessario fare una precisazione: il cameriere, come tutti gli addetti al servizio di sala, serve ma non è un servitore. Purtroppo, ancora oggi, nel nostro mondo glo-

balizzato, dove si sa di tutto, non si è capito che il cameriere non è "un porta piatti", né tanto meno un servo.

Le figure indispensabili per la brigata di sala sono: il maître, lo chef de rang e il commis. La brigata completa di sala viene

costruita attorno a queste tre figure. Il loro numero varia in funzione alla categoria e grandezza del ristorante.

Il maître è il direttore di sala, assume la funzione direttiva orientata in tre direzioni:

- a) l'organizzazione del lavoro (servizio, turni etc);
- b) le pubbliche relazioni (con clienti, con altri reparti, con il suo personale);
- c) il controllo (che le sue direttive vengano eseguite).

Per assumere tale funzione, il maître deve possedere una buona cultura, la conoscenza delle lingue, l'assoluta conoscenza della professione e possedere doti di eleganza e signorilità. Secondo la tipologia, le dimensioni e la categoria della struttura ristorativa, nella stessa, ci possono essere più maîtres. In questo caso, uno sarà il primo maître (il direttore di sala), il quale demanda agli altri, secondi e terzi maîtres, parte della sua funzione direttiva. Se invece c'è un solo maître, resta "il maître" e secondo il contratto collettivo di lavoro viene equiparato ed inquadrato come secondo maître.

Lo chef de rang: in italiano cameriere, in francese chef de rang. Per non confonderlo più con il servitore, l'AMIRA suggerisce di chiamarlo addetto al servizio di sala o convivier, proviene da demi-chef o da commis de rang. È il responsabile del rango, colui che materialmente serve il cliente e lo accudisce da quando entra a quando esce dalla sala ristorante. Requisiti indispensabili: buona cultura generale, conoscenza delle lingue, ottima conoscenza professionale, eleganza e discrezione.

Il commis: è l'aiuto dello chef de rang, ribattezzato aiuto di sala. All'inizio della sua carriera comincia come commis debarasseur (addetto allo sbarazzo dei tavoli di servizio), praticamente apprendista; poi passa commis de suite (addetto al trasporto dalla cucina alla sala delle "pietanze", e dalla sala alla cucina delle stoviglie sporche). Quando il maître capisce che è in condizione di affrontare la clientela, verrà promosso commis de rang; da quel momento si occuperà assieme al suo chef de rang di servire ai tavoli e di accudire il cliente.

Può succedere che in una sala ristorante, per l'esigenza di restringere i costi o per scelta, manchi una di queste tre figure; ma se è relativamente possibile che la funzione dello chef o del commis, in mancanza di uno di loro, possa essere assunta dall'altro, non è assolutamente possibile che il maître possa essere sostituito.

Un fatto nuovo, voluto dall'A.M.I.R.A., è la figura professionale del Maître Sommelier, che cade a proposito in un momento come il nostro dove è necessario diminuire i costi di gestione. Ciò non vuol dire che il maître prima maniera non conoscesse vini ed abbinamenti; però, considerando che sapere di più non fa male, l'AMIRA ha organizzato dei corsi di aggiornamento ed ha qualificato i nuovi Maîtres/Sommelier.

La brigata completa di sala: primo maître è il direttore di sala, demanda parte delle sue mansioni agli altri maîtres suoi collaboratori (secondi e terzi maîtres). Secondo maître (stessi requisiti del primo maître, fra gli altri suoi compiti ha quello di prendere le ordinazioni, se non è previsto il terzo maître). Terzo maître o maître di rango, è presente negli alberghi di lusso, ove è richiesto un servizio accurato.

Da qualche tempo si va affermando sempre più, nei grossi complessi ristorativi, la figura professionale del "Food and Beverage Manager" con funzione di direttore della ristorazione. Da lui dipendono il maître, lo chef di cucina e il barman.



I locali del Cravattino d'Oro

ABRUZZO

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

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

CAMPANIA

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

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

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

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

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

EMILIA ROMAGNA

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

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

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

LOMBARDIA

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

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

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

PIEMONTE

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

PUGLIA

**JOLI PARK HOTEL GALLIPOLI CAROLI
HOTEL**
Via Lecce 2



I locali del Cravattino d'Oro

73014 Gallipoli (LE)
0833 263321
www.carolihotels.com/joli-park-hotel/alber

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.flamberestaurant.it

IL TIRANNO CAPORTIGIA Restaurant

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

TOSCANA

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

VENETO

Ristorante LA VILLETTA DA ROBERTO
Via Roveri, 30- Loc. Giarre
35031 Abano Terme (PD)
049 812473
www.lavillettadaroberto.it

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

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

335 6162 700
www.galeonedoro.it

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

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

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

Antica Trattoria DUE SPADE
Via Roma, 5
36066 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

INDIA

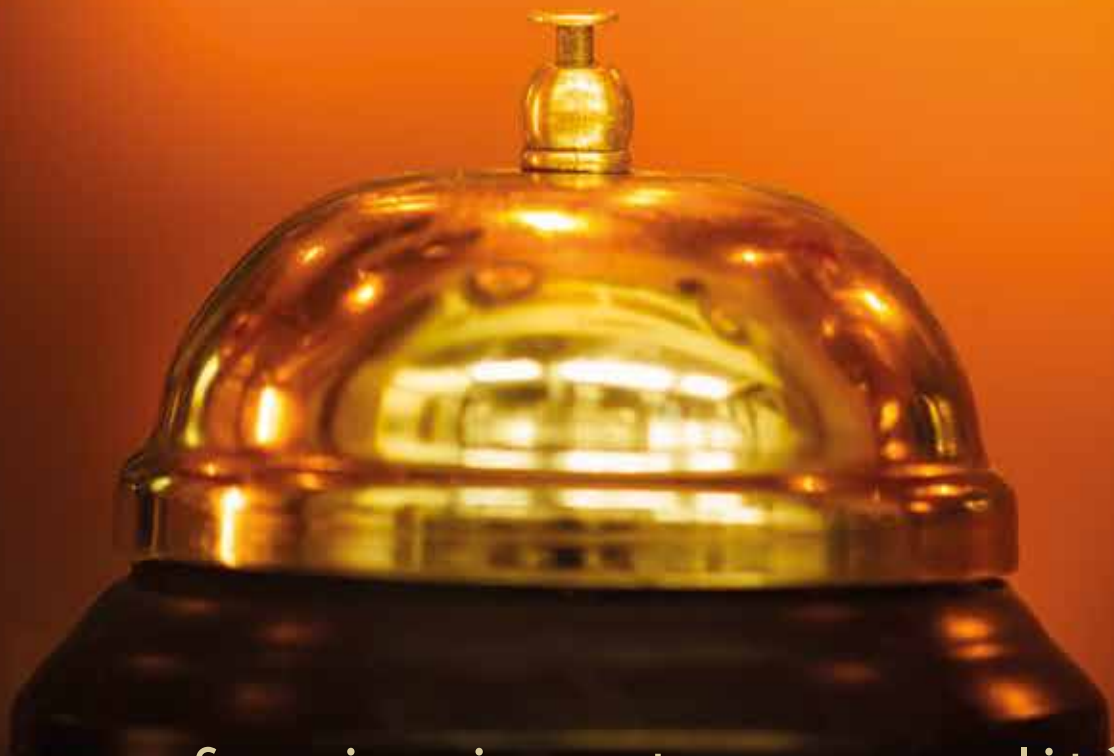
ARTUSI Ristorante e Bar
M-24, Block M, Greater Kailash II, Greater
Kailash Delhi
110048 New Delhi - INDIA
+91 88002 09695
www.artusi.in

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