

Ristorazione & Ospitalità



Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 45 - Numero 7-8
Luglio-Agosto 2021

L'Amira incontra il Presidente Mattarella



All'interno:

- Il programma del Congresso di Novembre a Grado
- Arte della cucina a tavola, un'usanza da recuperare
- Edoardo Raspelli cameriere
- Alla scoperta del "matàn", l'aquila di mare
- I formaggi della Liguria

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

Da Oggi VI RAGGIUNGIAMO in TUTTA ITALIA

Professionisti nel settore
del FOOD SERVICE
da 60 anni



www.pregis.it



FILIALI PREGIS S.P.A.



TRANSIT POINT



NUOVA FILIALE
Sant'Omero (TE)



Riva del Garda (TN)

San Bonifacio (VR)

Galliate (NO)

Chiesina Uzzanese (PT)

Cesena (FC)

San Vito al Torre (UD)

Sant'Omero (TE)

RIVA DEL GARDA (TN)

Sede legale/Unità locale

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

Tel. 0464 551487

info@pregis.it

SAN BONIFACIO (VR)

Unità locale

Località Albaron
37047 San Bonifacio (VR)

Tel. 045 7665555

info.vr@pregis.it

GALLIATE (NO)

Unità locale

Via Giulio Natta, 6
28066 Galliate (NO)

Tel. 0321 806776

info.no@pregis.it

CHIESINA UZZANESE (PT)

Unità locale

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

Tel. 0572 411538

info.pt@pregis.it

CESENA (FC)

Unità locale

Via dell'Artigianato, 345
47521 Cesena (FC)

Tel. 0547 301750

info.fc@pregis.it

SAN VITO AL TORRE (UD)

Unità locale

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

Tel. 0432 836343

info.ud@pregis.it

SANT'OMERO (TE)

Unità locale

Via Guglielmo Marconi,
64027 Sant'Omero (TE)

Tel. 0861 1828129

info.te@pregis.it

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]

VISION

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

MISSION

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



SI TORNA A LAVORO



Ristorazione & Ospitalità



Anno 45 n° 7-8
Luglio-Agosto 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
Anna Barattoni, Valerio Beltrami,
Antonio Boemo, Diodato Buonora,
Nunzia Caricchio, Nello Ciabatti,
Marisa Conte, Marco Contursi,
Mario Di Cristina, Alessandro Dini,
Giovanni Favuzzi, Adriano Guerri,
Valentina Iatesta, Rodolfo Introzzi,
Cesare Lo Verde, Fabio Pinto,
Michele Policelli, Edoardo Raspelli,
Claudio Recchia, Antonino Reginella,
Luca Stroppa, Margherita Zambuco.

IN COPERTINA
Foto dell'Ufficio Stampa
Presidenza della Repubblica

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 Una mia riflessione
Cesare Lo Verde

ATTUALITÀ

7 L'Amira incontra il Presidente Mattarella
Diodato Buonora

ATTUALITÀ

11 65° Congresso Internazionale Amira
Il programma

DA "RASPELLI MAGAZINE"

14 Davanti al Grand Hôtel di Rimini
Edoardo Raspelli cameriere - Edoardo Raspelli

ATTUALITÀ

16 Arte della cucina al tavolo: un'usanza
da recuperare - Valerio Beltrami

IN PRIMO PIANO

18 Alla scoperta del "matàn", l'aquila di mare
Antonio Boemo

L'INGREDIENTE

21 Alla scoperta della farina di semi di canapa
Nunzia Caricchio

ATTUALITÀ

23 Prima e dopo il COVID vince l'arte
dell'accoglienza - Margherita Zambuco

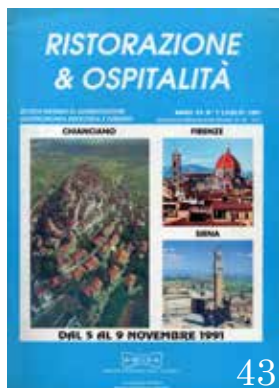
FOOD

24 La cucina umbra si sposa con Wimbledon
Anna Barattoni

Sommario



31



43

28



30



CULTURA DEL SOMMELIER

25 In quali regioni italiane si produce più vino? - Luca Stroppa

LE NOSTRE DOCG

26 Il Sagrantino di Montefalco, il grande vino rosso dell'Umbria - Adriano Guerri

VINI DAL MONDO

28 Inghilterra e Galles, un'enologia con grandi sorprese - Rodolfo Introzzi

IL MAESTRO

30 Il Gran Maestro Luigi Lopedote si racconta... - Claudio Recchia

ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI FORMAGGI

31 La Liguria
Michele Policelli

STORIE DI BIRRA

35 La birra delle Marche, un'interessante realtà - Marisa Conte

PER SAPERNE DI PIÙ

37 Tappi di sughero o sintetici?
Valentina Iatesta

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

38 La carne di cavallo e le sue proprietà
Giovanni Favuzzi

A TAVOLA CON IL MAÎTRE

39 Spaghetti alle Arselle
Alessandro Dini

L'ANGOLO BAR

41 Tiki Culture... il Mai Tai è il più richiesto
Fabio Pinto



DISTINTI SALUMI

42 La Mocetta, il salume delle Alpi
Marco Contursi

R. & O. 30 ANNI FA

43 Ristorazione & Ospitalità di luglio 1991
Diodato Buonora

DALLE SEZIONI

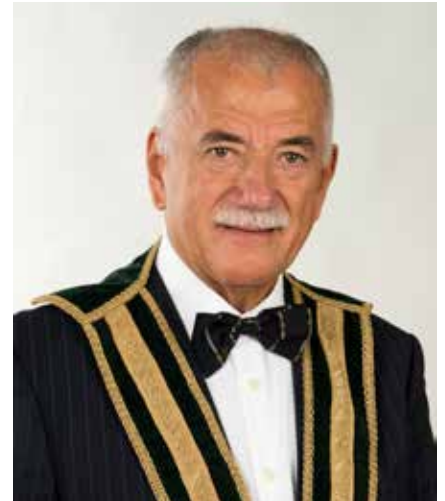
45 - 48 Sezione Napoli
Sezione Chianciano Terme -
Siena
Sezione Ragusa Barocca

A-Z / DIZIONARIETTO PER GLI ADDETTI

AL SERVIZIO DI SALA/BAR

49 7/Evaporazione - Grassi
Antonino Reginella e Mario Di Cristina

Una mia riflessione



Il mondo dell'ospitalità e dell'Hotellerie è stato duramente provato in quest'ultimo anno e ci chiediamo quale possa essere il futuro dell'accoglienza, che rappresentiamo con grande impeto e passione. Dal mio punto di vista, il nostro settore che è stato reso inerte e inattivo durante la pandemia, sarà oltremodo importante ora che ci si può muovere, tornati in zona bianca, e che finalmente si può tornare a godere del piacere dei Ristoranti e degli Hotel. Un sorriso, un servizio di sala di alta qualità fa la differenza nella memoria di una cena riuscita, tanto quanto ci rimane impresso una gestione poco professionale dell'accoglienza. Non abbattiamoci, oggi c'è grande richiesta di professionalità nel nostro settore e quindi alla ripartenza si aggiunge un'ulteriore ricerca di professionale qualificato e dotato di quella

sensibilità che da sempre ci contraddistingue. C'è anche grande scarsità di personale, sia esso più o meno formato, e in tal senso lo Stato non aiuta: purtroppo l'introduzione del reddito di cittadinanza, i salari bassi e le politiche attive insufficienti impediscono di incrociare offerta e domanda. In definitiva c'è grande sete di professionalità, di conoscenza, di buone maniere. Doti che chi li possiede, non ha certo problemi a trovare un lavoro. Chiediamoci perché i ristoranti di livello oggi riaprono con lo stesso personale: se lo sono curato durante la pandemia e oggi propongono ai propri clienti lo stesso standard di servizio, mettendolo in casca integrazione e dando loro delle prospettive future; altri non si sono presi cura dei loro dipendenti che se ne sono andati verso un lavoro più sicuro, qualcuno ha addirittura cambiato totalmen-

te settore. Ricordiamoci che costa molto di più preparare del personale e ricercarlo, che pagare i dipendenti in modo da averli pronti nel momento della riapertura. Secondo gli ultimi dati, l'80% degli studenti non svolge nel futuro il lavoro nel settore. Questo dato ci deve far riflettere. Ci sono degli ulteriori scogli: non esiste nessuna preselezione per entrare all'istituto alberghiero. Non è una scuola di ripiego, come talvolta è stata presa nei mesi scorsi, ma bisogna essere portati per questo lavoro, che prevede spesso ritmi incessanti. Auspico che nel futuro vi siano più ore di pratica che aiutino gli studenti a capire se questo lavoro è adatto a loro, come si usa anche negli altri Paesi del mondo.

Cesare Lo Verde
Tesoriere Nazionale Amira

Gli Amirini prima di entrare al Quirinale



L'Amira incontra il Presidente Mattarella

di *Diodato Buonora*

1 4 giugno 2021, giornata storica per l'AMIRA. Grazie alle pubbliche relazioni del Past President, Carlo Hassan, una delegazione di 6 soci della nostra associazione è stata invitata al Quirinale per un incontro con il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella. Sicuramente per i soci Amira che hanno avuto la fortuna di essere inclusi in questo ristretto numero è stata una giornata indimenticabile. Personalmente, in qualità di direttore

responsabile della nostra rivista, sono stato chiamato da Carlo Hassan che mi ha detto: «Diodato, mi ha appena telefonato la segretaria del Presidente Mattarella, siamo stati invitati, il 14 giugno, ad avere un incontro con il Presidente della Repubblica e possiamo andare solo in 6 persone. Vuoi venire?». Senza esitazione, ho dato immediatamente la mia risposta affermativa. Oltre a me e al Past President Carlo Hassan, gli altri 4 presenti erano: il Presidente

Amira Valerio Beltrami, il Vicepresidente Vicario Giacomo Rubini, il Tesoriere Nazionale Cesare Lo Verde e il Cerimoniere Giovannangelo Pappagallo. Per completamento d'informazione, sul sito del Quirinale ho trovato questa descrizione che ci fa capire cosa è uno dei palazzi più famosi d'Italia: "il Quirinale è uno dei luoghi principali in cui si svolge la vita della Repubblica italiana. La visita del Palazzo, con l'apertura quotidiana e l'accesso del pubblico

Attualità

a nuovi ambienti, conduce alla scoperta di un patrimonio di arte, storia e cultura di inestimabile valore, espressione dell'operosità, della creatività e del genio degli italiani; permette allo stesso tempo di conoscere la sede in cui il Presidente della Repubblica svolge le sue funzioni, incontra le alte cariche istituzionali, i rappresentanti degli altri Stati e degli organismi internazionali, gli esponenti della società civile, i cittadini. Il Quirinale è un Palazzo vivo e vitale per la nostra democrazia, protagonista oggi come ieri della storia del Paese, e come tale costituisce a pieno titolo la Casa degli italiani." Per tutti, l'appuntamento è stato alle 13, presso l'Hotel Hive, lo stesso dove lo scorso ottobre abbiamo svolto un'assemblea nazionale straordinaria per alcune variazioni



Il Palazzo del Quirinale (foto db)

del nostro statuto. Qui, ad attenderci c'era Mario Raggi, fiduciario della sezione Amira di Roma, che è stato con noi per una veloce colazione consumata nell'albergo. Prima di raccontare l'incontro con il Presidente, voglio fare una precisazione sul no-

stro lavoro che, sono sempre più convinto, rimane il più bello del mondo. Fare il maître ci ha sempre permesso di fare incontri e conoscere persone che altrimenti non avremmo mai conosciuto. Il nostro modo di coccolare gli ospiti ci ha fatto, da sempre, entrare nelle grazie di molti. Così, come è capitato spesso al past president Carlo Hassan, quando era operativo professionalmente. Infatti, il nostro Presidente Onorario gestiva il famosissimo Ristorante Charleston di Palermo. Pensate, questo locale era il preferito del Principe Tomasi di Lampedusa, indimenticabile autore del Gattopardo. Durante la sua attività, il Charleston è sempre stato un punto di riferimento dell'alta ristorazione palermitana, meritando prestigiosi riconoscimenti, come ad esempio le 2



Lo Verde, Pappagallo, Beltrami, Il Presidente Mattarella, Hassan, Rubini e Buonora

stelle della guida "Michelin". Ha ospitato numerosi personaggi illustri del mondo della politica, della cultura, dello spettacolo, della gastronomia e dell'enologia. Tra questi, Carlo Hassan ha avuto spesso come ospite Sergio Mattarella, quando era un promettente politico italiano. Anche grazie a questi incontri, che il Presidente Mattarella, in occasione della nostra visita ha ricordato con molto piacere, si sono aperte, per l'Amira, le porte del Quirinale.

Tornando a noi, per andare al Quirinale, dato i tempi e le restrizioni anti-covid, dovevamo essere vaccinati o aver eseguito un tampone nelle ultime 72 ore. Poi, naturalmente all'ingresso c'è stato un attento e minuzioso controllo della temperatura corporea e abbiamo attraversato il metal detector. Come siamo abituati



Foto ricordo con un corazziere del Quirinale

nella nostra vita professionale, siamo arrivati in largo anticipo e, ben accolti, ci hanno fatto accomodare nella sala dove dovevamo incontrare il Presidente Mattarella. L'incontro è durato circa mezz'ora ed eravamo solo noi, il Presidente, il fotografo del

Quirinale (noi non potevamo scattare foto in presenza del Presidente) e un valletto che si occupava di passare il microfono e dare assistenza al Presidente.

La chiacchierata è iniziata con Carlo Hassan che, dopo aver salutato il Presidente come un vecchio amico, ha presentato tutti noi, uno per uno. Tra le cose di maggiore interesse, Hassan ha accennato l'eventualità di organizzare un secondo appuntamento con tutti gli associati, proposta raccolta favorevolmente dal Presidente. Poi ha espresso il desiderio di ripristinare il "Premio Capo dello Stato" che in passato veniva annualmente attribuito ai Maîtres che avevano superato i cinquant'anni di carriera. Alla fine ha consegnato a Mattarella una lampada in miniatura che da sempre è il nostro



Il nostro Presidente Onorario Hassan offre al Presidente Mattarella la lampada simbolo della nostra associazione

Attualità

simbolo. Dono accolto con piacere.

A seguire, il Presidente Beltrami ha presentato l'Amira e poi ha consegnato al Presidente Mattarella, prima una mascherina Amira personalizzata con il nome del Presidente e poi, come omaggio del Sindaco di Domodossola, il volume "Domo Borgo Millennario" che racconta anche della storia della Repubblica dell'Ossola, prima repubblica partigiana sorta nel Nord Italia il 10 settembre 1944. Anche questo molto gradito dal Presidente che ha detto che avrebbe ringraziato personalmente il Sindaco di Domodossola, Fortunato Lucio Pizzi.

Poi, è stata la volta del vicepresidente vicario, Giacomo Rubini, che ha presentato la manifestazione "Le Donne nell'arte del Flambe®" Trofeo



Il Presidente Beltrami offre al Presidente Mattarella una mascherina AMIRA personalizzata

Maria Luisa Speri, ideata con il giornalista Antonio Boemo. La kermesse è giunta alla V^a edizione e si svolge annualmente al Grand Hotel Astoria di Grado grazie all'intervento della Regione FVG, della Promoturismo FVG, del Comune di Grado, della Fondazione

CARIGO e della BCC di Staranzano & Villesse.

Al Presidente Mattarella è stato chiesto il patrocinio della manifestazione, l'invio di un messaggio a tutte le partecipanti. Il Presidente ha lodato l'iniziativa e ci ha confidato che gli piacerebbe presenziare all'evento per ritornare nella bella cittadina di Grado.

Veramente un bel incontro con il Presidente Mattarella, al quale è stato chiesto, per l'Amira, il rilascio della bandiera tricolore. Poi, il Presidente ha concluso affermando che, soprattutto in questo periodo di pandemia, il ruolo del maître è molto importante e che il turismo italiano passa attraverso le nostre mani, siamo la vera immagine dell'accoglienza e dell'ospitalità.

Le foto con il Presidente sono dell'Ufficio Stampa Presidenza della Repubblica



Rubini presenta al Presidente la manifestazione LE DONNE NELL'ARTE DEL FLAMBE®



**65^a ASSEMBLEA INTERNAZIONALE A.M.I.R.A.
e
V^a Edizione “Le Donne nell’Arte del Flambé”®**

**GRAND HOTEL ASTORIA, GRADO (GO)
PROGRAMMA
7 - 11 novembre 2021**

Domenica 7 novembre 2021

- Ore 12.00 Arrivo partecipanti alla 65^a ASSEMBLEA INTERNAZIONALE A.M.I.R.A.
- Ore 13.00 Lunch buffet servito
- Ore 15.00 Riunione Giunta Esecutiva A.M.I.R.A.
- Ore 16.30 Assemblea Nazionale (Approvazione del bilancio, inviato già precedentemente tramite E-Mail).
- Ore 20.00 Dinner
- Ore 23.00 Riunione Grandi Maestri

Lunedì 8 novembre 2021

- Ore 7:30 Breakfast
- Ore 9:00 Assemblea (discorso Presidente, presentazione candidati)
- Ore 13.30 Lunch buffet servito
- Ore 15.00 Apertura votazioni sino alle ore 19:30
- Ore 15.00 Arrivo delle concorrenti e sistemazione in hotel. In serata sorteggio delle squadre partecipanti
- Ore 20.00 Dinner

Martedì 9 novembre 2021

- Ore 7.30 Breakfast
- Ore 8.30 Apertura urne sino alle 13.30
- Ore 8.30 Saluto di benvenuto delle autorità, presentazione delle concorrenti e dei giurati
- Ore 9.00 Inizio gara
- Ore 14.00 Pausa lunch buffet servito
- Ore 16.00-18.00 Show-cooking nelle cantine della Strada del Vino e dei Sapori FVG
- Ore 20.00 Prima del dinner, un intervento di Don Beppe agli intervenuti.
- Dinner (durante la serata proclamazione dei neo Grandi Maestri e Cavalieri di S. Marta) e Presentazione della neo Giunta



Mercoledì 10 novembre 2021

Ore 7.30 Breakfast
Ore 8.30 Inizio gara
Ore 13.30 Pausa lunch buffet servito
Ore 14.30 Ripresa gara
Ore 17.30 Termine gara
Ore 20.00 Dinner Gala
Le vincitrici verranno proclamate durante la serata di Gala.

Giovedì 11 novembre 2021

Ore 7.30 Breakfast e partenza partecipanti e concorrenti

Il programma è di massima, quindi potrebbe subire dei cambiamenti.

**Per le iscrizioni del concorso e le prenotazioni delle camere, rivolgersi direttamente a Giacomo RUBINI: Cell. 335 356412 - 339 5039948.
rubinigia@libero.it rubini@hotelastoria.it**

Per i versamenti:

Bonifico bancario intestato a A.M.I.R.A. su
UNICREDIT - Corso Paolo Ferraris 21 - 28845 Domodossola (VB)
IBAN: IT 67 U 02008 45360 000102342346

Per le prenotazioni dei soci dell'assemblea contattare il cerimoniere Giovannangelo Pappagallo al numero 3358147480 o alla mail papgaljon@libero.it entro e non oltre l'11 ottobre 2021.

**Si ricorda, inoltre, che nel corso della manifestazione, si terrà anche l'assemblea dei soci per l'approvazione bilancio 2020/2021 e per il rinnovo delle cariche sociali. Si invitano pertanto gli associati, laddove interessati, a far pervenire entro e non oltre il 30 settembre p.v. la propria candidatura al seguente indirizzo:
segreteriaamirapa@virgilio.it
con l'indicazione dei propri dati anagrafici completi, della sezione di appartenenza e della specifica della carica che intendono ricoprire.**

Distinti saluti
La giunta esecutiva



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

Da "Raspelli Magazine"

"Il più bel servizio della mia vita"
per *La Domenica del Corriere*

Davanti al Grand Hôtel di Rimini Edoardo Raspelli cameriere



di Edoardo Raspelli

1985: "travestimento" e prova diretta in sala dopo essere stato assolto dall'aver dato del "facce da schiaffi" alle giacche bianche di un celebre ristorante Beccaceci di Giulianova Lido

Edoardo Raspelli, il mio critico gastronomico preferito, tramite Claudio Recchia, il nostro cancelliere dei Maestri della Ristorazione, riceve la nostra rivista. Il famoso giornalista ha risposto al nostro Claudio che gli avrebbe fatto piacere se riportavamo qualche suo articolo. Naturalmente, la cosa mi ha fatto molto piacere, segno evidente che Raspelli apprezza la nostra "Ristorazione & Ospitalità". Così, sfogliando il "Raspelli Magazine" www.raspellimagazine.it (rivista che consiglio di leggere per i suoi contenuti altamente professionali), ho trovato questo bel articolo ed ho chiesto l'autorizzazione a pubblicarlo. Quindi da questo numero, occasionalmente, pubblichiamo articoli del Raspelli Magazine che ci sono particolarmente piaciuti (Diodato Buonora).

Erano i primi mesi del 1985. Simona aveva 4 anni e mezzo; Matteo uno di meno.

Ero stato appena assolto in tribunale, per l'ennesima volta, dopo che avevo dato del "faccia da schiaffi" ai camerieri del Beccaceci di Giulianova Lido, ristorante per il resto di buona cucina che poi, negli anni, ho rivisto e valutato. La mia "cattiveria" faceva notizia e il settimanale Panorama mi dedicava una pagina dal titolo "Penna all'arabbiata". Fu allora che ebbi un'idea e





*Edoardo Raspelli con suo cugino
fotografo Evaristo Fusar*



proposi a Pier Luigi Magnaschi (oggi direttore ed editore di Italia Oggi, allora direttore della Domenica del Corriere) di fare un servizio singolare: mi sarei spacciato per... cameriere, andando a lavorare in incognito per vedere dall'interno

quel mestiere che avevo criticato. Uno chef mio amico, Abramo Magnani, insegnante di scuola alberghiera, sparse la voce a Rimini che un giovanotto, tipografo milanese, cercava un lavoro extra per le ferie estive. Grazie a lui mi presentai ad Attilio Regolo Secondo Patrignani che, con la moglie, gestiva il piccolo tre stelle ABC, a Rivazzurra di Rimini. Comperai le divise da Fraizzoli a Milano (mezzo milione di lire nel 1985!) e scesi, nascondendo la mia "lussuosa" Alfetta 1600, poco lontano dall'hôtel. Perché "tipografo"?! Perché ogni giorno avrei comperato e letto tutti i miei soliti 8 quotidiani e se mi avessero visto, non avrebbero certo pensato che ero un giornalista (su RAI2, allora, a "Che fai, mangi?" non apparivo in video).

Fu una fatica massacrante: la mia giovane collega era sempre in permesso di studio ed io mi sciopavo un'orda di cortesi turisti stranieri che tutte le mattine partivano all'alba per girare l'Italia: Roma, Firenze, Venezia, Milano...

Resistetti una settimana, poi chiamai "mio cugino fotografo che con il comperato di una foto comperai mezza Rimini", Evaristo Fusar, che mi fece "foto ricordo" che costituiscono l'ossatura, sulla Domenica del Corriere, del più bel servizio giornalistico della mia vita.

E non poteva mancare una foto davanti al simbolo alberghiero della Riviera, ieri come oggi, il Grand Hôtel di Rimini.



*Raspelli cameriere davanti
al Grand Hotel di Rimini*



Arte della cucina al tavolo: un'usanza da recuperare



di Valerio Beltrami

La pratica del flambé è un'arte di grande impatto scenografico, che oggi si sta riconquistando le luci della ribalta, e lo sarà ancor di più con il termine di tutte le restrizioni dovute al Covid-19

Dopo aver trattato nell'articolo scorso l'argomento dell'accoglienza, ora voglio parlare dell'arte della cucina al tavolo, un modo per incuriosire il nostro ospite. Come la definisco io, "una coccola in più". La cucina al flambé è nata dall'esigenza di scaldare le vivande. Le prime testimonianze parlano di scaldavivande alimentate con della brace con candele o alcol che permettevano di mantenere le pietanze in caldo in sala da pranzo. Il ricettario "Cuisinier Moderne" del 1742 presenta le prime testimonianze in cui si parla di un piatto di pernice preparato in cucina e rifinito in sala su una specie di lampada ad alcol. Pare che il primo ad utilizzare la lampada fu il maître d'hotel del Cafè de Paris di Montecarlo Henry Charpertier nel 1895. Una sera quando la cucina era già chiusa, al Cafè giunse il principe di Galles che di-



venne poi Re Edoardo VII; il maître riuscì a trovare delle crêpes già pronte in cucina, le portò in sala, sistemò la lampada su un carrello, lo avvicinò al tavolo e diede inizio alla sua creazione che risultò essere straordinaria, tanto che ancora oggi viene proposta. Queste furono le prime crêpes della storia che il principe chiamò "Suzette" in onore della donna che aveva cenato con lui.

Il periodo che esaltò l'arte della cucina al flambé fu quello della Belle époque, dove tutti i grandi hotel e ristoranti adottarono questa tecnica con grandissimo successo. Oggi come allora la pratica del flambé, cioè la cottura in sala da pranzo, è un'arte di grande impatto scenografico, che oggi si sta riconquistando le luci della ribalta, e lo sarà ancor di più con il termine di tutte le restrizioni dovute al Covid-19. Ogni



*La lampada, molto scenografica.
Solo chi non la sa usare
dice che è passata di moda!!!*



*Sul testo LE CUISINIER
MODERNE (1742),
le prime testimonianze
di un piatto rifinito in sala*



*Una partecipante all'ultimo concorso
AMIRA, LE DONNE
NELLE ARTE DEL FLAMBE' ®*

movimento del maître deve essere calibrato, in sala non sono ammessi errori. Il piatto deve essere perfetto, cucinare davanti al cliente esige una precisione che si acquisisce solo dopo tanta esperienza. Il cliente viene emozionato e stregato dal fascino che il maître e la lampada riescono a trasmettere, dai movimenti eleganti, dal fuoco e infine da quella fiamma che illumina tutto il ristorante.

Esistono vari tipi di lampade (realizzate in argento, in acciaio, in rame), di altezze diverse, ed esistono anche dei carrelli

predisposti per cucinare. Possiamo dire che non ha importanza il materiale che viene usato, è invece importante che tutto sia sempre ben pulito. Per la padella si consiglia quella di rame ad alto spessore con interno in acciaio inox 18/10 e con il manico in legno, questo per evitare che si surriscaldi e crei problemi a chi sta lavorando. Il lavoro alla lampada può sembrare facile, ma va ricordato che chi opera dietro a un guéridon, oltre ad essere un buon attore, deve conoscere perfettamente il lavoro che sta svolgendo. Questo per evitare di rovinare tutto con un ri-

sultato contrario a quello che si desidera. Richiede una perfetta mise en place, questo perché durante la preparazione non si può mai interrompere il lavoro che si sta portando avanti.

Come ultima cosa, aggiungo che vi potrà capitare di vedere le stesse ricette preparate in maniera diversa, ad esempio per la frutta si può usare o no il burro, un distillato invece di un altro, ecc. Non sono errori ma usanze, questo perché il lavoro alla lampada dà spazio ad ognuno di personalizzare le varie ricette.

Da Italia a Tavola

In primo piano

Alla scoperta del “matàn”, l’aquila di mare



di Antonio Boemo

Che lo stoccafisso (merluzzo) venisse essiccato naturalmente è ben noto.

Ma certamente, come vedremo durante questo piccolo percorso, anche all’insegna della curiosità, non è il solo a fare questa fine. C’è, infatti, anche un pesce cartilagineo, il “matàn”, ovvero il pesce colombo, conosciuto anche come aquila di mare, che parimenti viene essiccato all’aria aperta. Proprio per questa particolarità e per la datazione antica della preparazione dello stesso, è stato il primo prodotto tradizionale di Grado, inserito nello specifico elenco nazionale del Ministero. Parliamo, dunque, di tranci di pesce “matàn” essiccati al sole con il territorio interessato alla produzione ben definito, cioè il comune di Grado, l’isola del nord Adriatico, in provincia di Gorizia, che si trova tra Trieste e Venezia.

La preparazione del matàn del peso variabile fra 1 e 3 chilogrammi avviene durante l’estate. Il pesce fresco viene tagliato a fette messe ad asciugare ed essiccare al sole da giu-



Il matàn è sempre accompagnato da polenta bianca

gno ad agosto. Ogni piccola parte viene legata una all’altra per mezzo di un piccolo spago infilato in un grosso ago, spago che alla fine sostiene tutte le parti dell’intero matàn. Rimane esposto a tutte le intemperie rimanendo però sempre esposto all’aria marina. Quando è ben essiccato, dopo due-tre mesi, è pronto per essere adoperato a fini gastronomici. In particolare, lo si mette a bagno per 24 ore e quindi viene fatto bollire con tanta cipolla (quanto il peso del matàn). A cottura ultimata va data una bella strizzata alla cipolla, aggiungendo infine olio extravergine d’oliva a crudo oltre al sale e al

pepe. Il piatto va sempre accompagnato da polenta bianca. Come si diceva, l’origine è molto antica. Un tempo nella laguna di Grado vivevano stabilmente nei casoni di più di cento mote che ci sono ancora, svariate centinaia di persone, pescatori con le loro famiglie, che rientravano a Grado solamente tre volte all’anno: per Pasqua, per Natale e per partecipare alla processione votiva che conduce i fedeli all’isola-santuario di Barbana dove ringraziano la Vergine per averli salvati da una terribile pestilenza che incombeva da queste parti nel 1237.

Ebbene da allora, graziati dalla Madonna di Barbana, i gradesi si recano ininterrottamente di anno in anno, con qualsiasi tempo e anche durante le guerre (in questo caso solamente una rappresentanza della città), nell’isola-santuario in processione con un lungo corteo di barche pavesate a festa. In laguna queste persone vivevano occupandosi di pesca e caccia (c’erano anche isole con delle chiesette e in una di queste, ad Anfora, c’e-



Un bel esemplare di aquila di mare

ra anche la scuola elementare) spostandosi sempre con la "batela" (barchetta a fondo piatto per girare per la laguna). Niente corrente elettrica, niente di niente. Il pesce veniva mandato a vendere al mercato ittico grazie al "batelante", ovvero a quella persona che giornalmente lo andava a prendere nei vari isolotti dove riceveva anche l'elenco della spesa che avrebbe riportato l'indomani nei casoni unitamente alla ricevuta del ricavato della vendita del pesce. Per nutrirsi, i pescatori utilizzavano il pesce più scarto (in parte oggi divenuto particolarmente richiesto) e giocoforza inventavano anche delle ricette come il "borètto" (da non confondersi con il brodetto che è tutt'altra cosa) per arrivare al "matàn".

Il "matàn" è, dunque, un prodotto preparato dalle famiglie, soprattutto quel-

le dei pescatori, che oggi viene fatto essiccare nelle terrazze delle abitazioni o su alcuni cavi stesi nelle mote, vicino ai casoni. Un tempo, ma alcuni lo fanno anche oggi, i pescatori usavano, immediatamente dopo averlo pescato, tagliare a fette il matàn, cucirlo e appenderlo sul pennone della barca o su appositi cavetti stesi per questo scopo, per farlo essiccare. Anche questo pesce veniva conservato per i momenti di carestia. Talvolta veniva barattato con la gente della Bassa Friulana con farina bianca per fare la polenta.

Anni fa questa era necessità di vita, oggi il matàn è considerato quasi una rarità, comunque una prelibatezza che in pochi hanno la fortuna di poter assag-

giare perché sono davvero al massimo una decina (e siamo larghi di manica), quelli che riescono a reperirlo, a metterlo a essiccare e a prepararlo durante i periodi autunnali o invernali per sé stessi e i propri familiari. Fino a pochi anni fa, tra queste persone - permettetemi di ricordarlo - c'era anche mio papà Mario che sul terrazzo di casa dinnanzi alla spiaggia della Costa Azzurra cuciva i tranci di "matàn" e li appendeva per lasciarli essiccare naturalmente. A dire il vero, un ristorante del centro storico, almeno fino a qualche anno fa, molto ma molto di rado proponeva questo piatto come extra menù e a onor del vero, gli organizzatori di una rassegna enogastronomica di fine stagione



Mario Boemo che appende il matàn per l'essiccamento (foto Boemo)

In primo piano

gradese, quelli di “Mare Nostrum”, incentrata sui prodotti locali, ha proposto una volta anche questo piatto. E arriviamo alla curiosità da aggiungere.

La stessa fine, quella di essere appesi a essiccare, ma con accortezze diverse - e per la stessa motivazione di sussistenza durante i periodi più difficili -, ma poi, a dire il vero, preparati in cucina in maniera totalmente diversa dal “matàn”, ci sono anche i “cassissi” che non sono altro che i corpi delle seppie che si trovavano (oggi raramente) lungo le piccole terre emerse e i lidi sabbiosi della laguna dove i figli dei “casoneri” andavano a raccogliarli. Corpi delle seppie, cioè seppie senza la testa (cassisso deriverebbe, come afferma nel vocabolario della parlata gradese Alberto Corbatto, da “capite scisso” ovvero seppia dal capo stroncato). Il perché di questo fenomeno è legato al fatto che, così si dice, le teste delle seppie venivano o vengono mangiate dai delfini o da qualche grande pesce. Il “cassisso” si mette a essiccare per 4 o 5 mesi cospargendolo di tanto in tanto con un po’ di sale avendo cura, inoltre, di metterlo al riparo in caso di pioggia. Prima di utilizzarli i “cassissi” vanno messi in ammollo almeno per un giorno, cambiando più volte l’acqua. Tornati ad essere ben gonfi, quasi alla loro



L’essiccamento del matàn al porto di Grado (foto Boemo)

normale grossezza, i “cassissi” si possono mangiare, dopo averli fatti lessare, con la cipolla, proprio come il “matàn”, oppure tagliati a listarelle per farne un “boreto” o ancora dopo averli cotti alla brace o tagliati finemente e fritti come i calamari. Qualcuno li preparava addirittura in “savòr” come le sardine. Più recentemente il “cas-

sisso” lo si prepara “stufato”, come si prepara da qualche parte (ma non certamente da queste parti) il baccalà, con un po’ di cipolla, aglio, olio d’oliva, pepe, alloro, qualche patata e volendo anche una puntina di “conserva” (concentrato di pomodoro). E sempre con accompagnamento di polenta bianca.



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

Scrivi a: dbuonora@libero.it

Cell: 3297242207

Alla scoperta della farina di semi di canapa

A Caltanissetta, un ingrediente innovativo e solidale



di Nunzia Caricchio

A Caltanissetta, nell'entroterra siciliano, la farina di semi di canapa diventa strumento innovativo e originale per fare cucina, sorprendendo la comunità con semplici gesti attraverso una rete attiva di commercianti che aderiscono a progetti sociali dove l'inclusione, la passione e l'equità si impongono come pilastri essenziali. Un esempio?

Equo Food ed Equo Cream Cafè, locali figli della Cooperativa Sociale Etnos, nel ventre dei porticati in via Michele Amari, stupiscono i clienti con gustose brioches alla canapa e pizze alla canapa. Le prime farcite con la novità esclusiva del gelato alla canapa o a scelta, le seconde condite a piacere.

La farina utilizzata viene fornita dalla Cooperativa Agricola Colli Erei. È prodotta nel laboratorio di trasformazione di Restart!, altro progetto figlio di Etnos, sito a Catenanuova.

Con un rapporto bilanciato di OMEGA 3 e OMEGA 6, privo di psicotropi, la farina di semi di canapa avanza decisa nella ristorazione.



Impasto con farina di canapa

Riconosciuta solo da pochi anni come prodotto salutistico nel nostro paese, grazie al sapore simile alla nocciola, la farina di semi di canapa può essere utilizzata sia per il dolce sia per il salato; inoltre, la canapa stessa, sotto le sue diverse forme - olio, farina, semi - è considerata un ottimo complemento alimentare. Coltura indispensabile per gli abitanti dell'America del Nord nei primi anni del 1600, la canapa veniva impiegata principalmente nell'ambito tessile e alimentare. Oggi può essere anche coltivata in Ita-

lia purché se ne curi una variante a basso livello di THC (delta-9-tetraidrocannabinolo), sostanza presente nelle piante appartenenti alle cannabinacee e responsabile degli effetti psicologici e psicotropi provocati dalla cannabis.

Ma come si ricava la farina di semi di canapa e quali sono i benefici?

Si estraggono i semi oleosi della pianta Cannabis sativa che vengono pressati in un torchio, per poi essere macinati e ridotti in polvere. Un processo che valorizza le proprietà benefiche, tra cui la ricchezza di fibre, di sali minerali e di vitamine. L'assenza di glutine consente ai celiaci di poterne godere dell'uso.

Rafforzativo per il sistema immunitario, si presta a diversi utilizzi in cucina come la realizzazione di pane, panini, torte, biscotti, pizza, pasta e anche brioches.

Ricerca soluzioni salutari e sostenibili in cucina permette un'apertura verso un prodotto al quale si guarda ancora con un po' di diffidenza, ma del quale si nutrono forti aspettative.

EasyCassa: massima tecnologia, minimo sforzo, tutto incluso!



www.easycassa.it

info@easycassa.it

La cassa che aiuta il tuo locale

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

EasyCassa
SisalPay

Prima e dopo il COVID vince l'arte dell'accoglienza: il reparto Housekeeping



di Margherita Zambuco
Presidente AIH Associazione Italiana Housekeeper

L'epidemia da Covid ha ridisegnato il modo di offrire il servizio ai clienti. Nel settore ricettizio, in particolare, ha evidenziato l'importanza della qualità e della sicurezza, con l'introduzione di nuove procedure operative che sono diventate parte integrante dei protocolli di igiene delle strutture ricettive. L'adozione di un protocollo di pulizia significa dare prova agli ospiti che l'azienda è rispettosa delle leggi e che tiene a cuore i suoi ospiti. Il requisito più importante nella scelta di viaggio di un cliente, inutile negarlo, è la sicurezza della propria persona. La mia esperienza mi porta ad affermare che prima e dopo il COVID vince il reparto Housekeeping, vince l'accoglienza professionale, che consente di offrire un servizio che riduce al minimo i rischi per la salute ma che, al contempo, non trasforma gli alberghi in strutture asettiche, in ospedali. Questo grazie al ruolo dell'housekeeper,



custode del benessere del cliente che, con la propria meticolosità, si prende cura degli ambienti in maniera professionale, facendo sì che gli ospiti si rilassino in un ambiente pulito e sanificato dove ogni dettaglio è curato nei minimi particolari. La grande sfida della housekeeper, da sempre, prima e a seguito del Covid, è quella di offrire un servizio di qualità, tanto determinante per il successo dell'albergo, quanto difficile da gestire perché prodotto del comportamento umano. Non si deve pensare che la qualità sia uno standard solo degli

alberghi di livello superiore. Tutte le strutture ricettive devono offrire qualità perché è la qualità la prima prestazione che si aspettano gli ospiti. Il servizio deve essere offerto al cliente anche in maniera empatica e attenta, senza pressapochismi di sorta. Il successo di un albergo si basa sulle emozioni che sa suscitare nel cliente. Avere professionalità per il personale ai piani significa avere interesse per il cliente. All'housekeeping va il riconoscimento per l'impegno con cui ha saputo svolgere il proprio lavoro in questo periodo storico stravolto dal covid 19, grazie alla professionalità di tutto il personale, che ha saputo affrontare con la giusta formazione la nuova realtà lavorativa. Nel nostro lavoro, infatti, la parola d'ordine è la formazione, che deve essere continua e dinamica, perché solo l'aggiornamento e la formazione consentono di restare nel mercato del lavoro, a tutti i livelli.

La cucina umbra si sposa con Wimbledon

Da Foligno a Londra fino al rientro in Italia poco prima del lockdown del 2020, una delle eccellenze al femminile torna a casa per amore della sua terra.

di Anna Barattoni

Basta poco, uscire dalla strada principale del nostro viaggio per imbattersi nella piana fiorita di Castelluccio di Norcia e nei paesini che la circondano e che custodiscono in sé grandi storie “italiane” da raccontare. Sono questi colori e profumi che narrano la storia di Claudia Di Meo che dai prestigiosi ristoranti inglesi The Ivy e Rules diventa la prima donna chef al mondo al Royal Box di Wimbledon dove cucina per la corona inglese. Da giornalista e critico musicale con la passione innata per la cucina, nel 2010 con grande coraggio si rifugia all'estero per trovare fuori dai nostri confini sbocchi utili a soddisfare le proprie aspirazioni. Nel 2017 è protagonista assoluta a MasterChef – The Professionals, in onda sulla BBC. Grazie alla passione per la cucina trasmessa dalle nonne, le ha permesso di battere colleghi chef alla nota edizione “The professional MasterChef UK”. “L’ Umbria è la mia terra ed è nel mio DNA. Sono orgogliosa delle mie origini e negli anni ho cercato sempre di promuoverla in Inghilterra, tanto che nella competizione MasterChef UK è stato l’impiattamento del piccione imbottito, piatto tipico umbro, che ha conquistato gli



*Un ritratto della Chef Claudia Di Meo
(foto di Emanuele Savoia)*

esigenti palati dei giudici nella semifinale. È stata una dedica ai colori della fioritura di Castelluccio di Norcia”. Storia, cultura, colori, sapori e prodotti genuini, ma c’è di più. Claudia è un mix di doti che le hanno permesso di acquisire quel prestigio che l’ha resa riconoscibile a tutti come la “Chef Philosopher” della tradizione italiana, come d’altra parte narra nelle sue pagine social @the_chef_philosopher e nel sito ufficiale. “Scrivere su un piatto è nettamente più bello che scrivere su un foglio. Perché nel piatto ci metti tutto: colori, sapori, ricordi, emozioni. Ci

metti anche quello che le parole non riescono a raccontare. Per un paio d’anni ho cucinato piatti di tutti i continenti - caratteristica dell’Ivy – servendo attori quali Di Caprio, Tom Cruise, Matt Damon, Glenn Close, Benedict Cumberbatch”. Per Claudia sperimentare è stato sempre un diktat. “Volevo imparare perché ho sempre pensato che la conoscenza è potere. Questo mi è servito per arrivare a gestire 59 cucine, 850 chef a Royal Box di Wimbledon con ben oltre 60.000 presenze al giorno già dalla prima settimana del torneo di tennis”. Oggi Claudia, come tutti, ha vissuto la sospensione fisica dell’attività di ristorazione ma non quella della ricerca diretta di nuovi prodotti e fornitori italiani. Tra i progetti futuri di Claudia Di Meo: “Investire in un concetto di ristorazione fuori dal coro. Soddisfare i clienti a tavola significa affondare le radici nella tradizione, nei ricordi e nella musica, una vera full immersion nella cultura che sappia sfruttare la stagionalità degli ingredienti sani e genuini. In poche parole, è necessario ricostruire una coscienza del gusto nuova ed un concetto di piatto “onesto”, composto da ingredienti di qualità in equilibrio con il prezzo”.

In quali regioni italiane si produce più vino?



di *Luca Stroppa*

Nell'articolo di questo numero vogliamo cercare di rispondere ad una domanda che ha suscitato il nostro interesse: qual è la regione italiana leader nella produzione di vino? Siamo andati alla ricerca di dati e statistiche ufficiali che potessero soddisfare la nostra curiosità e ci siamo imbattuti in una ricerca dell'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica), appena pubblicata, sulla produzione di vino in Italia nel 2020. E, ovviamente, abbiamo trovato la risposta al nostro quesito ...

Produzione di vino in Italia (2020)

Secondo la ricerca ISTAT la produzione di vino in Italia nel 2020 si attesta a 49,498 milioni di ettolitri (51,916 se si includono anche i mosti). Un dato molto vicino (anche se in lieve calo) rispetto al 2019 con i suoi 49,8 milioni di ettolitri.

Se si considerano le tipologie di vino prodotte, è interessante notare che in Italia si producono più vini bianchi che vini rossi e rosati. In linea generale, nel nostro Paese si producono circa 29,8 milioni di ettolitri di vini bianchi e poco più di 22 milioni di ettolitri di vini rossi e rosati.

I vini bianchi DOP (DOC o DOCG) sono i più prodotti,



con 13,6 milioni di ettolitri. I vini rossi/rosati DOP seguono, ben distanziati, a 8,7 milioni di ettolitri. Anche tra i vini IGT predominano i bianchi (6,843 milioni di ettolitri) rispetto ai rossi/rosati (5,874 milioni di ettolitri), così come tra i vini da tavola: 9,3 milioni di ettolitri per i bianchi e 7,4 per rossi/rosati.

Infine, la produzione di vini DOP in Italia nel 2020 ha raggiunto i 22,5 milioni di ettolitri, oltre il 43% della produzione totale (sui 51,916 milioni di ettolitri, mosti compresi).

Produzione di vino in Italia: in quali regioni se ne produce di più?

Ora è arrivato il momento di entrare ancor più nel dettaglio della ricerca, analizzando la produzione regionale. Buona parte della produzione di vino italiano si concentra al Nord

(oltre 24 milioni di ettolitri), seguito dal Mezzogiorno (20 milioni circa) e dal Centro Italia (oltre 5,5 milioni). La regione in cui si produce il maggior quantitativo di vino è il Veneto (11 milioni di ettolitri circa), seguito dalla Puglia (9,7 milioni di ettolitri) e dall'Emilia Romagna (6,6 milioni di ettolitri). Completano la TOP 5, la Sicilia (5,8 circa milioni di ettolitri) e l'Abruzzo (3,1 milioni di ettolitri).

La regione in cui si produce il maggior quantitativo di vini DOP è il Veneto (7,3 circa), seguito dal Piemonte (2,4 milioni di ettolitri). Il dato di questa regione è davvero impressionante. Se si considera che il totale della produzione piemontese ammonta a 2,571 milioni di ettolitri, i vini DOP rappresentano più del 93%! Seguono la Sicilia (2,3 circa), l'Emilia Romagna (1,7), la Toscana (1,6) e il Friuli Venezia Giulia (1,4 circa).

La regione che produce più vini bianchi DOP è il Veneto con ben 6,3 milioni di ettolitri, seguito dalla Sicilia con 1,5 milioni di ettolitri e dal Friuli Venezia Giulia con 1,191 milioni di ettolitri. Tra i vini rossi DOP spiccano Toscana e Piemonte, a strettissimo contatto con 1,482 e con 1,469 milioni di ettolitri.

Le nostre Docg

Il Sagrantino di Montefalco, il grande vino rosso dell'Umbria



a cura di *Adriano Guerri*

Il Montefalco Sagrantino è uno dei grandi vini rossi italiani, una perla enologica, molto apprezzato sia in Italia che nel resto del mondo. L'areale ove viene prodotto si trova in Umbria e più precisamente in provincia di Perugia. Il Montefalco Sagrantino Docg viene prodotto, oltre che nel comune di Montefalco, anche nei comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria e Castel Ritaldi. Il vitigno Sagrantino sembra sia giunto in Umbria ad opera dei frati Francescani dall'Asia Minore, mentre altri sostengono che sia arrivato dai monaci Bizantini provenienti dalla Grecia, intorno al 1100. In attesa di conoscere l'origine del nome da alcuni ricercatori, alcuni ipotizzano che derivi da sagrestia, in quanto veniva usato durante le messe. In passato veniva prodotto esclusivamente in versione passito, da alcuni anni a questa parte viene prodotto anche nella tipologia secco. Il Sagrantino dà origine a vini con buona trama tannica e quindi necessita di alcuni anni di maturazione per poter essere apprezzato al meglio. La sua veste è di colore rosso rubino, impenetrabile da giovane e con il passare degli anni tende al granato. Al naso dipana sentori di ciliegia, frutti di bosco, china, cacao e anice stellato, tuttavia, si impreziosisce anche di altri sentori variabili con l'élevage. Al gusto è piacevole e giustamente morbido con tannini esuberanti, al contempo i produttori sanno tenere bene a bada questa sua trama tannica. Generalmente è un vino di lunga persistenza e longevità. A tavola trova abbinamento con svariate preparazioni a base di carne, ottimo con agnello. La meritatissima Docg risale al 1992. Ogni anno partecipo all'Anteprima del Montefalco Sagrantino che ha



I bei colori dei vigneti a Montefalco

luogo nel mese di febbraio. Nell'occasione approfitto per visitare anche alcune aziende vitivinicole e i borghi ove viene prodotto questo delizioso nettare. I borghi sono molto suggestivi e l'areale è di straordinaria bellezza, posto in una delle regioni più belle dello stivale. Ogni produttore dà origine ad altri vini sia bianchi che rossi, alcuni su tutti: il Trebbiano Spoletino Spoletino Doc, Montefalco Grechetto Doc, il Montefalco Rosso Doc, anche in versione Riserva, la Vernaccia di Cannara Colli Martani Doc. Il vitigno maggiormente coltivato è il Sagrantino, ma tra i filari dei vigneti si trovano anche Sangiovese, Merlot, Grechetto, Trebbiano Spoletino, Vernaccia nera. Tra le aziende più note ci sono: Antonelli, Arnaldo Caprai, Romanelli, Perticaia, Tenuta Castelbuono della famiglia Lunelli, Lungarotti, Tabarrini, Scacciadiavoli e Briziarelli. L'attuale Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco è Filippo Antonelli, proprietario dell'omonima azienda.



**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**

PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.



WWW.OSTERIAARBUSTICO.IT

Inghilterra e Galles, un'enologia con grandi sorprese



di Rodolfo Introzzi

La Gran Bretagna è un paese ricco di meravigliosi paesaggi, di storia, di cultura letteraria e, con stupore di molti, anche di alcune sorprese enologiche che, fino a qualche decennio fa, non avremmo mai immaginato. Gli inglesi certo sono meglio ricordati per le loro abilità nel commercio, con le esportazioni di vini liquorosi come Porto, Madeira e Marsala, ma esiste anche il vino inglese ed ha una storia da raccontare. A causa del clima freddo, nell'immaginario collettivo non è mai parso così spontaneo associare questo paese con il vino e la sua produzione. Tuttavia, a sfatare queste tesi e pregiudizi, sono corsi in aiuto i recenti cambiamenti climatici (di

quasi un grado e mezzo in cinquant'anni) orientati verso un riscaldamento globale, aventi il conseguente effetto di spostare sempre più a nord la viticoltura mondiale. Le prime tracce di consumo di vino in terra britannica sono riconducibili alle tribù celtiche dei Belgi, lasciando a referto alcuni resti di anfore a testimonianza del loro apprezzamento per questa bevanda. In seguito al dominio romano, venne introdotta la viticoltura e vi fu una capillare diffusione dei vigneti. A cavallo del secolo, dopo un periodo buio caratterizzato da invasioni di popoli germanici che non badarono molto alla viticoltura, si assistette a uno sviluppo degli scambi commerciali con il resto

dell'Europa, che diede nuova linfa al settore vinicolo. Documenti dimostrano di come il vino fosse un prodotto già scambiato all'epoca.

Nei secoli successivi, la produzione di vini inglesi continuò a crescere grazie ad estati lunghe e particolarmente calde che favorirono le coltivazioni lungo diverse aree del paese. La maggior parte dei vigneti erano posseduti, come per tutto il resto dell'Europa, dalla chiesa e da famiglie nobili.

Una fase positiva, poi bruscamente interrotta da alcuni fattori che incisero negativamente, tra cui i più significativi: la diffusione della peste bubbonica che decimò la popolazione, lo smantellamento dei mona-



Vigneto Inglese nel Sussex - Inghilterra



Lo Chardonnay in una vigna inglese

steri nei cui circondari erano solitamente presenti vigneti, un maggiore indirizzamento del mercato verso le più convenienti importazioni da Francia e Italia. Per assistere alla rinascita della viticoltura in Gran Bretagna, bisognerà aspettare fino alla metà dello scorso secolo.

Dopo una quarantina d'anni, trascorsi più alla ricerca che a una vera e propria produzione, negli anni 80 del secolo scorso, vi fu una profonda svolta nel mercato interno, cioè il passaggio da "still" a "sparkling," la così detta "new wave" del vino inglese. Un taglio netto al passato, attraverso una drastica rivoluzione delle varietà coltivate. Fino agli anni 80, i terreni del Regno Unito erano occupati per la maggior parte da vitigni di origine tedesca, quali Müller Thurgau, Reichenstein, Huxelrebe, Schonsburger e Bacchus, più l'ibrido franco-americano Seyval Blanc. Tutti insieme rappresentavano il 74% della superficie vitata del paese; ad oggi Chardonnay, Pinot Noir e Meunier, contano per il 60% dei vitigni coltivati.

La più grande sfida per la coltivazione della vite oltre il 50° parallelo, è quella di realizzare un'adeguata resa finale di buona qualità. Alte percentuali di utilizzo di questi vitigni dimostrano come una grande fetta della viticoltura inglese, oggi, sia destinata alla produzione di spumanti a metodo classico. D'altronde, sebbene più a nord, ma non di troppo, i vigneti d'oltremania posti lungo le contee di Kent, Sussex, Hampshire e Surrey hanno nei loro terreni gessosi, marne e talvolta arenaria verdastra, che poco cambiano rispetto alla Champagne. In anni non troppo piovosi riescono a donare uve di buona qualità con freschezze adatte alla spumantizzazione. Anche lo zuccheraggio, grazie ai climi più caldi degli ultimi decenni, è sempre meno invasivo e si possono trovare prodotti veramente fini ed eleganti. I vini d'importazione, è vero sono spesso più economici, ma i locali hanno uno stile unico, fresco, vivace e aromatico che possono essere aspettati poiché perdendo il loro carattere nervoso, donano grandi piacevoli una volta raggiunta la loro maturità. La rinascita del vino inglese è appena inizia-



Vigneto nel Kent in Inghilterra

ta ed è in pieno svolgimento. Negli ultimi dieci anni, il numero di viti piantate è raddoppiato, ritmi di crescita impressionanti che fanno ben sperare in un futuro roseo e vincente.

Chissà, se la Gran Bretagna diventerà proprio la nuova patria degli "Champagne"!!!

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

Il Gran Maestro Luigi Lopedote 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 Luigi Lopedote della sezione Puglia Bari.

1 - Ci puoi raccontare in breve la tua carriera?

Ho iniziato con la scuola alberghiera di Castellana Grotte nel 1968, dove ho avuto la fortuna di avere come insegnante il Gran Maestro Nicola Mele, un professionista e un grande maestro di vita. Negli anni '70, dopo varie esperienze in Puglia, ho conosciuto Peppino Lagrasta, l'allora fiduciario dell'Amira Bari, che mi ha dato tantissime utili nozioni professionali. Ho iniziato la mia carriera da maître negli anni '90, prima in alberghi della mia regione e poi al Grand Hotel Billia di Aosta (5 stelle e ristorante con 2 stelle Michelin). A seguire, nel 1996, sono stato 1° maître a "Il Melograno" di Monopoli (Relais & Chateaux) e dal 1999 al 2016 sono stato al "Nova Yardinia" di Castellana Marina. Dal 2017 sono proprietario di una dimora ottocentesca nei trulli vicino ad Alberobello, meta di turisti di tutto il mondo.

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

Dal 1987, grazie al Grande Maestro Peppino Lagrasta.

3 - Che cosa significa per te appar-



Il Gran Maestro Luigi Lopedote

tenere all'A.M.I.R.A.?

Appartenere all'A.M.I.R.A. è stata per me una grandissima opportunità e motivo di orgoglio. In 33 anni ho conosciuto personaggi del mondo della ristorazione a livello internazionale.

4 - Che cosa distingue un Maître professionista?

Un maître professionista si distingue dalla sua professionalità ed esperienza. Deve conoscere le lingue straniere e deve saper trasmettere ai propri collaboratori sicurezza e conoscenza della professione. Inoltre, deve avere capacità organizzative nel pieno rispetto del suo team.

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

Un cliente, al ristorante, mi chiese se fossi interessato ad un colloquio di lavoro. Alla mia risposta affermativa, mi fissò un appuntamento,

nel suo studio, per le ore 22 del giorno seguente. Pensai: "strano come orario! Probabilmente il signore sarà impegnato tutta la giornata". Andai all'appuntamento, eravamo soli e dopo una serie di complimenti, il signore mi diede il suo blocchetto degli assegni e mi disse: "scrivi la cifra che ti sembra giusta per la tua prestazione professionale". Rimasi completamente basito e con molto garbo e fair play, declinai la proposta e lasciai l'ufficio. Dopo qualche giorno, il signore si ripresentò al ristorante. L'imbarazzo fu totale. La cosa peggiore è che lui parlò di me al titolare del ristorante, il quale, conoscendolo, non prese in considerazione le sue parole. Preferisco terminare qui questo mio aneddoto...

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

Ad un giovane consiglio che dopo il diploma si deve recare all'estero per assimilare le varie culture e apprendere le lingue straniere. Non avere fretta di arrivare, ma bensì costruire il proprio percorso su basi solide. Affidarsi a professionisti seri che con la loro esperienza possano essere delle vere e proprie icone da seguire. Frequentare corsi di aggiornamento e di interessarsi a tutto quello che oggi è il mondo tecnologico.

La Liguria



di Michele Policelli

6. La Liguria

1. *Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)*
2. *Caciotta (Caciotta di Brugnato)*
3. *Caprino (della Valbrevenna)*
4. *Caprino di malga (delle Alpi Marittime)*
5. *Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)*
6. *Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)*
7. *Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vàise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle Stura, della Val di Vara*
8. *Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)*
9. *Giuncata (Zuncà, Giuncà)*
10. *Mozzarella di Brugnato*
11. *Pecorino di malga*
12. *Prescinseua (Quagliata)*
13. *Robiola (della Val Bormida)*
14. *S. Stefano d'Aveto (San Ste')*
15. *Sarasso (Sarazzu)*
16. *Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)*
17. *Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)*



Alla scoperta dei nostri formaggi

La Liguria è definita l'unica regione del nord-ovest che confina con il mare, la sua storia come posta dell'Occidente ha fatto sì che culture, tradizioni e usanze l'abbiano resa unica. Il suo territorio si presenta con degli scenari mozzafiato, infatti le montagne e il mare sono un tutt'uno; territori difficili da vivere, ma dove la gente del posto è stata brava a trovare il modo per lavorarla, coltivarla e allevare animali come capre e pecore che aiutano l'uomo nel mantenerla viva.

La sua cucina contaminata da culture diverse, il microclima che la rende colorata, grazie ad una vasta coltivazione floreale, e la sua estensione sono alcune delle caratteristiche di zone turistiche di forte richiamo come: Riviera ligure, Cinque Terre, Portofino, Santa Margherita Ligure o Riviera di Levante e di Ponente.

L'arte casearia non la rappresenta, si fa fatica a trovare un formaggio tipico, questo non vuol dire che non ci siano. Molti dei prodotti che troviamo hanno origine da quegli Stati che utilizzavano i suoi porti per l'attività marinara. Non troviamo ad oggi delle DOP, ma degli ottimi PAT.

Tra quelli più conosciuti:

Formaggio di Santo Stefano d'Aveto:

Formaggio tipico della Val d'Aveto, a pasta semidura finemente occhiata tendente a colorazione gialla cangiante in funzione del periodo di stabulazione o pascolo delle bovine.

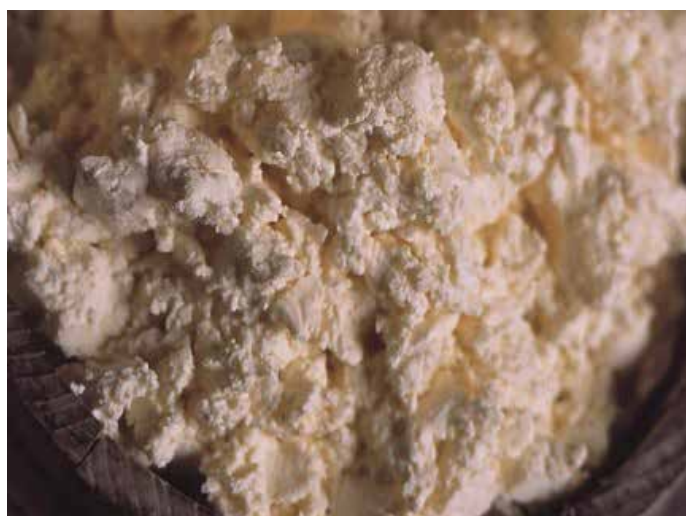


Prodotto e confezionato nel proprio Caseificio con LATTE italiano intero proveniente da allevamenti di bovine ubicate nelle Valli dell'Aveto e del Trebbia.

- Origine del LATTE: ITALIA
- Ingredienti: LATTE vaccino intero crudo, sale, caglio, fermenti lattici
- Stagionatura minima: 60 gg. La stagionatura esalta le caratteristiche del prodotto sotto il profilo della palatabilità
- Conservazione: umidità relativa tra 75 e 85%, temperatura 13-15°C per stagionatura
- Pezzature: forme di circa 12 Kg, tagli da 3 Kg circa, o a peso a richiesta
- Confezionamento: Forma intera - Tagli: sottovuoto
- Pezzi per cartone :1 Forma intera - 2 tagli sottovuoto - tagli da 3hg in numero variabile
- Dimensione Cartonaggio: 39X26X15h (modello 1) per 2/4 e tagli da 3hg (14-16 pezzi)
- 35,5x24x11h (modello 2) per tagli da 3hg
- Cartoni per strato: 9
- Strato per bancale: 5
- Peso singolo cartone: 12 - 6 Kg circa o secondo peso a richiesta
- Shelf-life: porzionato 60 gg. Forma intera: a stagionatura

Prescinsea:

Cagliata fresca di latte vaccino; colore bianco; consistenza da semi liquida a semi solida;



da; sapore acidognolo.

Il nome deriva dal genovese presû che signifi-

Alla scoperta dei nostri formaggi

fica appunto caglio.

In tavola la cagliata fresca dal gusto più o meno acidulo, viene utilizzata nel ripieno della maggior parte delle torte salate regionali. La prescinseua rientra anche nell'elenco degli ingredienti per il ripieno dei Barbagiuai ravioli di zucca fritti, tipici del ponente ligure.

Robiola della Val Bormida:

Tra i formaggi prodotti il più tipico era, ed è tutt'ora, la robiola della Val Bormida, prodotta interamente con latte ovino, anche se a volte viene aggiunta una piccola percentuale di latte caprino.

Formaggio fresco di latte ovino, pezzatura 200 - 400 g, di forma rotonda o rettangolare, consistenza pastosa.

Dopo aver rimescolato il latte e aggiunto il caglio liquido, si forma una massa solida che viene posta a sgrondare nei setacci per far fuoriuscire il siero. Raggiunta la giusta umidità viene messo nelle forme; la salatura è a



secco e manuale. La conservazione, brevissima (1-8 giorni) avviene in piccoli vani ben aerati. Non esiste stagionatura, si può però parlare di maturazione (circa 4-6 giorni) se si intende il periodo che va dal momento in cui il prodotto è formato a quando viene commercializzato; le sue caratteristiche rimangono comunque inalterate per 10-14 giorni a seconda della stagione.

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



BABA' RE®

TOPPING

Nelle macedonie per esaltare la naturale dolcezza della frutta



GHIACCIATO

Servito freddo come simpatico dopo pasto

TOPPING

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

TOPPING

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





NEL CAFFE



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

**IL NUOVO
LIQUORE
DELLA
TRADIZIONE
NAPOLETANA**

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

seguici su:  Terre pompeiane / Babà Re  babare_official / terre_pompeiane

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

La birra delle Marche, un'interessante realtà



Rubrica a cura di *Marisa Conte*

Viaggiamo questo mese alla scoperta del mondo brassicolo marchigiano, costellato da realtà piuttosto interessanti che hanno sicuramente contribuito in maniera significativa a portare in alto l'asticella di qualità della nostra amata birra artigianale italiana.

MC77 - Caccamo di Serrapetrona (MC)



Cecilia Scisiani e Matteo Pomposini del Birrificio MC77

Siamo nel cuore delle Marche, esattamente a Serrapetrona (in frazione Caccamo sul Lago). Qui nel 2012 nasce il Birrificio MC77 di Cecilia Scisiani e Matteo Pomposini, giovanissimi e intraprendenti birrai avvicinati al mondo della birra artigianale durante gli anni di studio universitario a Roma. Ben presto questa passione si trasformò in un hobby e li vide

intraprendere la strada dell'homebrewing, fino alla decisione di aprire una beerfirm nel 2012. Il successo è immediato e la sete è tanta, così Matteo e Cecilia dopo soli sei mesi decidono di fare il grande passo diventando titolari del microbirrificio MC77.

I due birrai si rivelano abili a cimentarsi con gli stili più disparati spaziando tra il mondo belga, tedesco, britannico e statunitense con produzioni che raccolgono subito il consenso del mercato e non solo.

Già dopo un anno dall'apertura arrivano, infatti, le prime medaglie fino al titolo di "Birraio dell'anno" nel 2018. Tutte le produzioni rivelano la grinta dei birrai che continuano nel loro percorso di crescita continuando a sorprendere il bevitore. Indispensabile provarle tutte!

Dove: Via Enrico Mattei, 100, 62020 Caccamo MC

Sito Web: <https://www.mc-77.com/>

MUKKELLER - Porto Sant'Elpidio (FM)

Ci spostiamo sulla costa adriatica alla scoperta del Birrificio Familiare Mukkeller nato nel 2010 con i fratelli Marco e Fabio Raffaelli. Il birraio Marco, detto



Marco e Fabio Raffaelli del Birrificio Mukkeller

"Mukka", per anni dedito alla produzione di birra tra le mura domestiche, decide di fare della sua passione un lavoro. Lo stile più amato da Marco? Le keller! Nasce così il Birrificio Mukkeller. In più di dieci anni Marco e il suo birrificio sono cresciuti in maniera esponenziale insieme alla qualità dei prodotti. La maggior parte della produzione si ispira alla tradizione tedesca, ma non mancano nella gamma birre di ispirazione anglo-americana e belga. Le caratteristiche principali delle loro birre sono la semplicità e la bevibilità, frutto di un attento lavoro nel bilanciamento degli ingredienti che rende il prodotto finale sempre equilibrato ma mai banale.

Con questi requisiti la strada per il successo era spianata, in fondo non è da tutti fare birre per tutti! Il massimo riconoscimento arriva nel 2019 con il premio di "Birrificio dell'anno"

Storie di birra

grazie ai numerosi premi ottenuti dalle sue birre, un successo meritato vista la determinazione con la quale Marco si è sempre impegnato a fare il massimo... Provare per credere.

Dove: Via del Lavoro, 1/3, 63821 Porto Sant'Elpidio FM
Sito Web: <https://www.mukkeller.it/>

MALARIFE - Ripe San Ginesio (MC)



*Simone Chiaraluca Marco Gagliardini
del Birrificio Malaripe*

Torniamo nell'entroterra marchigiano per esplorare una realtà giovane ma con le idee chiare gestita da Simone Chiaraluca and Marco Gagliardini. Il Birrificio MalaRipe nasce infatti nel 2017 con l'intento di unire la passione brassicola a quella per il territorio. Il nome stesso ha il chiaro intento di evocare quello della località d'appartenenza, mentre la scelta di stabilirsi nel centro storico è finalizzata al rilancio e alla valorizzazione

della vita del borgo. La gamma di produzione è molto ampia e spazia tra diverse tipologie stilistiche pur avendo una maggiore propensione per i modelli del mondo anglo-americano. La produzione si divide tra la linea classica, rappresentata da birre senza eccessi e fedeli agli stili, la linea special, con birre sperimentali e stagionali, e le linee Sour e Cantina che comprendono birre a fermentazione e birre speciali dalla lunga maturazione in botti.

Un birrificio che ha iniziato con il piede giusto e di cui sicuramente sentiremo parlare tanto per la tenacia di Marco e Simone nel voler valorizzare il proprio territorio, quanto per la qualità impeccabile delle loro produzioni.

Non resta che andare a trovarli nel loro beer-shop e, perché no, cogliere l'occasione per visitare il meraviglioso borgo che li ospita.

Dove: Via Roma, 8, 62020 Ripe San Ginesio (MC)

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

BIRRIFICIO STYLES - Monte Urano (FM)

Ultima tappa in provincia di Fermo dove troviamo una realtà giovanissima.

Era febbraio 2020 quando Christian Barchetta, homebrewer appassionato con esperienza decennale, vide realizzato il suo sogno di produrre in un vero e proprio birrificio tutto suo. Già conosciuto nel mondo degli homebrewers per i numerosi

premi conseguiti partecipando a diversi concorsi dedicati, Christian può finalmente renderci partecipi di quanto ha imparato in questi anni regalandoci dei prodotti unici e mai banali. La sua gamma è alquanto articolata e attinge da diverse tradizioni brassicole partendo da quella tedesca a quella anglo-americana senza disdegnare qualche chicca belga. Un birraio estremamente versatile che ha deciso di dare una panoramica piuttosto ampia del "fare birra", cimentandosi abilmente sia in basse che alte fermentazioni, offrendo prodotti adatti ad ogni esigenza e ad ogni momento della giornata.

Che dire, se questo era l'esame finale della sua decennale carriera da produttore casalingo, non possiamo che promuoverlo a pieni voti, certi che sarà anche il trampolino di lancio per una brillante carriera da birraio! Ora non ci resta che andare a trovarlo.

Dove: Via Adriatico, 21, 63813 Monte Urano FM

Sito Web: <https://birrificio-styles.beer/>



*Christian Barchetta del
Birrificio Styles*

Tappi di sughero o sintetici?



di Valentina Iatesta

Nonostante negli ultimi anni molti produttori abbiano deciso di confezionare i propri vini con tappi a vite o in materiale sintetico, quelli in sughero restano i più classici ed i più utilizzati.

Partiamo con i pro del sughero dicendo che questo è un materiale che ha varie proprietà e può portare al vino diversi benefici. L'invecchiamento è una fase che talvolta richiede anni ed è un qualcosa di molto complesso. Qui entrano in gioco i tappi in sughero che, grazie alla loro elasticità ed impermeabilità, aiutano il vino durante la sua evoluzione. Le bottiglie vengono conservate in cantina in posizione orizzontale ed il sughero, proprio grazie alla sua impermeabilità, impedisce al liquido di fuoriuscire e ad una piccola percentuale di aria di entrare, in modo tale da garantire un costante scambio gassoso. Le conseguenze di tale processo sono la stabilizzazione del colore nei vini rossi e la morbidezza al palato. Infatti, se gli scambi gassosi fra bottiglia e ambiente esterno non sono controllati, potrebbero esserci delle conseguenze negative sul vino. Se invece tali scambi sono ridotti al minimo, gli effetti positivi si concentrano soprattutto sull'evoluzione del prodotto e sulle sue proprietà organolettiche. La sua caratteristica di impermeabilità è dovuta alla presenza di suberina, una sostanza organica con proprietà idrorepellenti.



Altro aspetto del sughero che merita di essere citato è l'elasticità. Questa permette ai tappi di adattarsi bene al collo della bottiglia, favorendone quindi una corretta conservazione. L'idea che la bottiglia con tappo in sughero debba essere conservata in posizione orizzontale, è volta proprio a preservare l'elasticità del materiale. A contatto con il liquido il tappo rimane umido, non si secca e non si riduce, mantenendo la sua capacità di deformarsi.

Il sughero è anche amico dell'ambiente, poiché la sua produzione non richiede un abbattimento delle querce al momento della raccolta. Queste sono in grado di rigenerare la propria corteccia per ben 16 volte nell'arco della loro vita, piuttosto lunga visto

che si aggira intorno ai 200 anni! Il sughero è un materiale naturale, riciclabile al 100% e per di più le emissioni di anidride carbonica, dovute alla produzione dei tappi, sono relativamente basse. Il fattore della sostenibilità è da tenere in considerazione, dato che molti consumatori al giorno d'oggi sono attenti a quest'aspetto.

In tanti credono che i tappi a vite, chiamati Stelvin, ed i sintetici siano un qualcosa da riservare ai vini di bassa qualità, spesso però non è così. È vero che questa tipologia di tappi non è adatta a tutti i tipi di vino, ma è anche vero che hanno degli aspetti positivi. Bisogna riconoscere che il materiale sintetico garantisce al vino la protezione contro muffe, odori sospetti ed è tendenzialmente più igienico. I tappi a vite sono comodi in quanto non necessitano del cavatappi e la bottiglia può essere richiusa senza difficoltà, mantenendo inalterato il sapore del prodotto.

Molti consumatori ritengono che il tappo sia un importante aspetto da tenere in considerazione nella scelta del vino da acquistare. Secondo alcune interviste, è emerso che il tappo di sughero rappresenta una garanzia di qualità.

La carne di cavallo e le sue proprietà



Rubrica a cura del *dott. Giovanni Favuzzi*

La carne di cavallo ha delle caratteristiche particolari?

La carne di cavallo (*Equus caballus*) o carne equina è un tipo di carne estremamente energetico. Nello specifico, è la varietà che apporta la maggiore quantità di ferro (3,9 mg ogni 100 g di carne). La carne di cavallo ha un apporto proteico paragonabile a quello della carne bovina ma con un maggior contenuto di ferro e un minor tenore di grassi, con alte percentuali di grassi "buoni".

Qual è il contenuto di grassi della carne di cavallo?

Il contenuto lipidico della carne di cavallo è molto ridotto rispetto ad altre tipologie di carne rossa, come dimostra il colore, piuttosto omogeneo proprio per l'assenza di venature di tessuto adiposo. Si tratta, tra l'altro, di grasso facile da individuare e da eliminare perché di copertura, di colore bianco nei cavalli giovani e giallo negli adulti. Quindi la carne equina può essere definita piuttosto magra (le carni magre contengono al massimo 5 g di lipidi ogni 100 g di carne cruda, mentre quelle grasse ne contengono da 5 a 40 g). Sono proprio tutte queste caratteristiche a renderlo un alimento adatto a tutti. La quantità di colesterolo è uguale a quella di altre carni magre come pollo e bovino.

Perché la carne di cavallo ha un sapore dolciastro?

A differenza delle altre, la carne di cavallo si distingue per un modesto contenuto in glicogeno (0,5-1 grammo) che



Tagliata di cavallo

contribuisce a conferirle il tipico sapore dolciastro.

A chi si consiglia il consumo di carne di cavallo?

L'elevato contenuto proteico e di ferro in forma emica la rende consigliata alle persone anemiche, alle donne in gravidanza e ai bambini in crescita.

Grazie al basso quantitativo di sodio, inferiore rispetto alla carne di altre specie, la carne di cavallo è indicata alle persone che devono seguire una dieta povera di sodio, per esempio chi soffre di ipertensione.

Il suo consumo è consigliato anche ad atleti e sportivi che necessitano di un'alimentazione in grado di compensare il dispendio energetico e di soddisfare le loro elevate esigenze caloriche.

Spaghetti alle Arselle



Rubrica a cura di *Alessandro Dini*

L'estate è "scoppiata". Un luglio infuocato si fa sentire soprattutto sulle riviere. È il mese più caldo dell'anno e con il COVID, ormai alle spalle (speriamo), la tentazione più grande è quella di fare un tuffo nei nostri splendidi mari. In questo articolo vi voglio presentare una zona del Mar Ligure, dove sono nato e vissuto. Un territorio che sa di salsedine che, al di là della costa, è ricco di storia, natura, folklore e tanta gastronomia con i suoi numerosi prodotti tipici. Parlo della Versilia. Per noi versiliesi l'estate è sinonimo di mare, di bagni, di falò in spiaggia, di notti all'aperto sotto le stelle, di musica. Durante questo periodo le spiagge, che da Forte dei Marmi arrivano a Viareggio, sono prese d'assalto da turisti nazionali e stranieri, tanto che quasi quasi ci sentiamo defraudati della nostra terra. I re sono il sole ed il mare e la regina per noi è l'arsella. L'arsella, o tellina, è un mollusco bivalve di piccole dimensioni, con un sapore straordinario, consumata esclusivamente viva, è la protagonista di un nostro piatto di punta, gli Spaghetti alle Arselle. Ci sono diverse scuole di pensiero sulla preparazione di questo piatto. Per esempio, al Forte e Viareggio



lo fanno con arselle sgusciate in bianco (prezzemolate), altri lo preparano col guscio e pomodoro. Io vi propongo la versione originale versiliese degli antichi marinai. Bisogna procurarsi per 4 persone circa 500 grammi di arselle spurgate. Spurgate, significa vive, lasciate per almeno 24 ore in acqua di mare pulita per eliminare la sabbia residua. Prepariamo un battuto di aglio e peperoncino e lo rosoliamo in olio extravergine d'oliva. Appena imbiondito, mettiamo i molluschi, precedentemente sciacquati in acqua dolce, e copriamo. Le arselle a questo punto si apriranno. Aggiungiamo un bicchiere di vino bianco (preferibilmente vermentino) e facciamo evapo-

rare. Terminiamo la cottura con filetti di pomodori pachino (pochi) ed un cucchiaino di polpa finissima di pelati. Regoliamo di sale e cuociamo il tutto per 4/5 minuti. L'arsella se troppo cotta perde tutto il suo sapore. Scoliamo gli spaghetti al dente, amalgamiamo alle arselle e spolveriamo di prezzemolo fresco tritato. Un piatto che sa d'estate e di mare della Toscana. Come vino da abbinare consiglio un Montecarlo di Lucca delle Cantine Buonamico Vermentino Vivi. Un prodotto dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo fresco, intenso e floreale, arricchito da una nota minerale e una spiccata acidità che dona freschezza e persistenza. Buona estate.

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

Tiki Culture... il Mai Tai è il più richiesto



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

Quando si parla di Tiki Drinks vengono in mente gli ormai noti e popolari bicchieri "Mug" raffiguranti divinità polinesiane con forme di facce e corpi umanoidi. Nella cultura polinesiana i Tiki venivano realizzati su legno e rocce ed avevano grande potere spirituale. I Tiki Drinks nascono intorno agli anni 30 del vecchio secolo e prevedono una preparazione precisa e attenta in quanto l'obiettivo finale risulta essere sempre quello di esaltare i distillati con spezie e frutta fresca. I Tiki Drinks nascono ad opera di un giovane della Louisiana, certo Raymond Beaumont Gantt, appassionato di viaggi che dopo un suo trasferimento in California durante il Proibizionismo, si dedica al contrabbando di Whisky. Sopravvissuto alla II^a Guerra Mondiale, Gantt fonda il Don The Beachcomber, un Bar-Ristorante ad Hollywood a tema polinesiano lanciando i Tiki Drinks a base di Rum in diverse tipologie miscelati con frutta, miele e affini. La maggior parte dei Tiki include almeno un rum che in vero stile tropicale viene miscelato con succhi e polpe di frutti esotici come ananas, frutto della passione, guava e cocco. Siamo dunque nel periodo in cui la classe media americana riprende la forza economica

al punto di potersi permettere viaggi e vacanze alla ricerca di nuovi stili di vita, di nuove esperienze magari di natura "primitiva", pertanto cercando una spiritualità antica ormai perduta. Tale visione era ben lontana dalle realtà dell'industrializzazione americana di quegli anni. La soluzione era nelle Hawaii, nella Polinesia e sulle Coste Tropicali in genere: spiagge da sogno, donne

bellissime dai tratti somatici diversi dai canoni estetici del momento, una natura rappresentata dalle palme, dalle noci di cocco. Tutti vollero vivere questa favola più conosciuta come "Tiki Era", un'era paradisiaca. Al Don Beach, locale con mobili, arredi e pareti di colori sgargianti, con decorazioni floreali e piante esotiche dove veniva servito il famosissimo ed ormai intramontabile:

"Mai Tai"

drink creato da Trader Vic nel 1944, nel suo locale ad Oakland in California, per due suoi amici dove alla fine esclamò "Mai Tai" che in lingua Tahitiana significa "il più buono"

30 ml Amber Jamaican Rum
30 ml Martinique Molasses Rum

15 ml Orange Curacao
15 ml Sciroppo di Orzata
30 ml succo di lime fresco

7,5 ml Sciroppo di zucchero
Garnish: un triangolino di ananas, due foglie di menta e una buccia di lime

Raffreddare bene un highball o rock glass riponendolo in congelatore o riempiendolo di ghiaccio a cubi e una piccola parte di acqua.

Raffreddare bene uno Shaker con del ghiaccio a cubetti facendo-



lo girare vigorosamente con Bar Spoon ed eliminare l'acqua formata, filtrando con Strainer.

Versare tutti gli ingredienti nello Shaker ormai ben freddo e shakerare fino a diluizione desiderata. Liberare l'highball dal ghiaccio di raffreddamento ed inserirne del nuovo ben secco.

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

La Mocetta, il salume delle Alpi



a cura di *Marco Contursi*

La mocetta è un salume antico (troviamo raffigurazioni pittoriche della stessa nei castelli valdostani), tipico delle Alpi Occidentali, tra Val d'Aosta e Piemonte settentrionale. Chiamata anche motsetta o motzetta, il suo nome per esteso in dialetto è morseau de viande setza e significa pezzo di carne secca. La salagione e l'essiccazione sono un antico metodo di conservazione che sfrutta le proprietà igroscopiche del sale che, eliminando l'acqua, blocca le funzioni vitali dei microrganismi, responsabili del deterioramento delle carni. I pastori, per lunghi mesi in alpeggio, potevano così contare su una riserva di cibo importante e sempre disponibile. La mocetta si realizza a partire da un pezzo di carne molto magro. Oggi di bovino, ma un tempo era molto diffuso l'utilizzo della cacciagione, abbondante sulle alpi: cervi, camosci, stambec-



La mocetta delle Alpi

chi. Quest'ultima era particolarmente pregiata, ma oggi lo stambecco è specie protetta. Nel canavese, ne troviamo una versione reallizzata con carne suina. Scelto un pezzo di muscolo molto magro, viene rifilato e quindi cosperso di sale e di aglio, alloro, rosmarino ed erbe spontanee di montagna. La carne, così coperta di sale ed aromi, resta a riposo per circa 20 giorni, pressata in recipienti in terracotta o legno, con un peso sul coperchio per garantire la corretta pressione. È poi appesa e lascia-

ta asciugare e stagionare in luogo fresco e asciutto per circa 2-3 mesi. Di consistenza tenace, essendo un prodotto molto magro, sprigiona delicati profumi di erbe selvatiche e di carne stagionata, che si accentua col passare dei mesi. Si abbina al miele delle valli alpine, formaggi freschi, burro d'alpeggio e vini bianchi di Piemonte e Valle d'Aosta.

Ha il riconoscimento di prodotto PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani).

Ristorazione & Ospitalità di luglio 1991



a cura di *Diodato Buonora*

Continua con successo l'appuntamento con le nostre riviste di 30 anni fa che sta piacendo a molti soci e non soci, giovani e meno giovani, ai quali interessa la storia della nostra Amira.

Sulla copertina della rivista, "Anno XV - N°7 - luglio 1991", troviamo le foto di Chianciano, Firenze e Siena, le località che saranno visitate durante il congresso che si terrà dal 5 al 9 novembre 1991.

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

Tra gli articoli interessanti cito:

- **Salve! Salve! Inno all'amicizia** di *Lina Di Napoli*.
- **Il prestigio dei vini veronesi Bolla onora la città scaligera e la produzione vinicola nazionale** di *Dino Ramacci*
- **L'ospitalità a Chianciano** di *Liliana Baldel-*



la.

- **Il pesce: dalla rete alla tavola** di *Ennio Lazzarini*.
- **Vinitaly '91 - L'esaltazione trionfale di Bacco** di *Manlio Giarrizzo*.

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



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

MAURO CAMUSSO
 335.205440
 INFO@LAUTIN.IT

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

GRAND HOTEL

Royal e Golf
 Courmayeur Mont Blanc

www.hotelroyalgolf.com

TENUTA CANTA

contatti: tel 011 9906982 info@tenutacanta.it




Edizione 2021

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

I prodotti Piemontesi preparati alla "lampada" e al flambé



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

Visita le nostre pagine Facebook e Instagram

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

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

Berta®

Distillerie Berta SRL
 Fras. Cassalotto - Via Guastu 24/36 - 140446 Mosnacuzzo (AT) Italia
 P. IVA 01283390050

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

info@distillerieberta.it - www.distillerieberta.it
 info@relaisdelaposte.it - www.relaisdelaposte.it

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

PESCAJA

 cuore anim

Amira Napoli, no-stop e... avanti tutta!

La sezione AMIRA Napoli, sotto l'impulso del suo instancabile fiduciario Dario Duro, insieme al direttivo della sezione e ai referenti di zona, continua a realizzare nuovi progetti e riparte alla grande con incessanti e originali iniziative. L'impegno della sezione non ha mai avuto sosta anche nei periodi di lockdown, durante i quali sono state messe in campo numerose attività quali: corsi di aggiornamento tenuti attraverso seminari interattivi; visita didattica presso l'azienda vitivinicola "Cantine Astroni"; riunioni del direttivo per la pianificazione delle future attività tenutesi presso l'Hotel BW Signature Collection "Hotel Paradiso"; seminario rivolto a giovani operatori del settore sulle problematiche della ristorazione che si è svolto a Sant'Antonio Abate presso "Villa Palmentello"; e non ultima la registrazione di una puntata del "video tour AMIRA" presso la storica villa Signorini ad Ercolano, prestigiosa struttura dedicata all'arte del ricevere, durante la quale sono stati sottolineati i pregevoli aspetti del territorio, le sue risorse storiche e naturalistiche, l'infinita quantità di prodotti enogastronomici e l'innata cultura dell'accoglienza degli abitanti della zona.

Superato il periodo di forti restrizioni, dovute all'emergenza sanitaria e sempre nel rispetto delle norme di sicurezza, si è vo-



Al centro il prof. Gianfranco Testa con il direttivo di sezione e i nuovi iscritti

luto ripartire con un'importante manifestazione tenutasi il 26 maggio 2021 a Sturno in provincia di Avellino, presso il ristorante Luxury Country House "Il Mulino della Signora". L'iniziativa è stata promossa dal maître della struttura Lucio Cammisa, referente Amira per l'Irpinia che, con grande impegno e dedizione, è riuscito ad aggregare alla grande famiglia dell'AMIRA un numeroso e appassionato gruppo di giovani operatori del settore. A suggellare questo importante avvenimento sono intervenuti il sindaco di Sturno Vito Di Leo, il sindaco di Zungoli Paolo Caruso e l'ex sindaco di Taurasi Antonio Buono che si sono complimentati con il Cammisa e con il direttivo della sezione per l'apprezzabile iniziativa che ha sancito la volontà di collaborazione tra le istituzioni locali e l'AMIRA.

Un caloroso saluto di benvenuto è stato dato dal proprietario prof. Gianfranco Testa, a cui ha fatto seguito l'intervento del fiduciario Duro che ha consegna-

to al padrone di casa la tessera di socio onorario della sezione. Insieme ai saluti pervenuti dal presidente nazionale Valerio Beltrami, è stata ufficialmente consegnata al "Il Mulino della Signora" la targa di "Locale del Cravattino d'Oro", riconoscimento riservato alle strutture che offrono garanzie di professionalità, genuinità dei prodotti e un eccellente servizio in sala. L'evento è stato presentato da Nello Ciabatti che ha coordinato i successivi numerosi interventi. Particolari riflessioni sono state espresse da Raffaele Beato e Rosario Lopa, esponenti del direttivo, che hanno voluto focalizzare l'attenzione sull'attuale difficile momento nel settore del turismo ricettivo e in particolare del comparto della ristorazione, proponendo interessanti e innovative idee per la ripresa e il rilancio delle attività.

Giunto il momento in cui bisognava formalizzare le nuove iscrizioni, Lucio Cammisa ha consegnato ai neoiscritti gli attestati ufficiali apponendo sul-

Sezione Napoli

la giacca di ciascuno lo spillino distintivo dell'AMIRA, mentre per la componente femminile ha provveduto alla consegna la referente delle amirine Loredana Gaudiosi, la quale ha accolto nel "club delle Amirine" la dott.ssa Maria Concetta Conte, moglie del prof. Testa e Tiziana Paggiarulo, compagna di Cammisa, consegnando loro attestato e spilla distintiva.

Successivamente il Cammisa ha invitato tutti a raggiungere la suggestiva terrazza della struttura dove è stata offerta una degustazione di prodotti

tipici irpini. Le aziende che hanno voluto presentare i loro prodotti sono state, oltre agli oli "Il Mulino della Signora" prodotti dall'azienda del prof. Testa, Manimurci, Antica Irpinia, Gerardo Perillo, Nativ, Cooperativa Agricola Molara, Maraia forno a legna, Panificio San Michele, Salumi d'Irpinia Giovanniello, San Comaio vero succo di oliva. A chiusura della riuscita manifestazione, gli ospiti sono stati invitati dal prof. Testa al dinner nell'elegante sala ristorante, che gode di un suggestivo panorama sulle colline irpine. Il menu,

predisposto e curato con maestria dallo chef Andrea Formato e dalla sua brigata, è stato presentato ai tavoli con eleganza e professionalità del personale di sala diretto da Lucio Cammisa con una dettagliata descrizione per ciascun piatto. Come da consuetudine, Ciabatti, portavoce del direttivo, nel ringraziare tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione dell'evento ha dato il via al tradizionale taglio della torta AMIRA.

Nello Ciabatti

Sezione Chianciano Terme - Siena

Tavola rotonda per reperire personale

La sezione di Chianciano Terme-Siena dell'AMIRA, capitanata dal Fiduciario Gaetano De Martino, si è riunita lo scorso 24 giugno in una tavola rotonda al Ristorante Il Mestolo di Siena. Hanno partecipato, oltre ai soci della sezione, molte personalità senesi, quali l'assessore al Turismo A. Tirelli, G. Pucci, dirigente al Comune di Siena, Cultura e Turismo, Rappresentanti di Confesercenti e Confcommercio, la Nazione Siena, Siena TV ed alcuni docenti dei due Istituti Alberghieri della nostra provincia. È stato affrontato un tema molto importante per quanto riguarda la Ristorazione e l'Hotellerie, sia a livello locale che

nazionale, ossia quello di reperire personale di sala. Da alcuni anni, nel nostro settore, è molto difficile trovare personale, ma soprattutto personale qualificato. Con l'avvento del Covid-19, la situazione è notevolmente peggiorata. Dalla tavola rotonda, aperta dal Fiduciario Gaetano De Martino, il quale ha rimarcato la mera necessità nel nostro settore, sono seguiti interventi di buona parte dei partecipanti. La soluzione non è delle più facili, in quanto molti alunni, dopo aver frequentato e conseguito il diploma degli Istituti Professionali Alberghieri, cambiano il loro percorso, cercando e trovando lavoro in altri settori, quali agricoltura,

supermercati e alcuni vanno all'estero. Un problema non da poco, al quale è anche difficile trovare soluzioni e risposte. Complici anche molte strutture alberghiere che, nostro malgrado, non riescono a fidelizzare il personale, soprattutto di sala. Molte offerte di lavoro, sino a poco tempo fa, menzionavano anche l'età, quindi molti annunci erano rivolti a profili max. trentacinquenni, talvolta inferiori, tagliando fuori molti professionisti referenziati. Non ci rimane che sperare che nel prossimo futuro molti giovani si rinnamorino del mestiere più bello del mondo, quello di operatore di sala.

L'alberghiero "G.Marconi" di Vittoria celebra le eccellenze iblee

Si è svolto lo scorso 26 maggio, presso il Turismo Rurale Scornavacche a Chiaramonte Gulfi, un Convegno/Laboratorio sulle eccellenze enogastronomiche del territorio Ibleo. Tale incontro è avvenuto a conclusione dei tre giorni di Meeting Didattico realizzato dall'I.I.S.S "G. Marconi" e dall'AMIRA (Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi), rispettivamente nella persona del Prof. Giovanni Occhipinti (referente del progetto) e del Fiduciario "Ragusa Barocca" Vito Guzzardi, con il supporto di tre Consorzi di Tutela, al fine di fornire agli studenti un'occasione di conoscenza dei prodotti di eccellenza del territorio ibleo e la possibilità di interagire e dialogare con imprenditori ed operatori del settore.



Allievi dell'alberghiero "G.Marconi" di Vittoria

Un contributo fondamentale e qualificato ai lavori è stato fornito dal dott. Enzo Cavallo (direttore del Consorzio di Tutela del formaggio Ragusano DOP), dal Dott. Giuseppe Arezzo (presidente del Consorzio di Tutela dell'Olio DOP "Monti Iblei") e, infine, dalla Dott.ssa Gianna Bozzali che ha fatto le veci del Dott. Achille Alessi (presidente del Consorzio di tutela del Vino Cerasuolo di Vittoria DOP), ma in modo particolare dal nostro sponsor che ha messo a disposizione alcune etichette della propria cantina, Poggio di Bortolone, con cui la scuola ha firmato una convenzione di partnership. Numerosi interventi di notevole spessore tecnico hanno suscitato particolare interesse: tra i relatori la Dott.ssa Gianna Bozzali con il suo intervento sull'importanza del Cera-



Il Maestro Vito Guzzardi, fiduciario della sezione Ragusa Barocca

La realizzazione di tale Meeting Didattico è stata resa possibile grazie alla lungimiranza della Dirigente Scolastica dell'I.I.S.S. "G. Marconi", Prof.ssa ANNA GIORDANA, che ha subito accolto con entusiasmo l'idea progettuale adoperandosi fattivamente in protocolli d'intesa con l'AMIRA e con

i Consorzi di Tutela coinvolti nel progetto grazie ad un intenso e proficuo lavoro di squadra di tutti gli insegnanti tecnico-pratici dell'Alberghiero come i Proff. Alescio, Gueli, Cilia, Puzzo, Savona e Cangemi che hanno sapientemente guidato ed entusiasmato gli alunni nell'espletamento del servizio di sala, cucina e accoglienza turistica.



Sezione Ragusa Barocca



Il Formaggio Ragusano Dop



L'Olivo Dop dei Monti Iblei

suolo di Vittoria quale unica DOCG della Sicilia; il Dott. Cicero Giuseppe Capo Panel ed esperto in oli evo il quale ha guidato, in una piacevole esperienza sensoriale, i commensali alla scoperta dell'olio evo; la Prof.ssa Lina Lauria delegata Slow Food che nel suo intervento ha sottolineato, tra le altre cose, l'importanza del motto "buono, pulito e giusto"; il Dott. Pierluigi Cosenza con la cantina Poggio di Bortolone che ha affrontato il tema delle nuove tecniche di vinificazione e delle nuove tendenze di mercato. Inoltre, l'Hospitality Manager Giovanni Carbone ha parlato di itinerari enogastronomici e visite nelle cantine del Cerasuolo di Vittoria DOCG.

Di notevole rilevanza anche il fatto che all'evento abbiano partecipato rappresentanti dell'Arma dei Carabinieri della locale Stazione di Chiamonte Gulfi e il Dott. Salvatore Rizzo del Libero Consorzio Comunale di Ragusa.

L'affluenza è stata eccellente così come la partecipazione degli addetti ai lavori, visibilmente interessati agli argomenti affrontati. Molti sono stati infatti i contributi del pubblico presente che ha tenuto vivo il dibattito arricchendolo di spunti e suggerimenti concreti ed interessanti. L'occasione è stata utilissima per consentire un proficuo confronto tra gli enti pubblici, Consorzi di Tutela, imprese e professionisti del settore, confronto che resta alla base ed è presupposto irrinunciabile per un'adeguata crescita del settore enogastronomico, principale motore di traino del turismo negli Iblei.

I lavori si sono conclusi con l'impegno di "verticalizzare", in futuro, le degustazioni proponendo di volta in volta una sola eccellenza enogastronomica con il coinvolgimento del relativo consorzio di tutela per un ulteriore approfondimento delle eccellenze. E dato che i veri protagonisti dell'evento sono stati gli studenti, ad essi viene rinnovato l'augurio dalla Dirigente Scolastica: "Non è uniformandosi che si diventa prodotti di eccellenza, ma è mantenendosi fedeli a sé stessi ed alla propria storia!" Sponsor dell'iniziativa sono stati Gianni Cappello, Uni-brand, Schonhuber Franchi, Marino Francesco.





A-Z / Dizionarietto per gli addetti al servizio di Sala/Bar (7 / Evaporazione – Grassi)

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.

Evaporazione: il passaggio di un liquido allo stato di vapore che avviene a qualsiasi temperatura e che interessa soltanto la superficie del liquido in contatto con la fase aeriforme sovrastante, a differenza dell'ebollizione che riguarda l'intera massa del liquido e che per ogni sostanza avviene ad una ben determinata temperatura.

Extravergine: qualifica riservata, per legge, all'olio di oliva di prima spremitura con tasso di acidità non superiore all'1%.

F

Fabbisogno: quanto risulta indispensabile in un dato campo o momento.



Fecola: l'amido che, in forma di polvere bianca, insolubile in acqua fredda, si ricava da rizomi, tuberi e fusti di varie piante, nelle cui cellule è contenuto in granuli. Fecola di patate, usata in cucina come addensante o, in sostituzione della farina, per rendere i dolci più soffici.

Feedback: in linguistica e anche in psicologia, effetto retroattivo di un messaggio o di un'azione su chi li ha promossi.

Feeling: intensa e immediata corrente di simpatia che si instaura tra due persone come una sorta di sintonia.

Fermentazione: l'insieme dei processi chimici di demolizione del glucosio che avvengono in anaerobiosi, a opera di enzimi contenuti in alcuni microrganismi. Ogni processo in cui un microrganismo, sia in presenza di aria (f. aerobica) che in sua assenza (f. anaerobica), utilizza un substrato zuccherino per la crescita; in base al prodotto finale. Nel caso del vino, il processo di trasformazione degli zuccheri in alcool e anidride carbonica

ad opera di microrganismi (saccaromiceti).



Fillossera: nome degli insetti afididi del genere fillossera, originaria dell'America settentrionale, vivente esclusivamente sulla vite. Presenta due cicli, uno completo, nel quale attacca foglie e radici, e uno incompleto nel quale attacca solo le radici.

Filtrare: riferito a un fluido, far passare attraverso un mezzo o diaframma permeabile capace di trattenere le eventuali particelle solide contenute in sospensione.

Finger food: piccola porzione di cibo che si porta alla bocca con le dita.

Fior di latte: è un formaggio fresco, o latticino, di latte intero vaccino a pasta filata.



Flambé: vivanda preparata, alla lampada, in sala dal maître. La preparazione è cosparsa di liquore, a cui si dà fuoco un momento prima di essere servita. È il momento romantico della professione del maître.

Foderare: In cucina, rivestire l'interno di uno stampo con uno strato di pasta o altro.

Fois gras: fegato delle oche appositamente ingrassate, che costituisce la base del pâté più pregiato.

Fondo di cottura: è ciò che rimane nella padella o nella pentola, dopo aver cotto gli alimenti; differente dal fondo di cucina: una riduzione liquida ottenuta dalla cottura per espansione di soffritto (sedano, carota, cipolla) e di elementi nutritivi come ossa, carni e pesci. Da cui fondi bruni e fondi bianchi.

Fonduta: pietanza piemontese, costituita da una densa crema (ottenuta per fusione della fontina amalgamata con panna e



tuorli d'uovo); si serve caldissima, spesso con fettine di tartufo bianco.

Food and beverage service: servizio di cibo e bevande; food and beverage manager è il direttore alla ristorazione.

Formaggi: prodotto alimentare che si ricava per coagulazione del latte o della crema; secondo il contenuto in grassi può essere grasso, semigrasso, magro, a doppia crema; secondo la consistenza, a pasta dura o molle; secondo la maturazione, fresco o stagionato; secondo il modo di caseificazione, crudo, semicotto, cotto.

Frappe: bevanda a base di ingredienti diversi, amalgamata nel frullatore con ghiaccio tritato.

Freezer: la cella del frigorifero nella quale si ha la più bassa temperatura consentita dall'impianto; apparecchio congelatore, atto alla conservazione di alimenti per lungo tempo.

Frollatura è un processo chimico-fisico naturale che avviene spontaneamente nei muscoli scheletrici degli animali appena abbattuti, trasformandoli gradualmente in carne. Per questo motivo, prima di essere offerte al consumatore, le carni vengono lasciate maturare (frollare) ed intenerire per qualche giorno.

Frullare: sbattere col frullino o ridurre in poltiglia col frullatore.

Fumé: trattato mediante l'esposizione al fumo (salmone fumé, prosciutto fumé, etc.).

Fumetto: è un brodo di pesce ristretto, preparato con teste, lisce, pelli (in particolare quelle di sogliola), avanzi di pesce, vino bianco e anche verdure aromatiche. Cotto lentamente e poi ben filtrato, questo liquido viene usato per la preparazione di salse a base di pesce.

G

Gala: serata particolarmente elegante.

Gastronomia: è l'insieme delle tecniche e delle arti culinarie, utilizzate nella cucina.

Gelatina: materiale gelificato, ovvero allo stato di gel. Un gel è un materiale colloidale solido ed elastico. Il contenuto liquido può essere separato dalla fase solida per essiccazione, come avviene nella produzione della gelatina in polvere o in fogli.

Gelo: è una sorta di gelatina che rievoca gli inebrianti e freschi sapori estivi del mediterraneo, ottenuta con amido.

Gin: distillato di cereali aromatizzato con bacche di ginepro.

Glacé: rivestito di uno strato di glassa o di altre sostanze lucide od opalescenti: marrons glacés, marroni canditi; (carne glacée, in galantina).

Glassa: rivestimento opaco a base di zucchero, adoperato per decorare torte o pasticcini; detto anche ghiaccia.

Grassi: una dieta sana ed equilibrata permette di tenere a bada anche i problemi che possono essere causati dal consumo, non certo dall'eccesso, di grassi saturi.



Grassi saturi: una dieta ricca di grassi saturi è potenzialmente letale per l'organismo umano, ma non vuol dire che non si possano consumare, con parsimonia, alimenti in cui ci siano grassi saturi, come ad esempio affettati, formaggi ed altri ali-

menti prevalentemente di origine animale. Allora, è preferibile consumare grassi saturi o grassi insaturi? Sicuramente entrambi! **Grassi saturi utili per il nostro organismo:** esiste un tipo di grassi saturi, i trigliceridi a catena media (es. il latte, l'olio di cocco etc) utili per il nostro organismo, non alzano il colesterolo, vengono assorbiti più facilmente e si comportano quasi come dei carboidrati piuttosto che come grassi.

Grassi idrogenati: i grassi idrogenati, anche se insaturi, sono nocivi alla nostra salute perché artificialmente saturati mediante un processo chimico-fisico affettato, detto idrogenazione, che provoca un aumento di grassi cattivi, detti acidi trans. Sono presenti negli alimenti che contengono margarine e negli alimenti fritti in oli grassi semi/idrogenati.

Grassi (perché chiarificare il burro): il burro è un'emulsione di acqua per circa il 15% e di grasso per circa l'82%. Quando si scalda a 100°C, l'acqua contenuta comincia a bollire e si osserva la caratteristica "schiuma". Evaporando completamente l'acqua, la temperatura continua a salire, tra i 120 e i 140°C; la caseina presente comincia a brunirsi e continuare a tenere il burro sul fuoco significa annerire e bruciare tutto.

Per ovviare al problema, esiste solo un metodo: chiarificare il burro, cioè liberarlo dell'acqua e della caseina, trattenendo solo i grassi. In questo modo i grassi del burro possono raggiungere le temperature ottimali per friggere la "cotoletta" senza correre il rischio di bruciare.

Grassi (punto fumo del burro): il classico panetto arriva al punto fumo compreso fra i 120 e i 130° C, mentre il burro chiarificato può arrivare fino a 190 - 200° C. In industria, il burro viene fuso a vapore mediamente a 45° C; viene poi centrifugato per eliminare proteine, lattosio e acqua, e infine scaldato a 100° C per eliminare ancora gli ultimi residui di acqua e umidità.



Grassi (la panna, o crema di latte): è un'emulsione di acqua e grasso come il latte, con la differenza che contiene grasso attorno al 30% contro il 4% del latte. Si ottiene centrifugando il latte per eliminare l'acqua. "La panna cruda" ottenuta che ha al suo interno due ingredienti (la crema di latte e un addi-

tivo stabilizzante, il cui compito è quello di mantenere la panna montata), viene pastorizzata per sicurezza alimentare. Montare la panna significa inserire aria, tra acqua e grasso, per ottenerne la consistenza schiumosa. Quanto al contenuto in grassi, al 10% viene impiegata in caffetteria; al 20% in cucina e al 30% da montare. Se si centrifuga di nuovo, si ottiene il burro.

Grassi (la panna vegetale): simile alla margarina, la variante vegetale della crema di latte nasce sull'onda salutistica tipica degli ultimi decenni del XX° secolo con il termine di panna vegetale e continua ad essere presente sulle tavole degli italiani a causa della scarsa informazione collettiva in campo alimentare. Meno male che dal 13/12/2014 è obbligatorio specificare in etichetta l'origine degli oli e/o dei grassi vegetali impiegati. Mentre per fortuna ultimamente le aziende si sono attivate per offrire un alimento meno problematico: è il caso della panna/crema vegetale alternativa a base di soia, avena, cocco o mais etc.; sono tutte diverse tra loro ma, tendenzialmente, nascono con l'intento di prescindere dall'utilizzo dell'idrogenazione.



I locali del Cravattino d'Oro

ABRUZZO

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

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

CAMPANIA

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

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

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

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

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

EMILIA ROMAGNA

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

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

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

**FRIULI VENEZIAGIULIA
Grand Hotel ASTORIA**

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

LIGURIA

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

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

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

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

LOMBARDIA

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

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

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

PIEMONTE

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

PUGLIA

JOLI PARK HOTEL GALLIPOLI CAROLI HOTEL
Via Lecce 2
73014 **Gallipoli (LE)**
0833 263321
www.carolihotels.com/joli-park-hotel/alber

SARDEGNA

Ristorante BELVEDERE
Località Farina, snc



I locali del Cravattino d'Oro

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

MOMENTUM Wellbess Bio-Resort
Strada Statale, 115
53034 **Castelvetrano (TP)**
0924 941046
www.momentumresort.com

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

UMBRIA

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

VALLE D'AOSTA

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

VENETO

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

Ristorante LA MONTANELLA

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

Ristorante IL GALEONE D'ORO
Piazza Dante Alighieri, 3
31033 **Castelfranco Veneto (TV)**
335 6162 700
www.galeonedoro.it

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

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

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

Antica Trattoria DUE SPADE
Via Roma, 5
36066 **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