

Ristorazione & Ospitalità

A. M. I. R. A.

Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiens Ristoranti e Alberghi

Anno 49 - Numero 4
Aprile 2025



**BUONA
PASQUA**

**Speciale "Le Donne
nell'Arte del Flambé®"**



Azienda leader nella distribuzione di prodotti dedicati alla ristorazione e alla ricettività.

Da oltre **60 anni** ci occupiamo con impegno delle esigenze della ristorazione e della ricettività, commercializzando prodotti alimentari e non, con un focus specifico sul mondo **Ho.Re.Ca.** **Le nostre forniture raggiungono tutta l'Italia**, grazie ad una rete capillare di unità logistiche ed a una flotta di mezzi a basso impatto ambientale, di ultima generazione.

La preparazione tecnica, le competenze del personale, la conoscenza del mercato e la disponibilità costante di un ampio assortimento, insieme ad una rete vendita formata da professionisti che operano in ottica consulenziale, sono elementi chiave della nostra offerta e del nostro servizio.

PREGIS®



Pregis:
una Pasqua di gusto !

Ristorazione & Ospitalità



Anno 49 n° 4
Aprile 2025

Rivista di alimentazione,
gastronomia, enologia e turismo

EDITORE AMIRA
Associazione Maîtres Italiani
Ristoranti e Alberghi

DIRETTORE RESPONSABILE
Diodato Buonora
dbuonora@libero.it

DIRETTORE EDITORIALE
Valerio Beltrami

GRAFICA E IMPAGINAZIONE
Veronica Gatta

CONTRIBUTI EDITORIALI
Valerio Beltrami, Adriano Bernardi,
Carlo Bonito, Diodato Buonora,
Gianni Cassanelli, Marco Contursi,
Carmen D'Ambrosio, Simone De Feo,
Rossella De Stefano,
Giovanni Favuzzi, Yonel Gómez,
Adriano Guerri, Francesco Guidugli,
Francesco Mazzei, Alessandro Peleggi,
Fabio Pinto, Nicholas Reitano,
Antonio Rotondaro, Giacomo Rubini,
Isabella Sorgente, Luca Stroppa.

SITO UFFICIALE
www.amira.it

FILO DIRETTO CON AMIRA
Tel. 02 41405461
dalle 9 alle 12
dal lunedì al venerdì
sedelegale@amira.it

REGISTRAZIONE TRIBUNALE
n. 16754 del 26 marzo 1977

Sommario



SPECIALE "LE DONNE NELL'ARTE DEL FLAMBÉ®"

7 - La manifestazione è stata un successo. La gara è stata vinta dalle ragazze dello "IAL di Udine". Al secondo posto la squadra di Paestum e al terzo quella del Trentino
Diodato Buonora

17 - Grazie! Grazie! Grazie!
Giacomo Rubini

21 - "Le donne nell'arte del flambé" dell'Amira: lo "Ial Fvg" vince l'edizione 2025
Valerio Beltrami

22 - Il "Flambé": L'arte delle donne di brillare in sala...e non solo! - Isabella Sorgente

ATTUALITÀ

24 - Buone notizie da Solidus Turismo
"I Professionisti dell'Ospitalità"
Francesco Guidugli

27 - Anche l'osteria vuole il suo maître: Valerio Beltrami rilancia la sfida della qualità in sala
Nicholas Reitano

29 - Gallipoli (LE), inaugurata la sezione AMIRA Salento - Antonio Rotondaro

30 - Lady Drink 2025, proclamate le vincitrici
Rossella De Stefano

34 - Primo in Italia, primo nel mondo. Apre a Roma l'hotel Orient Express La Minerva
Yonel Gómez

FORMAZIONE

37 Il Food Cost: bussola per la redditività nel settore della ristorazione - Simone De Feo

ATTUALITÀ

41 - Impariamo a rispettare quella cultura riconosciuta in tutto il mondo come Made in Italy - Adriano Bernardi

VINO E ATTUALITÀ

42 Il vino e i "protezionismi immotivati"
Alessandro Peleggi

ATTUALITÀ

44 Il vino senza alcol, il piacere del gusto, senza compromessi - Gianni Cassanelli



44



48



62



54



52



45

WEDDING E BANQUETING

45 Welcome drink o cocktail di benvenuto per il matrimonio: deve essere perfetto per creare l'atmosfera giusta - Carlo Bonito

EVENTI DI ... VINO

47 "mareMMMa 2025" è stata un'edizione da record - Adriano Guerri

LE NOSTRE DOCG

48 Il Vino Nobile di Montepulciano, la prima Docg italiana - Adriano Guerri

TECNICAMENTE... VINO

49 Una definizione di "Analisi Sensoriale" del vino - Alessandro Peleggi

CULTURA DEL SOMMELIER

52 Abbinamento cibo e vino, la scuola francese e la scuola inglese - Luca Stroppa

I GRANDI ALBERGHI DEL MONDO

54 Grand Hotel Palazzo della Fonte Fiuggi - Ospitalità di altri tempi - Simone De Feo

LE COSE BUONE DELLA NOSTRA ITALIA

55 L'anice verde di Castignano, la "quintessenza" dei liquori digestivi - Carmen D'Ambrosio

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

56 Il burro di arachidi, un antiossidante naturale - Giovanni Favuzzi

DISTINTI SALUMI

58 Il Mazzafegato, antico salume dell'Alta Valle del Tevere - Marco Contursi

L'ANGOLO BAR

59 Monkey Gland... "non solo Filetto Voronoff"!!! - Fabio Pinto

BREVISSIME - LEGGENDO QUA E LÀ...

60 A cura di Diodato Buonora



LA NOSTRA STORIA - R. & O. DI 30 ANNI FA

62 Ristorazione & Ospitalità di Arile 1995 - Diodato Buonora

I MAÎTRES ACCHIAPPA VIP

63

DALLE SEZIONI

65-69

Calabria Sud
Cosenza Sila
Toscana Felix - Terre senesi-aretine
Treviso Cadore

I MIGLIORI VINI D'ITALIA - DA UN TESTO DEL 1908

70 IL "GATTINARA" - Arnaldo Strucchi



PREMIUM BEVERAGE EXPERIENCE

Gestire un'ampia sala colazioni, specialmente nei momenti di punta, è una vera arte. Quando numerosi ospiti si affollano contemporaneamente, chiedendo bevande diverse, mantenere un servizio impeccabile e rapido diventa la chiave per un'esperienza davvero esclusiva.

Con le soluzioni firmate **NDD**, portare la qualità premium nelle vostre colazioni non è mai stato così semplice.

A partire da **Lattiz**, un sistema innovativo e rivoluzionario che consente di servire una crema di latte perfetta in pochi secondi, senza compromessi. Grazie a questa tecnologia avanzata, ogni cappuccino e latte macchiato si trasforma in una bevanda eccelsa, regalando ai vostri ospiti momenti unici. Lattiz è progettato per garantire una qualità costante, minimizzando i tempi di preparazione e riducendo considerevolmente la formazione necessaria per lo staff. È la soluzione ideale per grandi strutture e hotel di alto profilo, dove velocità ed eccellenza devono andare di pari passo, specialmente durante i momenti più affollati.

A completare l'offerta premium di NDD, il sistema **Cafitesse** permette di erogare caffè di qualità superiore con rapidità ed efficienza, mantenendo alti standard anche con volumi elevati. Il dosaggio preciso e la tecnologia avanzata **riducono gli sprechi**, ottimizzano i costi e garantiscono un controllo completo, offrendo una gestione efficace delle colazioni.

Per arricchire ulteriormente la vostra proposta, **NDD offre anche soluzioni a base di frutta** che aggiungono freschezza ed eleganza al buffet. Il tutto è accompagnato da un servizio di **assistenza tecnica efficiente** e affidabile, sempre pronto a supportarvi per garantire un'operatività continua.

Con oltre 700 hotel in tutta Italia che hanno scelto NDD, le nostre soluzioni rappresentano il punto di riferimento per chi desidera distinguersi offrendo un servizio colazioni all'altezza delle aspettative più elevate.

Contattaci per scoprire come trasformare la tua colazione in un'esperienza esclusiva e memorabile!



NDD Italia S.r.l.

Via Borgogna 3 - 20122 Milano (MI)

Tel: +39 02 8051 680 - Email: info@ndditalia.it

Sito web: www.ndditalia.it

Beverage Premium Experience

6 | R & O | Aprile 2025



**La manifestazione è stata un successo.
La gara è stata vinta dalle ragazze
dello “IAL di Udine”. Al secondo
posto la squadra di Paestum
e al terzo quella del Trentino**

*di Diodato Buonora
Tutte le foto dello speciale
“Le Donne nell’Arte del Flambé”
sono di Stefano Sola*

La manifestazione “Le Donne nell’Arte del Flambé®” - Maria Luisa Speri Challenge è diventato un appuntamento imperdibile per l’AMIRA. L’evento si è tenuto dal 10 al 13 marzo e come sempre è stato un successo. La kermesse si è

Speciale “Le Donne nell’Arte del Flambé®”

svolta nelle eleganti sale del Grand Hotel Astoria di Grado (GO), diretto dal dott. Alessandro Lovato.



*L'Assessore all'istruzione del Comune di Grado,
Lidianna Degrassi, Giacomo Rubini
e Alessandro Lovato direttore dell'Astoria*

L'idea di questo evento è stata di Giacomo Rubini (Vice Presidente vicario Amira) e di Antonio Boemo, giornalista molto vicino alla nostra associazione. Sapete bene che si tratta di una gara, tutta al femminile, di cucina flambé, quelle particolari preparazioni elaborate in sala e molto apprezzate dai clienti ai quali piace vedere preparare il piatto sotto i propri occhi. Quest'anno, a partecipare ci sono state 13 squadre da tutta l'Italia, composte da 3 donne per ogni squadra: una doveva eseguire il piatto alla lampada (il tema era “il dessert di frutta alla lampada”), una doveva abbinare un cocktail al piatto e una terza doveva deliscare un cefalo della laguna di Grado cotto al forno. Per fiammeggiare e per la preparazione del cocktail dovevano essere utilizzati i prodotti della Nonino, principale sponsor della manifestazione.

A presiedere la giuria c'è stato Claudio Recchia, Cancelliere dei Grandi Maestri della Ristorazione. Gli altri 4 giurati, tutte donne, erano: Claudia Speri (albergatrice - ristoratrice), Vilma Broggi (Maître d'Hotel e Sommeliere della Villa Principe Leopoldo Lugano), Isabella Sorgente (De-



La giuria

legata Nazionale Amirine) e Luciana Hol-ler (Maître Amira e imprenditrice).



Il cerimoniere Amira Giovannangelo Pappagallo

A presentare, c'era Giovannangelo Pappagallo, il vulcanico cerimoniere dell'AMIRA. È stato possibile seguire, integralmente, la manifestazione in diretta streaming.

A dare il benvenuto alle squadre e ai dirigenti dell'Amira è venuta la dott.ssa Lidianna Degrassi, Assessore alla cultura e all'istruzione del Comune di Grado.

La gara è stata suddivisa in due giorni, 8 squadre la prima giornata (11 marzo) e 5 la seconda (12 marzo).

Questo l'ordine di partecipazione delle squadre, ottenuto dal sorteggio che è stato effettuato il giorno prima della gara.

Speciale “Le Donne nell’Arte del Flambé®”



La squadra della Sicilia Occidentale



La squadra della Sicilia Orientale



La squadra di Gorizia



La squadra di Udine (IAL FVG)

1 - Squadra Sicilia Occidentale - Fiduciario Antonino Scarpinato. Partecipanti: Giusi Graziano (flambé), Carmela Sardina (cocktail) e Cettina Romano (deliscatura pesce). Piatto: “Spicchi di mandarino con cioccolato di Modica”. Cocktail: “Nonino al mandarino”.

2 - Squadra Sicilia Orientale - Fiduciario Alfio Cantarella. Partecipanti: Angelina Petrella Azuaje (flambé), Desiree Castorina (cocktail) e Giorgia D’Angelo (deliscatura pesce). Piatto: “Per eleganza”. Cocktail: “Sweet sunset”. Docente Roberto Salantri Proietto. I.P.S.S.E.O.A. Giovanni Falcone, Giarre (CT)

3 - Squadra Gorizia - Fiduciario Gherghel Egidio Sebastian. Partecipanti: Emma Gattesco (flambé), Gaia Sferza (cocktail) e Elide Chiatti (deliscatura pesce). Piatto: “Armonia di moscato”. Cocktail: “Gaia”. Docente Alessandro Geatti. I.S.I.S. “S. Pertini” di Monfalcone - Grado.

4 - Squadra Udine / IAL FVG - Fiduciario Nunzio Buglione. Partecipanti: Letizia Tonelli (flambé), Ariel Rainard (cocktail) e Alexandra Strungaru (deliscatura pesce). Piatto: “Sunsweet Pick me up”. Cocktail: “Alexandrino”. Docenti Annalisa Zuin e Gianluca Patruno. IAL FVG - Centro Alberghiero di Udine.

5 - Squadra AMIRA Paestum. Fiduciario Giovanni Calembò. Partecipanti: Maria Assunta Cioffi (flambé), Sofia Cobucci (cocktail) e Simona Vinci (deliscatura pesce). Piatto: “Pere flambé allo zafferano con quenelle di ganache al cioccolato bianco su crumble al cacao e nocciola”. Cocktail: “Sea Side”. Coach Michele Girardi.



La squadra di Paestum

6 - Squadra Romagna. Fiduciario Leonardo Calbucci. Partecipanti: Lea Nerini (flambé), Carlotta Bonora (cocktail) e Gloria Zanardi (deliscatura pesce). Piatto: “La martin sec al cabernet sauvignon fiammeggiata alla grappa fumé”. Cocktail: “Smoked Cinnamon Paloma”. Docente Giorgio Rossi. IAL Emilia Romagna di Cesenatico.



La squadra della Romagna

7 - Squadra Genova Tigullio - Partecipanti: Asia Greco (flambé), Gaia Rapali (cocktail) e Giorgia Cannata (deliscatura pesce). Piatto: “Mela Foglia”. Cocktail: “ManZena”. Docente Enza Dello Russo. IISS Bergese Rosselli, Genova.



La squadra di Genova Tigullio

8 - Squadra Ragusa Barocca - Fiduciario Vito Guzzardi. Partecipanti: Isabella Nicoletti (flambé), Miriam Occhipinti (cocktail) e Denise Battaglia (deliscatura pesce). Piatto: “Profumi di Sicilia”. Cocktail: “Mandorlo in fiore”. Docenti Maurizio Alescio e Luca Cascone. IIS “Guglielmo Marconi”, Vittoria (RG).



La squadra di Ragusa Barocca



La squadra della Sicilia Centrale

9 - Squadra Sicilia Centrale - Fiduciario Giuseppe Pinzino. Partecipanti: Giorgia Santoro (flambé e deliscatura pesce), Gabriela Mangione (cocktail) e Federica Nalbhone. Piatto: “Il cannolo della Dea”. Cocktail: “Red Women Cocktail”. Dirigente Luciano Graziano.



La squadra di Treviso Cadore

10 - Squadra Treviso Cadore - Fiduciario Epifanio Paoli. Partecipanti: Asia Scattolin (flambé), Alice Biondo (cocktail) e Alesia Cremonese (deliscatura pesce). Piatto: “Delizia al fuoco di mela”. Cocktail: “Lady Angel”. Docente Loris Bettil. I.P.S.S.E.O.A. “M. Alberini”, Lancenigo di Villorba (TV).



La squadra di Trieste

11 - Squadra Trieste - Fiduciario Gherghel Egidio Sebastian. Partecipanti: Chiara Lago (flambé), Emilia Michelutti (cocktail) e Nicole Lezzi (deliscatura pesce). Piatto: “Fiaba d’inverno”. Cocktail: “Pirus Mule”. Docenti Leonardo Mantovani e Luca Patruno. IAL FVG Centro Alberghiero di Muggia (TS).



La squadra del Trentino Alto Adige

12 - Squadra Trentino Alto Adige - Fiduciario Gianni Cassanelli. Partecipanti: Oumy Ndiaye Ndeye (flambé), Tiziana Maestranzi (cocktail) e Nicol Calovi (deliscatura pesce). Piatto: “Pere e platano in fiamme”. Cocktail: “Brezza di Artemide”. Docente Tiziana Maestranzi. CFP ENAIP Riva del Garda (TN).

13 - Squadra Udine / Civiform - Fiduciario Nunzio Buglione. Partecipanti: Valentina Piemonte (flambé), Gaia Venier (cocktail) e Gaia De Corti (deliscatura pesce). Piatto: “Pere del contadino”. Cocktail: “A Silvia”. Docenti Diego Tassi e Maurizio De Michelis. Civiform Cividale del Friuli (UD).



La squadra di Udine - Civiform

A tutti i partecipanti è stato dato un attestato di partecipazione, la copia del libro “Signore e signori il Maître è servito” scritto dal nostro Vicepresidente Vicario Giacomo Rubini ed edito da Marca Aperta oltre a diversi gadget offerti dai numerosi sponsor.

Il Presidente Valerio Beltrami ha ringraziato il numeroso pubblico che ha assistito alla gara, la giuria, la giunta nazionale che ha collaborato in modo attento e professionale e soprattutto alle partecipanti che, a parte l’emozione, hanno dimostrato grande professionalità.

Per quanto riguarda il cibo, tutti quelli che sono già stati a Grado per eventi AMIRA, sanno che il Grand Hotel Astoria è una garanzia. La bravura dello chef e della sua brigata e l’ottimo servizio, ancora una volta, hanno fatto in modo di trascorrere dei bei momenti all’insegna del buon cibo e della professionalità.

Inoltre, durante la 3 giorni gradese abbiamo potuto gustare e scoprire, grazie ai nostri sostenitori, dei vini e dei prodotti che non



Giacomo Rubini e il Presidente Valerio Beltrami si complimentano con lo chef per l’ottima cucina



La giunta AMIRA al completo ha collaborato alla riuscita della manifestazione

si dimenticano facilmente. Per i vini, abbiamo avuto l’ennesima conferma della qualità dei vini del Friuli Venezia Giulia. Tra le aziende friulane che hanno offerto i loro prodotti, cito: Alessio Dorigo (Premariacco UD), Ermacora (Ipplis UD), Humar (San Floriano del Colli GO), La Ginestra (Mossa GO), Ca’ Bola-

ni (Cervignano del Friuli UD), Villa Russiz (Capriva del Friuli GO), Scubla (Ipplis UD), Branko Erzetic (Cormons GO) e Ronchi di Manzano (Manzano UD). Inoltre, fuori regione, abbiamo gustato i prodotti di Ruggeri (Valdobbiadene TV), Foss Marai (Guia TV) e Sutto (Salgareda TV). Da sottolineare, anche per-

ché ho molto apprezzato, l’ottimo Trento Doc Tenute Novei dell’Azienda Agricola Serafini Rocco che ci è stato offerto la prima sera.

Poi, a parte il vino, abbiamo scoperto i salumi della Brunello di Bassano del Grappa (VI) che produce una gamma completa di salumi cotti, utilizzando materie prime selezionate di provenienza nazionale ed europea; l’ottimo prosciutto e i salumi della Wolf di Sauris (UD), quella di Wolf è una storia di antichi sapori che si aggiorna giorno dopo giorno mantenendo intatti la genuinità dei salumi e i gusti tipici delle tradizioni artigianali; i formaggi della Latteria d’Aviano (PN), una ricca selezione di formaggi tra tradizione e innovazione. Molto interessante il loro erborinato affumicato.

sificate ex aequo al 4° posto. Poi, il microfono è passato al Cancelliere dei Gran Maestri della Ristorazione, Claudio Recchia, che ha comunicato i primi 3 classificati: al terzo posto la squadra del Trentino Alto Adige che ha ricevuto una coppa e un assegno di 400 euro offerto dalla BCC Venezia Giulia. Al secondo posto, la squadra di Paestum alla quale è stato dato un set completo (lampada e padella) per la lavorazione flambé e un assegno di 600 euro offerto dalla BCC Venezia Giulia. La squadra vincitrice dell’ottava edizione delle “Donne nell’Arte del Flambé®” è stata quella dello IAL di Udine che ha ricevuto il “Trofeo Maria Luisa Speri” e un assegno



Il Cancelliere dei Grandi Maestri della Ristorazione, Claudio Recchia

di 1.000 euro offerto dalla Famiglia Speri. A premiare le prime tre squadre è stata la dott.ssa Ester Fedullo, Prefetto di Gorizia.

Da segnalare, poi, il premio speciale “Mixology” vinto dall’istituto alberghiero Massimo Alberini di Tre-

Finita la gara, gustato un sacco di prelibatezze, per conoscere i vincitori, o meglio le vincitrici, abbiamo dovuto aspettare la cena di gala. All’inizio, il cerimoniere Giovannangelo Pappagallo ha elencato e fatto premiare le 10 squadre che si sono clas-



La 3ª Squadra classificata, Trentino Ato Adige



La 2ª squadra classificata, Paestum



La squadra vincitrice, Udine IAL FVG

viso con il cocktail “Lady Angel 5” realizzato dall’allieva Alice Biondo.

Tutti soddisfatti dell’esito, si è passati alla cena di gala. A proposito di Nonino, azienda sempre vicina ai maîtres del Friuli Venezia Giulia, alla cena era presente la brillante e vulcanica Cristina Nonino che ha offerto a tutti i presenti una simpatica confezione con due “Mignon Nonino”: “L’Aperitivo” e la “Grap-

pa Riserva”. Inoltre, nella prima giornata di gara abbiamo avuto il piacere di avere come ospite Giannola Nonino che ha assistito a gran parte della gara (ha gustato anche qualche piatto) e ha fatto i complimenti alla nostra associazione e alle partecipanti.

Come sempre, per la cena di gala, nella sala del Grand Hotel Astoria c’era una bellissima atmosfera. A tal propo-

sito, ottimo il menu: “Aperitivo del Grand Hotel Astoria” (Verdure pastellate di Fossalon, pescato della laguna di Grado, prosciutto crudo e salumi Wolf di Sauris, crostino di polenta con le acciughe “le isolate”), “Trancetto di cefalo nostrano scottato con mousse di ricotta friulana, insalatina di asparagi di Fossalon, crema al tuorlo e crumble di olive taggiasche”, “Risotto carnaroli riserva San Massimo con branzino nostrano sfumato al Gintonego, della laguna di Grado e zeste di limo-

ne di Amalfi”, “Saltimbocca di rombo con prosciutto di Sauris Igp del prosciuttificio Wolf, cuore morbido di burrata d’Andria, mousse di patate e riduzione allo zafferano di San Quirino”, “Mignon della nostra pasticceria”, “Crêpes all’Amaro Quintessenza Nonino” e “Illy Caffè”.

Il momento clou, come accade ogni anno, è stata la 28ª “Parata delle lampade”. Tut-

Speciale “Le Donne nell’Arte del Flambé®”



La brigata che ha servito la cena di gala



Pronti per la 28ª Parata delle lampade

te le partecipanti della gara e le maître presenti si sono esibite contemporaneamente alla preparazione delle “Crêpes all’Amaro Quintessenza Nonino” che sono state accompagnate... naturalmente... dall’“Amaro Quintessenza Nonino”.

L’appuntamento è per il 2026. Grazie Grado, Grazie Friuli Venezia Giulia e ... Grazie AMIRA.

Trattoria & Pizzeria dal 1990

“La Terrazza”

di Michele Verdastro socio A.M.I.R.A.



Pollo Scucchiato

POLLO SCUCCHIATO®

Il Primo, l' Unico, l' Originale!



UNICA SEDE

CURTERI di Mercato San Severino (SA)

Tel. 089 825352



albaaccademia.it/wset

WSET *QUALIFICATION*

Award in Wines - Level 1, 2 e 3

LA QUALIFICA SUL VINO IN INGLESE RICONOSCIUTA IN TUTTO IL MONDO.
PER EXPORT, CANTINE, SOMMELIER, HORECA e WINE SHOP.

Scopri
di più



Ad ALBA l'Academy per i professionisti
del settore **HORECA**



scopri di più

Grazie! Grazie! Grazie!



di Giacomo Rubini
Vicepresidente Vicario AMIRA

È appena terminata l’8ª edizione delle “Le Donne nell’Arte del Flambé®”, manifestazione che ogni anno raggiunge sempre più successi e consensi. È giusto precisare che tutto ciò è possibile grazie ai tantissimi sponsor che ci sostengono e ci permettono di realizzare questa kermesse che è unica al mondo. Di seguito, sperando di non aver dimenticato nessuno, vogliamo ringraziarli a nome di tutti noi dell’AMIRA a chi ci è stato vicino e ci ha permesso di raggiungere questo grande successo:

- **Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia**



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

- **Io sono Friuli Venezia Giulia**

- **Io sono Friuli Venezia Giulia** - Io sono un viaggio dove ogni avventura è vicina. Quell’avventura che si colora di montagne, di racconti. Racconti che sanno di vini, di sapori unici. Sono sapori che si tuffano nel mio mare, calmo. Un mare d’incanto, tra arte e cultura. Con te, io riscopro l’arte di conoscermi. Io sono Friuli Venezia Giulia.

- **Comune di Grado**

- **Comune di Grado** - Adagiata su una placida laguna, ricca di arte e di tradizioni, storica meta balneare caratterizzata dalla finissima sabbia dorata e da spiagge molto amate dalle famiglie, da ben 130 anni Grado in Friuli Venezia Giulia è sinonimo di benessere, sicurezza e salute.



- **Nonino**

- **Nonino** - L’arte della Distillazione è privilegio della famiglia Nonino fin dal 1897. Qualità, innovazione, ricerca, professionalità e amore per il proprio lavoro sono il segno di distinzione. A Orazio Nonino, il capostipite, seguiranno Luigi, Antonio, Benito con Giannola, Cristina, Antonella, Elisabetta e Francesca Nonino.



DR. Theiss - La medicina naturale è antica quanto l’umanità stessa e noi abbiamo saputo riconoscerne il potenziale fin dal 1978, arrivando a produrre e sviluppare prodotti nel settore cosmetico, medico, farmaceutico e dei rimedi naturali. Siamo in grado di raggiungere clienti in tutto il mondo e collaboriamo con istituti di ricerca, università e istituti indipendenti.



- **BCC Venezia Giulia** - Per sostenere la crescita sociale e culturale del territorio BCC Venezia Giulia ogni anno destina una parte dell’utile prodotto al sostegno dell’attività di centinaia di enti e associazioni.



- **IALFVG** - Lo Ial Friuli Venezia Giulia vanta una scuola alberghiera di altissimo livello, articolata in tre differenti sedi: quella storica di Aviano, completamente immersa nel verde del Piancavallo, quelle di Udine e di Trieste.



- **Re.Na.I.A. - RETE NAZIONALE**



Giacomo Rubini, Giannola Nonino e Valerio Beltrami

DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI -, istituita con accordo di rete il 18 dicembre 2001

Immaginarea Design Studio -



Studio specializzato nel Design, nella Fotografia e nella Comunicazione Visiva, con sede a Grado

- Grand Hotel Astoria



- Una struttura storica, nata agli inizi del 900 e ristrutturata negli anni '90 come hotel a quattro stelle fra tradizione e modernità, situato a due passi dalla spiaggia di Grado. Locale del cravattino d'oro AMIRA e sede operativa AMIRA FVG.

- Hotel al Fiore



- Ubicato a Peschiera Del Garda, lungo le spettacolari rive del Lago di Garda, l'Hotel Ristorante Al Fiore della famiglia Speri, sarà lieta di accogliervi per farvi trascorrere una piacevole vacanza.

- Illy



- rappresenta l'eccellenza del caffè in tutto il mondo grazie alla qualità, all'equilibrio e alle sensazioni che i suoi prodotti offrono.

- Acqua S. Pellegrino



- È definita “lo champagne delle acque minerali”.

- Acqua Panna



- nasce dalla natura toscana e scorre tra rocce secolari.

- **Villa Russiz** - Vini che sono i testimoni dell'amore!



- **Vini Dorigo** - Un sapere che si tra-



Tutte le partecipanti alla gara

manda da due generazioni: oggi è il figlio Alessio a condurre l'azienda.

- **Branko** - Quella di Branko è una “vigna-giardino”, con forme di allevamento tradizionali



- Ronchi di Manzano



- La terra ci parla e solo ascoltando possiamo rispettarla davvero. Roberta Borghese, proprietaria di questi ronchi che, insieme alle figlie Lisa e Nicole, si occupa in prima persona della conduzione dei vigneti delle tecniche di cantina e della promozione dei propri vini..

- Flash Elettronica di Gregori Augusto



- Professionalità e cortesia e velocità nell'esecuzione dei lavori.

- **SuttoWine** - Vini di tre diversi territori ma anche scoperte del nostro viaggio nel gusto per una pregiata gamma di eccellenze italiane e internazionali, unite ad un'attenta selezione di preli-



batezze culinarie.

- L'Azienda Agricola f.lli Movio



- si impegna nella produzione e vendita a km 0 di frutta e verdura di produzione propria.

- **Brunello** - Con Amore, dal 1961.



- Non siamo semplicemente produttori di salumi; siamo i custodi di un patrimonio gastronomico che valorizza l'artigianalità e la tradizione.

- **Marca Aperta Editore** - By Mario Fontana.



- **Ruggeri** - Senza dubbio da includere tra le più importanti cantine di Valdobbiadene.



- **Ermacora** - Ci impegniamo per offrirti un vino da bere, nella sua espressione più pura. Apparteniamo ai Colli Orientali da molto tempo e dentro di noi batte un cuore contadino.



Speciale “Le Donne nell’Arte del Flambé®”

- **Foss Marai Spumanti** - Il valdobbiadene superiore docg, perfetti per ogni occasione.



- **Wolf** - Quella di Wolf è una storia di antichi sapori che si aggiornerà giorno dopo giorno mantenendo intatti la genuinità dei salumi e i gusti tipici delle tradizioni artigianali.



- **Del Ben Formaggi** - Specialisti in stagionatura, affinatura e distribuzione di formaggi.



Ca' Bolani - La Tenuta Ca' Bolani vanta una storia centenaria che rispecchia le complesse vicende di questa terra di confine, di incontro e di scambio situata all'estremo margine nord - orientale della penisola italiana.



- **Lagunando** - È una giovane realtà locale che nasce dall'idea di riscoprire, trasformare e proporre, in chiave moderna, alcuni frutti tipici dell'ambiente lagunare e del territorio dell'Isola di Grado che esistono da tempo.



-



Luciana Holler e Rocco Serafini delle Tenute Novei, Trento Doc

Tenute Novei | Azienda agricola Serafini Rocco - Uno spumante Trentino Brut Nature Riserva, raffinato e autentico, prodotto da sole uve Chardonnay, coltivate nei nostri vigneti di famiglia.

- **Amaro Sanfilippo** - L'amaro Sanfilippo si presenta come un tributo affettuoso di Mario Zannotta ai suoi genitori, Pietro e Lucia, che con il loro esempio hanno ispirato una vita di impegno e amore per la tradizione. Il liquore perfetto per gli amanti dei sapori ricchi e stratificati.



- **AMAROMARE GRADO** - La radice di genziana, assenzio, luppolo, salvia officinale, verbena, limone e ... un ingrediente speciale: l'ACQUA DI MARE.



- **Gintonego** - Esplora l'eleganza italiana con Gintonego, il raffinato gin prodotto con passione da Riccardo Gaddi,



- **L'Azienda Agricola Roberto Scubla**

- L'Azienda è di contenute dimensioni (60.000 bottiglie) situata su una dolce collina nella zona DOC Friuli Colli Orientali. Questa particolare area è splendidamente vocata a grandi vini bianchi con un'elegante rassegna dei rossi.



- **La Ginestra Vini** - Tradizione & Innovazione: 4 vitigni coltivati che vantano una lunga tradizione in Collio, ma La Ginestra ha cercato di presentarli in chiave moderna e distintiva.



- **Vini Canus** - Curiamo con passione e rigore i nostri vigneti, produciamo orgogliosamente tutte le nostre uve, le lavoriamo nella nostra cantina, dove tutti i nostri vini sono affinati almeno due anni prima di andare sul mercato.



- **Vini Humar** - L'azienda si trova nel cuore del Collio. Su queste colline dalla spiccata vocazione vitivinicola, a un passo dalla Slovenia, ci sono i dodici ettari di vigne e la piccola cantina di famiglia. La tenuta è immersa in un ambiente naturale e suggestivo: le vigne sono le stesse che i nostri antenati lavoravano già alla fine dell'Ottocento, prima che Antonio Humar avviasse la sua attività.



PierG deejay

Signore e signori il Maître è servito

Quando un obiettivo si traduce in un percorso di vita, le circostanze e le decisioni diventano le parti più importanti di uno stile. In questa pubblicazione si trova gran parte della storia di Giacomo Rubini, ma non tutta. Le sue parole arricchiscono il panorama professionale di chi vive ogni giorno nel settore della ristorazione e degli hotel e lascia un segno indelebile.



ESPRESSIONI DI MARCA APERTA

Acquistabile su Amazon, ibs, Unilibro e nelle migliori librerie - 27 euro

Info: infoweb@marcaaperta.it - whatsapp: 3333700876

“Le donne nell’arte del flambé” dell’Amira: lo “Ial Fvg” vince l’edizione 2025

Il team dello “Ial Friuli Venezia Giulia” ha vinto l’ottava edizione del concorso “Le donne nell’arte del flambé” dell’ Amira con la ricetta “Pick me up” e il cocktail Alexandrino

di Valerio Beltrami
Presidente Nazionale Amira

Nella cornice del Grand Hotel Astoria di Grado, dal 10 al 13 marzo, si è tenuta l’ottava edizione del concorso “Le donne nell’arte del flambé”, riservato a professioniste e studentesse degli istituti alberghieri per l’assegnazione del trofeo “Maria Luisa Speri”, prima donna ad aver ricevuto il riconoscimento di Gran maestro della ristorazione Amira. Tredici squadre formate da tre donne, provenienti da tutta Italia, si sono sfidate in una gara molto complessa che prevedeva una prova al flambé per la preparazione di un piatto di frutta, l’abbinamento di un cocktail (sia per flambare che per il cocktail si doveva usare un prodotto della distilleria Nonino), e diliscare un pesce di mare preparato al forno.

“Le donne nell’arte del flambé”: il podio e il premio speciale

Alla fine della tre giorni, la giuria - presieduta dal Cancelliere dei Grandi maestri della ristorazione **Claudio Recchia**, dalla maître sommelier professionista **Vilma Broggi**, dall’albergatrice **Claudia Speri**, l’imprenditrice e maître Amira **Luciana Holler** e la delegata nazionale delle Amirine **Isabella Sorgente** - ha decretato vincitrice la squadra formata da **Letizia Tonelli**, **Ariel Rainard** e **Alexandra Strungaru** del centro turistico alberghiero Ial Friuli Venezia Giulia con la ricetta “Pick me up” con in abbinamento il cocktail Alexandrino. Le tre si sono aggiudicate il prestigioso trofeo e un assegno da 1000 euro.

Al secondo posto la squadra Amira

sezione Paestum con **Simona Vinci**, **Maria Assunta Cioffi** e **Sofia Cobucci**, che si sono aggiudicate un set completo per la lavorazione al flambé e un assegno di 600 euro messo in palio dalla banca Bcc Venezia Giulia. Al terzo posto il Cfp Enaip Trentino con **Oumy Ndyiaye Ndeye**, **Nicol Calovi** e **Tiziana Maestranzi**, che si sono aggiudicate una coppa e un assegno da 400 euro.

Tutte le altre squadre sono state classificate ex-aequo al quarto posto e hanno ricevuto un attestato di partecipazione e un set scaldasugo offerto dall’associazione Amira. Da segnalare, poi, il premio speciale “Mixology” vinto dall’istituto alberghiero **Massimo Alberini** di Treviso con il cocktail “Lady Angel 5” realizzato dall’allieva **Alice Biondo**.

Il prossimo appuntamento dell’Amira, ricordiamo, sarà dal 25 al 27 novembre, in Sicilia, per il sesto concorso nazionale “Le diverse abilità nel mondo della ristorazione”, dove l’obiettivo è l’inclusione.



Le ragazze dello “Ial Friuli Venezia Giulia” ricevono l’ambito premio

Il “Flambé”: L’arte delle donne di brillare in sala... e non solo!



*di Isabella Sorgente
Delegata Nazionale Amirine*

L'ottava edizione di “Le Donne nell’Arte del Flambé®” è stata ricca di emozioni, bellezza, stile. Tredici squadre, tutte al femminile, si sono sfidate nel magnifico scenario del Grand Hotel Astoria di Grado ed è stato ancora un successo per la competizione ideata dal vice presidente vicario dell’AMI-RA Giacomo Rubini e il suo amico giornalista Antonio Boemo, dedicata a Maria Luisa Speri, prima donna a essere insignita Gran Maestro della Ristorazione.

Far parte della giuria è un’esperienza che arricchisce non solo culturalmente ma che consente di recepire in modo diretto e immediato tutto ciò che accade durante i venticinque minuti assegnati alla performance di ogni squadra. Vi racconterò dunque ciò che ha maggiormente catturato la mia attenzione dalla posizione di giurata.

La curiosità per ogni piatto nasce già dalla lettura della ricetta del dessert che sarà preparata davanti ai nostri occhi: ogni ricetta nasce da una ricerca di originalità, di relazioni fra tra-

dizione e innovazione, di abbinamenti tra prodotti del territorio e ingredienti che giungono da lontano, di sapori sapientemente abbinati a un cocktail.

Le ragazze in gara avranno sperimentato diverse ricette prima di arrivare a quella giusta, quella da portare alla competizione con la convinzione di stupire e deliziare i giurati, come ipotetici clienti di un ristorante di classe. La preparazione degli ingredienti accanto alla lampada flambé è un altro momento delicato, una dimenticanza può compromettere l’intero processo. L’attenzione dei giurati è subito catturata dalle voci delle ragazze che si presentano e descrivono il dessert e il cocktail che intendono realizzare: già predispongono l’immaginazione ai sapori che conquisteranno anche il palato più esigente. I profumi che si sprigionano dalla padella arrivano come sentinelle ad allertare il gusto e intanto evocano ricordi: quanti di essi sono collegati al cibo, alla nostra infanzia oppure a un momento felice?

Emozionante è il momento del flambage: la



La giuria della gara

Speciale “Le Donne nell’Arte del Flambé®”

fiamma cattura l’attenzione di tutti i presenti e rappresenta il culmine della performance.

La presentazione di tutti i piatti è stata accurata, colori e sapori abilmente abbinati. La degustazione a volte è questione di conferme di ciò che avevamo immaginato, altre volte ci ha sorpreso. Il momento della valutazione è sempre molto difficile, ma è una competizione e dunque lo richiede. Ogni performance ha consentito a tutti noi di imparare qualcosa: un nuovo frutto, una procedura, un abbinamento. Quindi è doveroso un applauso a ogni squadra partecipante!

Il flambé non è solo una tecnica culinaria, ma un vero e proprio atto di espressione artistica che consente di brillare in sala, un’opportunità per dimostrare il proprio talento e stile, la propria creatività. In un piatto flambé si è dimo-



strato anche lo spirito di squadra tra le studentesse degli istituti alberghieri e il docente che le ha preparate per la competizione: dagli sguardi abbiamo potuto constatare anche la bellezza di lavorare insieme per creare la ricetta perfetta, per affinare le tecniche e presentare il piatto in modo accattivante ed elegante. Ogni membro della squadra ha un ruolo fondamentale e solo con la sinergia si possono raggiungere risultati straordinari.

In conclusione, il flambé è molto più di una semplice tecnica, care studentesse: è un modo per esprimere chi siete e per far sentire la vostra voce nel mondo della ristorazione.

Siate audaci, siate creative e, soprattutto, siate pronte a brillare anche alla prossima edizione di “Le Donne nell’Arte del Flambé®”!



**I migliori prodotti
“senza” glutine...
“con” tanto di più!**

Una gamma completa di prodotti
notificati e approvati
dal Ministero della Salute
per Hotel, B&B, Ristoranti, Bar, Pub
e Pizzerie, perfetti per offrire a ospiti
e clienti un menù ricco di alimenti senza
glutine e senza lattosio.



Via del Lavoro e degli Studi 6/N - Zona Industriale - 70015 - Noci (BA) - Tel. +39.080.4169680 - www.zeroglu.it -  

Buone notizie da Solidus Turismo “I Professionisti dell’Ospitalità”



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

Martedì 25 marzo 2025, ospiti del BW Plus Tower Hotel Bologna, si è tenuta l'assemblea straordinaria di Solidus, durante la quale i legali rappresentanti (i Presidenti) delle 8 associazioni socie dell'Associazione hanno approvato il nuovo statuto che trasforma Solidus in Associazione di secondo livello di tipo federativo che da ora in poi sarà conosciuta anche come **Federazione Italiana delle Associazioni dei Professionisti dell'Ospitalità e della Ristorazione (F.I.A.P.O.R.)**.

Un passo dovuto, ricercato da molti anni e finalmente ci siamo riusciti. Un gruppo di lavoro composto da associati esperti messi a disposizione dalle associazioni, insieme a consulenti di TeamArtist, dopo un lavoro di parecchi mesi, hanno portato a termine la composizione di uno statuto proiettato al futuro, per un futuro di progresso non solo per la Federazione, ma per i professionisti del settore che più che mai hanno bisogno di migliorare le condi-



*Francesco Guidugli e Valerio Beltrami,
Presidente e Vicepresidente Solidus*

zioni di vita e di lavoro, di essere tutelati e rappresentati a livello nazionale negli interessi sociali ed



Il Consiglio Direttivo di Solidus Turismo 2025 - 2028



Gli amirini al Consiglio Solidus

economici, di usufruire di corsi di specializzazione, corsi di perfezionamento e di aggiornamento. Queste sono solo alcune prime indicazioni.

Al termine della Straordinaria, nell'Assemblea Ordinaria sono stati rinnovati i membri del Consiglio Direttivo. Il nuovo Consiglio Direttivo sarà composto da tre rappresentanti per Associazione a differenza della precedente formula che ne prevedeva due. Un ringraziamento va ad Antonio Di Ciano e Salvatore Gasparo per il loro contributo nei precedenti mandati.

Per il mandato 2025 - 2028, per l'A.M.I.R.A. sono stati nominati Valerio Beltrami, Lorenzo De Marco,

ciazioni.

Nicola Bonera dell'Associazione Italiana Sommelier è stato nominato Segretario Nazionale.

Le cariche avranno una durata di 4 anni.

Al termine delle operazioni di nomina si sono aperti molti argomenti importanti e dichiarazioni di intenti che il Consiglio Direttivo vorrà portare a termine nei mesi futuri.

Ora Solidus ha bisogno dell'aiuto di tutti gli associati per fare un salto di qualità non solo nelle intenzioni ma nella realtà del nostro settore.

Giovanni Cassanelli e Salvatore Trapanese.

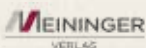
La giornata si è conclusa con il primo Consiglio Direttivo che ha visto la nomina di Francesco Guidugli dell'Associazione Direttori Albergo a Presidente Nazionale, una conferma quindi.

Valerio Beltrami è stato eletto Vicepresidente Nazionale, sarà l'unico Vicepresidente. Il precedente regolamento statutario prevedeva come vicepresidenti tutti gli 8 Presidenti delle Asso-

AMARACMAND

Madame Titì

TRA I 100 MIGLIORI
VINI SELEZIONATI DA



**Rubicone Bianco I.G.T
Extra Brut Spumante Bio**

Colore paglierino con riflessi dorati. Profumo di fiori di ginestra, fieno e mela verde. Gusto agrumato piacevole e delicato con un finale caratterizzato da notevole freschezza.

Da uve biologiche di Bombino Bianco 85%, Trebbiano della Fiamma 7%, Albana 3% e Grechetto Gentile 5%, raccolte rigorosamente a mano e vinificate a "Km 0" senza allergeni e senza aggiunta di solfiti.



www.amaracmand.com

Strada Provinciale Sorrivoli n°30, Roncofreddo (FC) - Italia



ARBUSTICO
OSTERIA



CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO

PAESTUM
CILENTO
CAMPANIA
SUD ITALIA

SEE MORE ON:
OSTERIAARBUSTICO.IT

Anche l'osteria vuole il suo maître: Valerio Beltrami rilancia la sfida della qualità in sala

Le osterie e le trattorie non sono solo convivialità e cucina tradizionale: per il presidente dell'Amira (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi), il vero salto di qualità passa dalla sala. Serve personale formato, capace di raccontare piatti e territorio con professionalità, senza snaturare l'identità del locale.

Non basta servire, bisogna valorizzare l'esperienza.

di Nicholas Reitano

Negli ultimi anni, le trattorie e le osterie hanno continuato a mantenere un forte richiamo a differenza della ristorazione fine dining che, tra costi elevati e cambiamenti nelle abitudini dei consumatori, sta attraversando una fase di assestamento. Lo hanno sottolineato esperti come **Edoardo Raspelli** e **Carlo Cambi** che, nelle nostre precedenti interviste, hanno evidenziato come questi locali, legati alla cucina del territorio e a un'ospitalità informale ma autentica, siano costantemente pieni. Ma come si può migliorare ulteriormente l'esperienza in osteria senza snaturarne l'identità? Ne abbiamo parlato con Valerio Beltrami, presidente dell'Amira, che ci ha offerto una visione interessante sul ruolo della sala nelle osterie moderne.



Valerio Beltrami, Presidente Nazionale AMIRA

Maître e osterie/trattorie: l'intervista a Valerio Beltrami dell'Amira

Le osterie e le trattorie sono sempre piene. Secondo lei, qual è il motivo di questo successo?

Sono locali che puntano su elementi fondamentali: il territorio, la genuinità e la semplicità. Non si tratta solo di cibo, ma di un'esperienza autentica che le persone cercano sempre più. Nelle trattorie si mangia bene, si spende il giusto e si vive un'atmosfera familiare. Il cliente abi-

tuale delle trattorie è spesso un lavoratore, come un rappresentante o un camionista, che ha bisogno di un pasto veloce, saporito e senza fronzoli. Ma attenzione, questo non significa che la trattoria debba rimanere ferma nel tempo: si può migliorare senza perdere la propria identità.

Ecco, a proposito di miglioramento. In un'osteria o in una trattoria ha senso la figura del maître o è legata solo ai ristoranti di lusso?

Dipende da cosa s'intende per maître. Il maître di oggi non è più quello di una volta, con giacca bianca e farfallino, ma un professionista a tutto tondo. Deve occuparsi del servizio, della gestione del personale, delle forniture e, soprattutto, deve sapere raccontare il cibo e il vino ai clienti. In molte osterie moderne, soprattutto in città turistiche,



che come Firenze e Roma, il personale di sala deve avere competenze linguistiche e una conoscenza approfondita del territorio. Non lo chiameremo più “maître”, magari. Ma, un addetto alla sala con un’alta professionalità è fondamentale.

Beltrami: «Un’osteria può mantenere il suo spirito genuino, ma con un servizio attento e preparato»

Quindi l’osteria, o la trattoria, può avere un servizio di alto livello senza perdere la sua essenza?
Esattamente. Non dobbiamo confondere la semplicità con la sciatteria. Un’osteria può mantenere il suo spirito genuino, ma con un servizio attento e preparato. Ci sono locali che si definiscono “osterie” e offrono una carta dei vini superiore a quella di molti ristoranti, con un servizio impeccabile. La differenza la fa sempre l’impostazione che si vuole dare al locale.

E per quanto riguarda la cultura del territorio? Quali competenze deve avere chi lavora in un’osteria o in una trattoria moderna?

La passione è fondamentale. Non basta portare i piatti al tavolo, bisogna saperli raccontare. Il personale di sala deve conoscere il menu, sapere come sono preparati i piatti, raccontarne la storia. Quante volte leggiamo in osteria nomi di piatti come “pasta della nonna” o “zuppa del contadino”? Ma cosa significano? Se il cameriere non lo sa spiegare, il cliente perde parte dell’esperienza. Ecco perché servono professionisti, anche in questi locali.

Beltrami: «Anche le trattorie e le osterie necessitano di professionisti di sala»

A proposito di turisti, il turismo gastronomico sta crescendo. Le osterie devono puntare ancora di più su un servizio di alta qualità?

Assolutamente sì. Oggi il turista cerca esperienze autentiche. Se vado in Sardegna, voglio mangiare

prodotti del posto, non lo spezzatino di cervo. Se vado in Piemonte, voglio bere Barbera, non Bordeaux. Le osterie devono essere il biglietto da visita del territorio, e per farlo servono professionisti preparati, sia in cucina sia in sala. Per me, il cliente che entra in una trattoria ha la stessa dignità di quello che entra in un ristorante stellato: merita attenzione e rispetto, perché è lui che permette al locale di prosperare.

Quindi, per concludere, possiamo dire che anche le osterie hanno bisogno di professionisti di sala di alto livello?

Senza dubbio. Ripeto, possiamo non chiamarlo “maître”, ma il concetto non cambia: chi lavora in sala deve essere preparato, accogliente, capace di valorizzare l’esperienza del cliente. Non si tratta di lusso, ma di rispetto per chi entra nel locale. E questo è il segreto per far crescere ancora di più il settore delle osterie.

Da Italia a Tavola www.italiaatavola.net

Italia a Tavola
NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Gallipoli (LE), inaugurata la sezione AMIRA Salento

Lo scorso mese di marzo, presso l'Hotel Ecoresort le Sirenè "Caroli Hotels", è stata inaugurata la sezione AMIRA Salento, la terza in Puglia dopo Bari e Capitanata. Sicuramente è un'iniziativa che promette di rafforzare ulteriormente la tradizione dell'eccellenza ristorativa e dell'accoglienza in una delle regioni più rinomate d'Italia. La cerimonia d'inaugurazione ha visto la partecipazione di numerosi rappresentanti del settore e tra questi il Vicepresidente Nazionale AMIRA, Antonio Rotondaro. Durante la serata, il neo fiduciario della sezione Salento, Nicolò Carini, ha accolto i partecipanti con parole di entusiasmo, evidenziando il ruolo centrale che l'associazione svolge nella formazione e nell'aggiornamento continuo dei professionisti del settore. Il neo fiduciario Carini ha affermato: "Questa sezione rappresen-

ta una risorsa fondamentale per tutti quelli che lavorano nell'ospitalità, un punto di riferimento per migliorare la qualità del servizio e per formare nuove generazioni di esperti nella ristorazione e nell'accoglienza". Nel suo intervento, il Vicepresidente Rotondaro ha aggiunto: "L'inaugurazione della sezione AMIRA Salento è un segno tangibile del nostro impegno a livello nazionale. La qualità dei servizi e dell'accoglienza sono essenziali per mantenere il nostro Paese ai vertici della ristorazione internazionale. Il Salento è un esempio di come la passione per l'ospitalità possa fare la differenza".

Durante la serata sono stati consegnati diplomi di appartenenza ai nuovi soci ed è stato presentato il direttivo di sezione: Nicolò Carini (Fiduciario), Paolo Renna (vicefiduciario), Marco Ippazio (tesoriere), Rocco Chirivì (segretario), Mirko Pati (pubbliche relazioni e scuole alber-

ghiere) e Davide Magrì (grafica e social).

L'inaugurazione ha visto anche momenti di convivialità, con una sontuosa cena di gala preparata con maestria dagli chef della Caroli Hotels. I partecipanti hanno potuto apprezzare la qualità e l'autenticità della cucina e dei vini salentini, accompagnata da un servizio impeccabile, che ha confermato l'alta preparazione dei soci AMIRA. Nel corso della cena di gala si è tenuto un video-collegamento con il Presidente Nazionale dell'AMIRA Valerio Beltrami, assente perché impegnato in un altro evento. Presenti all'evento: il Gran Maestro Rosario Magrì e il fiduciario della sezione AMIRA Ragusa Barocca, Vito Guzzardi che, per l'occasione, ha consegnato una targa ricordo della sua sezione al neo fiduciario **Nicolò Carini**.

Antonio Rotondaro



Da "Mixer Planet"

mixer
 P L A N E T

Lady Drink 2025, proclamate le vincitrici

di Rossella De Stefano

Stefania Nanni, Elena Rossi e Luana Ferraresi sono le vincitrici di Lady Drink 2025, il concorso al femminile andato in scena lo scorso 24 febbraio, in occasione del **World Bartender Day**, all'Hotel Nautico di Riccione.

VERSO IL TRAGUARDO DEI 30 ANNI

Chiuso il sipario sulla **28ª edizione**, il patron Danilo Bellucci guarda già al futuro e al traguardo dei 30 anni, contando sul supporto delle principali **associazioni di categoria** (AIBES, ABI Professional, FIB, ABS e AMIRA) e su un **rinnovato comitato organizzativo** che include figure di spicco come **Giorgio Fadda, Michele Di Carlo, Andrea Bertelli, Giancarlo Raschi**. "Siamo quasi dei trentenni in questa incredibile competizione - afferma sorridendo Bellucci - e, guardando indie-

tro, non vedo solo numeri, ma storie di sacrificio, impegno e soddisfazioni conquistate con il sudore e la determinazione di chi, in questo mestiere, ci mette l'anima". "Ogni anno, questa competizione si rinnova, diventando un punto di riferimento per la creatività e l'innovazione nel mondo della mixology - dichiara Fadda, presidente onorario IBA -. Le richieste di partecipazione sono sempre più numerose, così come gli sponsor che ogni anno scelgono di sostenere l'evento. Qui la competizione non è solo una sfida di tecnica e bravura, ma un'espressione di stile, una dichiarazione d'intenti che guarda al futuro del bere miscelato con eleganza e audacia".

NEGLI AFTER DINNER, SFIDA TRA TITANI

Aspettative non deluse dalle 41 bartender in gara perfettamente **orchestrate da Spiridione Ripaldi sulle note del talentuoso Andrea Casta, il violinista elettrico "Jedi"**. La competizione è stata intensa, con le partecipanti che si sono date battaglia fino all'ultimo colpo di shaker, senza mai perdere quello spirito di solidarietà che caratterizza eventi di questo calibro. "Partecipo a Lady Drink dal 2005 - racconta **Stefania Nanni, titolare della storica Pasticceria Nanni, a Prato** -. È l'unica competizione cui mi concedo il lusso (e il tempo) di partecipare. Perché è importante ritrovarsi con le colleghe: Lady Drink è casa". Nanni ha conquistato la categoria After Dinner con il suo **Trust Your Soul** a base di Borghetti Liquore di vero caffè espresso F.lli Branca, Tiramisù di Casa Distilleria Bonaventura Maschio, Botran Ki Distilleria Bonaventura Maschio, espresso Poli e panna liquida salata. "Si tratta di una rivisitazione dell'Espresso Martini, più morbida e vellutata, perché volevo che il cocktail mi rispecchiasse appieno (il nome del cocktail è un omaggio al tatuaggio che Stefania ci mostra con orgoglio durante l'intervista, ndr)".



Il Presidente AMIRA, Valerio Beltrami, in giuria a Lady Drink con Luana Ferraresi, vincitrice categoria Pre dinner

Il secondo meritatissimo posto è andato a **Francesca Gentile, titolare del Funi 1988 di Montecatini Terme (PT)**, con **Tayquiri** (Diplomatico Planas Brown Forman, cordiale al kumquat, Pimento Aromatic Bitters e albume d'uovo), mentre il terzo posto è stato conquistato da **Anna Lisa Gianfreda dell'Una Hotel Expo Fiera di Milano con Casta? Sì sì Certo** (Casta Grappa, Castagner, Jack Daniel's Honey Brown Forman, sciroppo pepe di Kampot e lavanda del Luberon, Antica Sambuca Volare, sciroppo di Fiori di Sambuco Naty's).

Per la cronaca, le tre bartender hanno gareggiato nella stessa batteria e se la sono giocata punto su punto (impresa ardua per noi che eravamo in giuria).

LONG DRINK E IL FENOMENO LOW ALCOHOL

Sicuramente la categoria sulla quale pesavano le aspettative maggiori, considerato l'interesse sul no e low alcohol, è stata quella dei Long drink, che ha visto trionfare la freelance **Elena Rossi**, con il suo **Lady Gold** a base di Ron Botran Reserva Blanca Distilleria Bonaventura Maschio, Naty's Polpa di Mango, Naty's PassionFruit, Cordial Lime Juice Naty's e top di Tonic Water The Organics by Red Bull. Piacentina di nascita, milanese per scelta, Elena ha trovato l'ispirazione del cocktail proprio a Piacenza: "L'idea di Lady Gold è nata quasi per caso - racconta Rossi -. Avevo appena ritirato della polvere d'oro dal mio fornitore a Piacenza ed è stata una folgorazione! L'ho usata come garnish. Ho usato una sola base alcolica perché desideravo un cocktail beverino, a bassa gradazione alcolica, quelli che preferisco". Ben fatto, senza se e senza ma, come lei stessa conferma: «*Nei concorsi tradizionali, quelli classici, spesso mi è stato detto: Ma sì, dai, vinci perché sei donna, sei carina, hai dei vantaggi. Me lo sono sentito ripetere tante volte. Invece, in un concorso come questo, dedicato esclusivamente alle donne, il giudizio si basa unicamente sulla qualità dei drink. Ed è proprio questo che lo rende speciale*».

Grande soddisfazione anche per **Sharon Stenta del Piqua Cafè di Guardiagrele (CH)** che ha agguantato il secondo posto con **"Non ti scordar di me"** (Casta Grappa Castagner, Polpa di lampone Naty's, Sciroppo di zucchero Naty's, succo di limone fresco, Ginger Ale The Organics by Red Bull). Terzo ambizioso posto per **Alessia Martarese bartender del gruppo Greenblu Hotels & Resort a Torre Cintola (BA)** con **Blissful** (Santoni Gin Cuzziol, Polpa di frutta Passion Fruit Naty's, Elisir di Camomilla Poli Distillerie, succo di lime



fresco, Miracle 1638 Tonica di bergamotto Gruppo Caffo 1915).

PRE DINNER E L'OMAGGIO ALL'APERITIVO ITALIANO

Il momento culminante della gara è coinciso con l'esibizione delle bartender della categoria Pre dinner che ha visto prevalere la bravissima **Luana Ferraresi, sommelier, docente presso lo IAL di Ferrara e socia di Degusteria Divina**. Il suo **Perfumed Dream** (Blood Bitter Petrus Boonekamp Gruppo Caffo 1915, Liquore Elderflower Volare, Prosecco Doc Extra Dry Mangilli Gruppo Caffo 1915, succo di mandarino fresco) è una vera e propria dichiarazione d'intenti: "Volevo riportare semplicità ed eleganza nel mondo dell'aperitivo - spiega Ferraresi -. Basta con l'home made, abbiamo già prodotti eccellenti". Luana Ferraresi insieme a Elena Rossi saranno ospiti di **Aibes durante il Nazionale che si terrà a bordo della Costa Favolosa, con partenza da Genova il 26 ottobre e rientro il 30 ottobre**. I premi sono stati consegnati alle due vincitrici dal presidente **Angelo Donnalioia e Rocco Bucco, referente concorsi**.

Per raggiungere le compagne in crociera, **Valentina Scuotto (seconda classificata) dell'Opificio Club di Terni** dovrà superare la fase di selezione durante i Regionali Aibes, ma noi dubbi non ne abbiamo: in gara a Riccione, Valentina ha sfoderato talento e creatività da vendere. Per realizzare il suo cocktail, **È tutto chiaro** (Emporia Gin Gruppo Caffo 1915, Passoã F.lli Branca, Blood Bitter Petrus Boonekamp Gruppo Caffo 1915, Sciroppo Fiori di Sambuco Naty's, succo fresco di lime), ha utilizzato una vecchia teiera in argento anni '30 e ha servito il drink in un'ampollina di vetro, proprio come si beveva una volta. Terzo posto per la marchigiana **Gabriella Traini con Mariposa** (Blood Bitter Petrus Boonekamp Gruppo Caffo 1915, Finlandia Vodka Premium Spirit Coca-Cola HBC Italia, Aperitivo Fori di Sambuco Gamondi, Sciroppo Passion Fruit Naty's, succo di limone fresco).

LE RICETTE

Trust your soul

di Stefania Nanni

1^a classificata Categoria After Dinner

Ingredienti

2,5 cl Borghetti Liquore di vero caffè espresso F.lli Branca

2,5 cl Tiramisù di Casa Distilleria Bonaventura Maschio

3,0 cl Botran Ki Distilleria Bonaventura Maschio

2 cl espresso dolce Poli

1,0 cl panna liquida salata

Preparazione

Stir. Decorare con bocca di cioccolato con scaglie d'oro

Lady Gold

di Elena Rossi

1^a classificata Categoria Long Drink

Ingredienti

4,5 cl Botran Reserva Blanca Distilleria Bonaven-

tura Maschio

3,0 cl Naty's Polpa di Mango

3,0 cl Naty's PassionFruit

1,5 cl Cordial Lime Juice Naty's

8,0 cl Tonic Water The Organics by Red Bull

Preparazione

Shake & Strain. Decorare il bicchiere con zucchero setacciato e polvere d'oro

Perfumed dream

di Luana Ferraresi

1^a classificata Categoria Pre dinner

Ingredienti

3,0 cl Blood Bitter Petrus Boonekamp Gruppo Caffo 1915

0,5 cl Liquore Elderflower Volare

2,0 cl Prosecco Doc Extra Dry Mangilli Gruppo Caffo 1915

1,5 cl succo di mandarino fresco

Preparazione

Shake. Decorare con polvere di mandarino e petali



IL POGGIO
FAMIGLIA FUSCO VITICULTORI



Contatti

+39 0824 874068

+39 347 469 8830

info@ilpoggiovini.it

seguici su





UN MARE DI BENESSERE

Approdo Resort Thalasso Spa: il centro benessere con acqua di mare nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Patrimonio Mondiale dell'Umanità

Dolci colline ricoperte da ulivi secolari che si specchiano nel blu del Mar Tirreno, attraversato da vivaci torrenti e pini secolari che si spingono verso il mare. In questa magnifica cornice sorge l'Approdo Resort Thalasso SPA, hotel Eco-Friendly, in perfetta armonia con il mare e le bellezze naturalistiche che lo circondano. Siamo sul porto di San Marco di Castellabate, sulla costa del Cilento, terra di miti e leggende e punto d'approdo di antiche civiltà greco-romane. Qui nel 1952 la famiglia Rizzo, tre generazioni dedicate all'ospitalità, gettarono le basi per la realizzazione di ciò che divenne uno dei centri benessere più innovativi del Sud Italia, un centro di oltre 2500mq vocati al benessere, in cui acqua di mare, alghe, sale, fango ed il microclima della riserva di Punta Licosa fanno da protagonisti.

Il percorso di benessere Approdo Thalasso SPA dona agli ospiti un'esperienza unica di relax e fusione con il mare e le sue ricchezze, basandosi sul principio della Thalassoterapia ed è distribuita su tre aree: Vapori & Tepori, Piscina e area Relax.

Il percorso, grazie all'azione degli oli-

goelementi presenti nel sale marino e nelle alghe, depura la pelle dalle impurità. La spiaggia salina, una distesa di sale caldo a 40° e 60°, dona sollievo alle fastidiose contratture muscolari. Un suggestivo itinerario che si completa con l'incantevole spiaggia riservata, incastonata in una caratteristica caletta, e la grotta del fango con argilla naturale. Il Resort offre agli ospiti un'esperienza incentrata sul benessere marino, con suite e camere, tutte vista mare che poggiano lo sguardo sulla stupenda baia di Castellabate da cui è possibile ammirare un fantastico panorama e dei tramonti indimenticabili. Inoltre, il desiderio di un soggiorno in totale privacy è esaudito dalla Private SPA, un concept ineguagliabile di accoglienza e relax.

Un'esperienza di wellness esclusiva, completata anche dalla proposta culinaria del Donna Elvira Ristorante, che propone piatti della tradizione cilentana, rigorosamente con ingredienti a km 0 e che provengono da coltivazioni e allevamenti autoctoni, principalmente dal Parco Nazionale del Cilento. Anche nella scelta dei prodotti ittici viene privilegiato il pescato locale, per portare dal mare alla tavola i sapori del territorio, sapientemente rielaborati dalle mani

dello Chef Gerardo Manisera. L'ospite sarà condotto in un viaggio multisensoriale, mediante il menù degustazione Essenza, dove tecniche di cottura innovativa sorprenderanno gli appassionati dell'alta cucina. A rendere il tutto più suggestivo, sarà il Donna Elvira by the Sea, novità del Resort, con i suoi gazebo in riva al mare per una cenetta romantica tête-à-tête.

Una wellness experience per ritrovare se stessi e vivere esperienze uniche nel Cilento, terra di miti e culla della Magna Grecia. L'area marina protetta di Punta Licosa, in prossimità dell'Approdo, con le sue acque cristalline echeggia nel canto della Sirena Leucosia. Si ammirano i resti di un approdo greco-romano, che affiora dalle acque di San Marco, e sul promontorio erge maestoso il borgo di Castellabate, patrimonio Unesco per la sua bellezza e la sua unicità, nonché inserito nel circuito dei Borghi più belli d'Italia. *(Elisabetta Di Gennaro)*

INFO:

Approdo Resort Thalasso Spa
Via Porto, San Marco di Castellabate (SA)
Tel. 0974 966001
approdothalassospa.com

Primo in Italia, primo nel mondo. Apre a Roma l'hotel Orient Express La Minerva



di Yonel Gómez
sezione AMIRA Roma

Il viaggiatore si ferma, impiega un attimo per riprendersi, chiude gli occhi più volte e riempie i polmoni di tutta l'aria che il suo fisico gli consente: è arrivato. Si trova nel punto esatto in cui tre edifici storici s'incontrano, profondamente diversi tra loro e, al contempo, rappresentano con identica forza l'essenza stessa della grandezza di Roma attraverso i secoli. Alla sua sinistra, il Pantheon, il monumento dell'antichità meglio conservato e più imitato al mondo, un luogo avvolto nella leggenda: si dice che Romolo, fondatore di Roma, al momento della sua morte, sia stato proprio qui sollevato in cielo da un'aquila per poter vivere tra gli dèi. Distrutto e ricostruito più volte, il Pantheon è oggi considerato una vera rivoluzione culturale. Di fronte, annunciata dalla celebre scultura dell'Elefantino di Gian Lorenzo Bernini, che



Roma, il Colosseo.

già di per sé riconforta l'anima curiosa dello sguardo del passato, si erge la Basilica di Santa Maria sopra Minerva, edificata sulle rovine di un antico tempio dedicato a Minerva Calcidica, da cui prende parte del nome. Unica chiesa gotica di Roma, è ricordata per il processo a Galileo Galilei, la sepoltura di Santa Caterina da Siena, il Cristo Portacroce di Michelangelo e per le suggestive processioni dei monaci domenicani. Alla sua destra, il viaggiatore capisce che ha raggiunto la sua

destinazione: l'iconico Palazzo Fonseca. Un edificio del XVII° secolo con più di 200 anni di storia nel settore dell'ospitalità. Oggi diventa il primo hotel in Italia e nel mondo a portare il prestigioso nome **Orient Express La Minerva**.

L'Hotel ha ospitato nel corso del tempo numerosi personaggi illustri, tra cui l'autore de *Il Rosso e il Nero*, che soggiornò qui per diversi mesi nel 1835 mentre ricopriva il ruolo di console di Francia a Civitavecchia. Anche Herman Melville,



Roma, il Pantheon, il monumento dell'antichità meglio conservato e più imitato al mondo

il genio dietro la leggendaria *Balena Bianca*, vi trovò rifugio, così come la controversa scrittrice e pioniera del femminismo George Sand e il generale José de San Martín, eroe dell'indipendenza di Argentina, Cile e Perù, che fu ospite dell'hotel nel febbraio del 1846.

Con l'arrivo della primavera di quest'anno giubilare, l'hotel finalmente riapre le sue porte, orgoglioso delle sue 93 camere da un disegno senza precedenti. L'interior design porta la firma del rinomato architetto Hugo Toro che, in intima collaborazione con la tutela delle Belle Arti, ha saputo fondere il palazzo storico – un autentico *luogo della memoria*, come lui stesso lo definisce – con un progetto narrativo che unisce eleganza, storia e sfarzo. Ogni elemento decorativo e funzionale, dalle porte ai soffitti, dagli oggetti d'arredo ai corridoi, fino agli ambienti comuni e all'eccezionale terrazza, riflette lo splendore di Orient Express.

Una filosofia che trasforma ogni sosta in una continuità del viaggio, dove il corpo rimane transitoriamente fermo, ma la mente e lo spirito continuano in costante movimento. Orient Express è celebre anche per questo: per la sua straordinaria capacità di portare a casa il meglio del mondo, tutto ciò che è bello e buono altrove, permettendo al viaggiatore di entrare nel viaggiatore come per osmosi.

Appena varcata la soglia, il viaggiatore si trova di fronte a **La Minerva Bar**, un luminoso spazio con imponenti colonne che richiama sia lo stile classico romano che l'architettura di una stazione ferroviaria accarezzata dalla Dolce Vita: magnifico riflesso del divino creato ove si arriva per ripartire sapendo già di voler tornare. Qui trova protagonismo un *all-day dining restaurant*, la cui cucina è un'ode alla moderna italianità gastronomica: nessun trucco di marketing, nessuna

pubblicità ingannevole, nessuna denominazione d'origine inventata, solo eccellenze autentiche e mani esperte pronte a valorizzare la gentilezza del servizio di sala e la straordinaria contaminazione di ricca povertà qual è la culinaria del Belpaese e i grandi classici della tavola internazionale. Nei pomeriggi romani, sarà anche lo scenario ideale per l'elitario Afternoon Tea, con un concept gastronomico completa-

mente nuovo, senza rinunciare al glamour della tradizione. Sul fondo della lobby si trova la gemma più preziosa: la Minerva di Rinaldo Rinaldi che ci guarda ancora con amore nel confluire della storia, scolpita nel 1854 da questo grande allievo di Canova. Un'opera del patrimonio culturale italiano che concretizza la biografia spirituale di una nazione e che simboleggia la storia del palazzo e il legame con l'antica liturgia religiosa della città sotterranea e la Roma medievale. La statua regna sullo stupefacente bar disegnato su misura proprio ai suoi piedi, come un altare che abbraccia tenero l'eternità di un culto, un'opera d'arte che ospita un'altra.

Poco più avanti, egli scopre la suggestiva **Sala Olimpo**, una spettacolare Ballroom adornata con maestosi lampadari in vetro di Murano e 11 splendide statue del Rinaldi, un tributo all'energia creatrice femmini-

le e lo spazio ideale per eventi di alta classe. Se Dante nella sua travolgente follia avesse visto questa sala, ogni statua sarebbe stata la sua Beatrice e forse il paradiso sarebbe stato raccontato con parole diverse. Visitarla è l'opportunità di sperimentare da cittadini del mondo la funzione educativa dei monumenti, quelli commissionati in passato pensando proprio a noi.

Infine, con il cuore sobbalzante di emozioni, quando il viaggiatore pensa di non poter essere più stupito, arriva *la pièce de résistance*: il ristorante **La Voliera**. Situato all'ultimo piano, è un raffinato salotto all'aperto per la buona società (con un segmento coperto che nelle belle stagioni aprirà anche il soffitto grazie ad un ingegnoso meccanismo) e che offre una vista mozzafiato sulla città eterna. Chiudi gli occhi e prova ad immaginare di poter sfiorare la cupola del Pantheon con le dita, di osservare l'entusiasmo dei visitatori che salgono la scalinata del Vittoriano,

o di sentire il mormorio dei pellegrini raccolti davanti alla Basilica di San Pietro. La Voliera è un luogo in cui il tempo sembra sospeso, teneramente imprigionato nei tetti di Roma, testimone afferrato di quello che è stato tra mito e realtà, un ambiente caldo e sofisticato ove la condivisione parla non solo di cibo, vino, mixology, tramonti soffici e gabbiani di atteggiamento dialettali, ma anche di esperienze, idee e passioni tra ospiti e visitatori con una visione del lusso molto fuori dal comune. Pensa all'ultima volta che ti sei innamorato..., ecco, adesso puoi aprire gli occhi.

Tuttavia, nonostante l'impegno profuso, il design raffinato, la qualità eccelsa dei materiali e delle forniture e l'importante investimento compiuto dai suoi gestori e proprietari, credo che il più grande lusso che l'Orient Express La Minerva possa offrire sia il talento umano. Sono le persone che vi lavorano, coloro che, con un sorriso e un saluto, un gesto di amore verso il viaggiatore donano una parte di sé stessi; coloro che vivono il servizio come la più alta delle vocazioni, che con intelligenza, umanità ed emozione trasformano il lusso nell'autentica esperienza d'ospitalità. È arrivato il momento: Passeggeri, il viaggio con l'Orient Express sta per iniziare.



www.arihacosenza.it

*La vera essenza
dell'ospitalità*

★★★★★
a r i h a h o t e l
C O S E N Z A

Via Raffaele Coscarella, 4 Cosenza | 0984 401010

Il Food Cost: bussola per la redditività nel settore della ristorazione



di Simone De Feo
Sezione AMIRA Paestum

Nel dinamico mondo della ristorazione, dove la passione per il cibo s'intreccia con la gestione economica, il food cost emerge come un indicatore cruciale per il successo di ogni attività. Questo parametro, apparentemente semplice, racchiude in realtà una complessità di fattori che, se ben compresi e gestiti, possono fare la differenza tra un'attività florida e una in difficoltà. Con il termine food cost si intende il rapporto tra il costo delle materie prime utilizzate per la preparazione di un piatto e il suo prezzo di vendita. Esprime, in altre parole, quanto incide il costo degli ingredienti sul ricavo ottenuto dalla vendita del piatto stesso. La sua importanza è duplice: da un lato, permette di valutare la redditività di ogni singola preparazione e dell'intero menu; dall'altro, fornisce indicazioni preziose per la definizione dei prezzi di vendita, l'ottimizzazione degli acquisti e la riduzione degli sprechi. Tutto ciò ci permette di analizzare in dettaglio il food cost, esplorandone le modalità di calcolo, i fattori che lo influenzano, gli strumenti per la sua gestione e le strategie per ottimizzarlo, con un focus particolare sul suo ruolo nel menu engineering.

La formula base per il calcolo del food cost è la seguente:

$$\text{Food Cost (\%)} = \frac{\text{Costo Totale delle Materie Prime}}{\text{Ricavo Totale}} \times 100$$

Per "Costo Totale delle Materie Prime" s'intende la somma di tutti i costi sostenuti per l'acquisto degli ingredienti necessari alla preparazione dei piatti, inclusi eventuali scarti di lavorazione. Il "Ricavo Totale" è invece l'ammontare ottenuto dalla vendita dei piatti nel periodo considerato.



Esempio pratico:

Un ristorante vende 100 porzioni di un determinato piatto al prezzo di 15 euro l'una. Il costo totale delle materie prime utilizzate per preparare le 100 porzioni è di 500 euro. Il food cost di questo piatto sarà:

$$\text{Food Cost (\%)} = \frac{500}{1500} \times 100 = 33,3\%$$

Numerosi fattori possono influenzare il food cost di un'attività di ristorazione.

Tra i principali, troviamo:

- **Qualità delle materie prime:** L'utilizzo d'ingredienti di alta qualità comporta costi maggiori, ma può anche giustificare prezzi di vendita più elevati.
- **Stagionalità:** I prezzi delle materie prime variano secondo la stagione, influenzando di conseguenza il food cost.
- **Menu:** La composizione del menu, la complessità delle ricette e il numero di piatti proposti sono tutti elementi che incidono sul food cost.
- **Sprechi alimentari:** Una gestione inefficiente delle scorte e degli alimenti può generare sprechi, aumentando i costi.



- **Fornitori:** La scelta dei fornitori e le condizioni d'acquisto (prezzi, sconti, modalità di pagamento) possono avere un impatto significativo sul food cost.

Per una gestione efficace del food cost, è fondamentale dotarsi di strumenti adeguati. Tra i più comuni, troviamo:

- **Software gestionali:** Questi programmi permettono di automatizzare il calcolo del food cost, monitorare le scorte, gestire gli ordini ai fornitori e generare report dettagliati.

- **Fogli di calcolo:** Anche un semplice foglio di calcolo (Excel, Google Sheets) può essere uno strumento utile per registrare i costi, calcolare il food cost e analizzare i dati.

- **Applicazioni mobili:** Esistono diverse app per smartphone e tablet che facilitano la gestione dell'inventario, il calcolo del food cost e il controllo degli sprechi.

Quali strategie per ridurre il food cost?

Ridurre il food cost non significa necessariamente compromettere la qualità dell'offerta. È possibile adottare diverse strategie, tra cui:

- **Ottimizzazione degli acquisti:** Negoziare con i fornitori per ottenere prezzi migliori, acquistare prodotti di stagione, sfruttare le offerte e i lotti di grandi dimensioni.

- **Controllo delle porzioni:** Stan-

dardizzare le porzioni per evitare sprechi e garantire una gestione uniforme dei costi.

- **Riduzione degli sprechi:** Adottare pratiche di conservazione degli alimenti, pianificare i menu in base alla disponibilità dei prodotti e formare il personale sulla riduzione degli sprechi.

- **Menu engineering:** Analizzare il menu per identificare i piatti più redditizi e quelli meno, e adottare strategie di prezzo e di promozione di conseguenza.

Il menu engineering è una disciplina che si occupa di progettare menu in modo strategico, con l'obiettivo di massimizzare i profitti e soddisfare le preferenze dei clienti. Il food cost è un elemento centrale in questa disciplina, in quanto fornisce informazioni preziose per la definizione dei prezzi di vendita e la scelta dei piatti da inserire nel menu. Attraverso l'analisi del food cost e di altri parametri (come la popolarità dei piatti), è possibile classificare i piatti in diverse categorie ("star", "plowhorse", "puzzle", "dog") e adottare strategie specifiche per ciascuna di esse.

È quanto mai evidente che il food cost è uno strumento indispensabile per la gestione economica di qualsiasi attività di ristorazione. Una corretta comprensione e gestione del food cost permette di ottimizzare i costi, massimizzare i profitti e garantire la sostenibilità dell'impresa nel lungo periodo.

Nella scheda allegata un esempio basilico di come impostare una scheda ricetta di un piatto per cominciare a calcolare il food cost.

BAR VITTORIA

di Antonio Sabatella

(Caffetteria / Tavoli all'aperto / Giochi da bar)



Via Vuccolo Maiorano 83/85
84047 CAPACCIO PAESTUM (SA)

SCHEDA RICETTA PER FOOD COST**Nome della ricetta:**

Bavarese di Peperoni in Salsa di Rucola

Categoria: Antipasto**Porzioni:** 6 **Peso porzione:** 150 g**Ingredienti e Costi:**

Ingrediente	Quantità (g/ml)	Costo al kg/L	Costo unitario	Costo totale
Peperoni rossi/gialli	300 g	€3,00/kg	€0,30/100g	€0,90
Panna fresca	300 ml	€5,00/L	€0,50/100ml	€1,50
Gelatina in fogli	10 g	€40,00/kg	€0,40/10g	€0,40
Uova	2 pz	€0,25/pezzo	€0,25/pezzo	€0,50
Latte	100 ml	€1,50/L	€0,15/100ml	€0,15
Rucola fresca	50 g	€10,00/kg	€1,00/100g	€0,50
Olio EVO	20 ml	€8,00/L	€0,16/20ml	€0,16
Sale e pepe	q.b.	—	—	€0,10
Totale				€4,21

Costo per porzione: €0,70**Incidenza food cost (%):** $(0,70 / \text{Prezzo di vendita}) \times 100 = \text{_____} \%$ **Procedimento:**

1. Arrostiti i peperoni, pellarli e frullarli fino a ottenere una crema liscia.
2. Ammollare la gelatina in acqua fredda.
3. Riscaldare il latte e sciogliere la gelatina.
4. Unire il composto ai peperoni frullati.
5. Montare i tuorli delle uova e la panna e incorporarla delicatamente al composto.
6. Versare negli stampi e lasciare rassodare in frigorifero per almeno 4 ore.
7. Frullare la rucola con olio, sale e pepe per ottenere la salsa di accompagnamento.

Prezzo di vendita suggerito: € _____ **Margine lordo per porzione:** € _____**Note e varianti:**

- Per un sapore più intenso, aggiungere peperoncino o spezie.
- Si può servire con crostini di pane per una presentazione più raffinata.



Centrale del Latte d'Italia

EXPERT

**MI
NU
TO**

**La nuova linea
di dessert pronti
in pochi passaggi**



Centrale del Latte d'Italia S.p.A.
www.centralelatteitalia.com

Impariamo a rispettare quella cultura riconosciuta in tutto il mondo come Made in Italy



di Adriano Bernardi
Sezione AMIRA Roma

Enogastronomia e agroalimentare sono due facce della stessa medaglia. Conoscere la stagionalità delle materie prime è la "conditio sine qua non" per ottenere prodotti eccellenti. Il territorio italiano ha ricevuto come dono divino un clima e una biodiversità unici al mondo. Da nord a sud per 2000 km lungo una catena montuosa che fa da spina dorsale e che mitiga e regola i venti marini i quali giungono da levante e da ponente percorrendo un bacino idrografico mite e generoso e suggellano un magico incontro con le nostre colline per regalarci un'esposizione solare e una ventilazione superba. L'Italia si estende tra il 47° e il 35° parallelo dell'emisfero boreale in una fascia detta temperata, in un contesto orografico perfetto. In Italia cresce bene tutto senza bisogno di utilizzo intemperante di chimica o di bioingegneria. Se gettate a terra un armellina di pesca, state pur certi che in primavera vedrete nascere una piccola vita... spontaneamente. Ogni ettaro di terreno è un capolavoro legato a microclimi unici. È stupefacente come in una nazione così piccola ci sia tanta biodiversità. 60.000 specie animali. Quasi 600 vitigni trovano dimora lungo lo stivale, oltre 500 cultivar di olive, circa 2.000 varietà di frumento, oltre 500 varietà di legumi. E ancora

verdure, tuberi, alberi da frutto. Sono piante esigenti, ognuna di essa si è guadagnata nei secoli

il diritto di dimorare in una cornice orografica ben precisa.

Se è vero che la Provvidenza ci ha regalato un reparto agroalimentare eccellente, è altrettanto vero che la capacità di trasformare i prodotti della terra in superba Enogastronomia è tutto merito della maestria e dell'artigianalità di chi in penisola ci abita da qualche millennio. Millenni appunto. La cultura enogastronomica italiana si misura in millenni. Ogni prodotto che siamo abituati a consumare sin da piccoli ha fatto millenni di cammino per arrivare sulle nostre tavole. Ci sono millenni di cultura in una bottiglia di olio, di vino, in un formaggio d'alpeggio, in un salume stagionato. Troppo spesso ci dimentichiamo di quanto bravi siamo stati a prendere tutti questi prodotti e a riunirli in pietanze prelibate collocandole in una dieta riconosciuta tra le più salutari al mondo. Questo lo sappiamo fare davvero bene. Dobbiamo imparare a valorizzare meglio le nostre eccellenze. Ecco perché la



nostra cultura enogastronomica ha bisogno di ambasciatori che vivano queste terre e siano educati sin da giovani a riconoscere la grande ricchezza custodita finanche nei terreni limitrofi alle nostre abitazioni, nei terreni che vediamo dalla nostra finestra. Spesso ignoriamo cosa produce il nostro territorio, ancora più spesso non conosciamo alcuni prodotti che sono esportati in tutto il mondo come riconosciute eccellenze. Educiamo da subito i giovani palati a riconoscere le cose ben fatte. Cominciamo nelle nostre famiglie, continuiamo nelle nostre scuole, nei nostri Istituti Agrari ed Enogastronomici. Non cediamo il passo ai prodotti modesti che si producono altrove, in quei luoghi che non hanno la nostra ricchezza. In quei posti dove il sole è meno generoso, il vento è meno gentile e il terreno meno fecondo. Impariamo a rispettare quella cultura riconosciuta in tutto il mondo come Made in Italy. E ripetiamoci più spesso quanto siamo stati fortunati a nascere in Italia.

Il vino e i “protezionismi immotivati”



di Alessandro Peleggi

Il 22 marzo 2025, il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha partecipato come ospite d'onore al 44° Forum della Cultura dell'Olio e del Vino. Questo evento ha rappresentato un momento significativo per sottolineare l'importanza dell'agroalimentare italiano e il ruolo cruciale delle nuove generazioni. Il Presidente ha evidenziato come la

cultura dell'olio e del vino sia profondamente radicata nella storia e nelle tradizioni italiane. Rivolgendosi ai giovani, Mattarella ha enfatizzato l'importanza di investire nella formazione e nella conoscenza delle pratiche agricole tradizionali, integrandole con le innovazioni tecnologiche e le moderne esigenze del mercato. Ha incoraggiato le nuove generazioni

a considerare il settore agroalimentare non solo come custode delle tradizioni, ma anche come terreno fertile per l'innovazione e lo sviluppo sostenibile. Il Presidente ha inoltre affrontato temi attuali come la sostenibilità ambientale e la necessità di affrontare le sfide poste dai cambiamenti climatici. Ha evidenziato come la produzione di olio e vino debba adattarsi

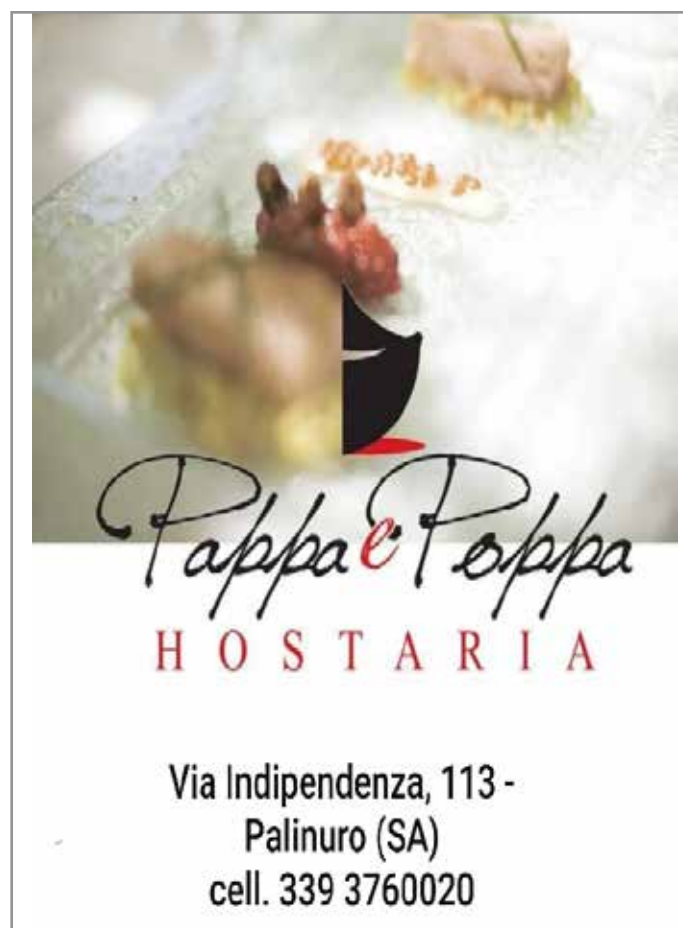


Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella in occasione del 44° Forum dell'Olio e del Vino (foto da Quirinale.it)

a queste nuove realtà, promuovendo pratiche agricole rispettose dell'ambiente e orientate alla conservazione della biodiversità. Durante il Forum, è stata organizzata una delle più grandi degustazioni di olio mai realizzate, con oltre 200 oli provenienti da aziende agricole premiate da Bibenda 2025, oltre ai vini delle cantine che hanno ricevuto entrambi i riconoscimenti. Questo ha offerto ai partecipanti l'opportunità di apprezzare la qualità e la diversità dei prodotti italiani, sottolineando l'importanza della cultura enogastronomica come elemento distintivo del Made in Italy. La partecipazione del Presidente Mattarella al 44° Forum della Cultura dell'Olio e del Vino rappresenta un segnale forte dell'attenzione delle istituzioni verso il settore agroalimentare italiano. Il suo discorso ha messo in luce la necessità di un equilibrio tra tradizione e innovazione, sottolineando come la valorizzazione delle radici culturali possa andare di pari passo con l'adozione di nuove tecnologie e pratiche sostenibili.

L'enfasi posta sui giovani evidenzia la consapevolezza che il futuro dell'agroalimentare italiano dipende dalla capacità delle nuove generazioni di raccogliere l'eredità del passato e trasformarla in opportunità per il domani. Investire nella formazione e nella sensibilizzazione dei giovani significa garantire la continuità e l'evoluzione di un settore che è fondamentale per l'economia e l'identità nazionale. Inoltre, l'attenzione alle sfide ambientali e ai cambiamenti climatici indica una visione lungimirante, consapevole che la sostenibilità non è solo una necessità ecologica, ma anche un fattore competitivo nel mercato globale. Le aziende che sapranno coniugare qualità, tradizione e rispetto per l'ambiente saranno quelle che potranno meglio affrontare le sfide future e mantenere alta la reputazione del Made in Italy nel mondo. In conclusione, l'intervento del Presidente Mattarella al Forum non solo celebra l'importanza storica e culturale dell'olio e del vino italiani, ma funge anche da monito e guida per le future generazioni, chiamate a preservare questo patrimonio attraverso l'innovazione responsabile e la sostenibilità. Le politiche protezionistiche e i dazi imposti dall'amministrazione Trump hanno rappresentato una sfida significativa per l'industria del vino italiano ed europeo. I principali pericoli per il settore vitivinicolo derivanti da queste misure includono: la riduzione delle esportazioni (i dazi introdotti nel 2019 sugli alcolici europei - fino al 25% - hanno reso

il vino italiano ed europeo meno competitivo sul mercato statunitense, principale importatore di vino europeo. Questo ha portato a un calo delle esportazioni e a una riduzione dei margini di profitto per i produttori); l'Aumento dei Costi per i Consumatori Americani (il prezzo del vino europeo negli USA è aumentato, spingendo i consumatori a orientarsi verso alternative più economiche, come vini americani o sudamericani, con il rischio di una perdita di quote di mercato difficilmente recuperabile); Instabilità del Mercato e Incertezza per i Produttori (difficoltà di pianificare investimenti e strategie di export a lungo termine); Concorrenza di Altri Paesi Produttori (Paesi come Argentina, Cile, Australia e Sudafrica hanno potuto rafforzare la loro posizione sul mercato statunitense); impatto su Piccoli e Medi Produttori (le grandi cantine hanno avuto più strumenti per assorbire l'impatto dei dazi); effetti sul Turismo e sull'Enoturismo (molti visitatori americani sono spinti a visitare l'Italia proprio dall'interesse per il vino). Per mitigare questi rischi, i produttori italiani devono diversificare i mercati di esportazione, investire in strategie digitali e rafforzare il legame con i consumatori attraverso il branding e il marketing esperienziale.



Il vino senza alcol, il piacere del gusto, senza compromessi



di Gianni Cassanelli
Fiduciario AMIRA Trentino A.A.

Cambiare le abitudini dei consumatori non è mai semplice, soprattutto quando si tratta di prodotti tradizionali come il vino. Tuttavia, ci sono segnali che indicano un interesse crescente per i vini dealcolati, anche se il mercato presenta alcune sfide.

Personalmente, penso che il crescente interesse per i vini dealcolati sia un segnale chiaro di come le abitudini di consumo stiano cambiando. Se fino a pochi anni fa bere vino senza alcol sembrava un'eresia, oggi si sta affermando come un'opzione legittima, soprattutto per chi vuole godersi il rituale del vino senza gli effetti dell'alcol.

Detto questo, il mercato ha ancora delle sfide da superare. Il vino è un prodotto culturale, legato a tradizioni, terroir e tecniche di vinificazione che esistono da secoli. Togliere l'alcol significa alterare l'identità del prodotto, ed è per questo che molti consumatori rimangono scettici. Tuttavia, con il miglioramento delle tecnologie di dealcolazione e una maggiore apertura mentale, la percezione potrebbe cambiare.

Credo anche che la chiave del successo stia nel modo in cui i produttori e i ristoranti propongono questi vini. Se sono raccontati come una scelta di qualità, con un'identità precisa e non solo come una "versione senza alcol" di un vino tradizionale, potrebbero trovare una nicchia di mercato sempre più ampia.

In definitiva, il vino dealcolato non sostituirà il vino tradizionale, ma potrebbe diventare una valida alternativa per situazioni in cui si vuole bere responsabilmente senza rinunciare al gusto e alla convivialità.

Suggerisco alcune strategie per invogliare i clienti scettici sul consumo di vini free alcol:

- Raccontare il prodotto spiegando com'è realizzato il vino dealcolato, evidenziando che è un vino vero, da cui è rimosso l'alcol con tecniche avanzate, senza alterarne troppo il gusto.



- Creare abbinamenti con il cibo spiegando che il vino dealcolato può essere gustoso e accompagnare bene i piatti, proprio come il vino classico.

- Infine un'offerta di cocktail a base di vino dealcolato da proporre come nuove esperienze di consumo.

Personalmente consiglio di iniziare con qualche proposta mirata, senza stravolgere la carta dei vini, inserendo 2-3 etichette di qualità nella carta dei vini accanto a quelli tradizionali, senza una sezione separata "senza alcol" (che rischia di sembrare di serie B). Con una breve descrizione che ne esalti le qualità: profumi, sapori e possibili abbinamenti. Un bianco fresco e fruttato (es. Sauvignon Blanc o Chardonnay dealcolato); un rosso morbido e rotondo (es. Cabernet o un blend interessante); una bollicina per aperitivi (es. Spumante analcolico).

Quindi sarà, come sempre, il mercato a dettare le regole. Noi addetti ai lavori dobbiamo adeguarci alle nuove richieste dei consumatori per restare competitivi. Se cresce la domanda di alternative senza alcol – come sta accadendo con birre e cocktail analcolici – anche il vino dealcolato potrebbe diventare una scelta quasi obbligata per molti locali.

Welcome drink o cocktail di benvenuto per il matrimonio: deve essere perfetto per creare l'atmosfera giusta



di Carlo Bonito
sezione AMIRA Sicilia Occidentale

Il matrimonio è uno dei giorni più importanti della vita e ogni dettaglio deve essere curato con attenzione per renderlo memorabile. Uno degli elementi che contribuisce a rendere l'atmosfera speciale fin dai primi momenti è il welcome drink o cocktail di benvenuto. Sebbene possa sembrare un semplice momento di accoglienza, il drink di benvenuto è molto di più: è l'introduzione perfetta al giorno che gli sposi hanno tanto atteso, un preludio che scandisce l'inizio di un sogno che si avvera.

La magia del benvenuto

Si dice che "l'attesa del piacere è essa stessa il piacere". Nulla è più vero quando si parla di matrimoni. Il primo contatto con gli ospiti, il primo sorriso, il primo brindisi: tutto deve essere perfetto per creare l'atmosfera giusta. Un buon cocktail di benvenuto, servito con eleganza e accompagnato da un'atmosfera raffinata, non solo solletica il palato degli invitati, ma li prepara all'evento

che seguirà. Si sa che, spesso, gli sposi giungono con un po' di ritardo rispetto agli invitati e in quel tempo di attesa il welcome drink svolge un ruolo fondamentale nell'intrattenere gli ospiti, dando loro la possibilità di socializzare, salutarsi e fare le prime presentazioni.

L'importanza dei tempi e dell'atmosfera

Un elemento cruciale del cocktail di benvenuto è la sua durata. Questo momento deve essere un'introduzione al cuore dell'evento senza occupare troppo spazio. Un'accoglienza di circa mezz'ora è perfetta: un tempo

in cui gli ospiti possono prendere posto, scambiarsi saluti e iniziare a entrare nel clima della giornata. Durante questo intervallo, la musica gioca un ruolo fondamentale. Un sottofondo musicale che alterna il suono elegante del jazz a quello rilassante della bossa nova, o ancora una melodia soft, crea l'ambiente ideale per un'attesa piacevole e cordiale.

Cosa si mangia e si beve durante il cocktail di benvenuto?

Il food and beverage del welcome drink è un altro aspetto che non può essere trascurato. Un buon catering può davvero fare



la differenza, perché la qualità del servizio è la chiave per un aperitivo indimenticabile. Finger food creativi, piccoli assaggi ricercati o piatti tipici della zona offrono un tocco di originalità, ma devono essere presentati con attenzione alla praticità. Gli invitati saranno in piedi, quindi è fondamentale che gli stuzzichini siano facili da mangiare, magari in dimensioni ridotte e con un packaging che renda il tutto più elegante e comodo.

Le scelte alimentari devono essere varie, includendo piatti vegetariani, vegani e senza glutine, per soddisfare le esigenze di tutti. E, naturalmente, i drink devono essere altrettanto vari. Cocktail alcolici ma non troppo forti, analcolici e creativi, possono aggiungere un tocco di classe all'evento. La selezione dei drink, dall'elegante cocktail a base di champagne a quelli più frizzanti e freschi, deve esaltare l'esperienza gastronomica degli ospiti e armonizzarsi con le scelte culinarie.

Il welcome party: un'anticipazione del matrimonio

Spesso, il giorno prima del matrimonio, si tiene un welcome



Assaggi ricercati offrono un tocco di originalità al cocktail di benvenuto

party per accogliere gli ospiti che magari provengono da lontano. Questo momento di condivisione, solitamente informale, aiuta a creare un legame tra gli invitati, specialmente quando la location del matrimonio è lontana dal luogo di residenza di molti ospiti. Il welcome party, pur non essendo la vera festa del matrimonio, è già un'anticipazione dell'atmosfera che si respirerà durante il grande giorno. L'obiettivo di questo party è far sentire tutti accolti e partecipe del grande evento. Gli inviti non dovrebbero svelare troppo, ma accennare al tema del matrimonio senza rovinare la sorpresa. La musica dal vivo è un elemento che arricchisce l'atmosfera,

insieme a un menu ricercato ma non esagerato, per non anticipare troppo l'opulenza del matrimonio vero e proprio.

Organizzazione e dettagli da non trascurare

L'organizzazione di un welcome drink, così come del welcome party, richiede attenzione ai dettagli. Gli inviti devono essere chiari, ma non rivelare ogni particolare dell'evento. La qualità del catering, un'ottima selezione musicale e un'atmosfera rilassata sono ingredienti fondamentali per creare il giusto clima di attesa.

Anche la disposizione degli spazi deve essere pensata per garantire il massimo comfort agli ospiti: se il cocktail si svolge all'aperto, è fondamentale avere degli spazi coperti in caso di maltempo, mentre se si svolge al chiuso, è importante garantire ampio spazio per la circolazione.

Conclusioni

Il welcome drink è un momento di grande importanza per il successo di un matrimonio o di un evento speciale. Non è solo una pausa prima della cerimonia, ma un'opportunità per creare un'atmosfera di accoglienza e calore che rispecchi lo stile degli sposi. Ogni dettaglio, dal cocktail alla musica, dal cibo al servizio, contribuisce a fare del benvenuto un'esperienza unica che segna l'inizio di un giorno da sogno.



È sempre di classe un elegante cocktail a base di champagne

“mareMMMa 2025” è stata un’edizione da record



a cura di Adriano Guerri
Sezione AMIRA Toscana Felix



Ilaria Ventre
dell'azienda
Basile di
Cinigiano (GR)

Lo scorso 10 marzo, presso il Granaio Lorenese di Spergolaia ad Alberese (GR), ha avuto luogo la sesta edizione di “mareMMMa, la Natura del vino”. È stata un’edizione da record con 592 etichette in degustazione e 124 produttori presenti, provenienti dalle tre denominazioni: Maremma, Montecucco e Morellino di Scansano. L’evento era rivolto a operatori del settore e ad appassionati, i quali numerosi hanno varcato la soglia del Granaio. È stata ghiotta occasione per scoprire il meglio della produzione vinicola della zona. Vi era la possibilità di degustare, oltre ai grandi rossi a base di Sangiovese, delle DOC e DOCG Montecucco e Morellino, anche i bianchi (prevalentemente Vermentino e poi, in minor parte, Ansonica, Viognier, Sauvignon e Chardonnay), i vini rosati, i vini rossi autoctoni quali il Ciliegio, l’Alicante e il Pugnitello e poi i Supertuscan in prevalenza ottenuti da vitigni alloctoni, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, Merlot, Syrah e Petit Verdot. Condizioni pedoclimatiche molto differenti, che caratterizzano questo straordinario lembo di Toscana, con sfaccettature diverse nel calice.



AZIENDA VINICOLA RIVERA S.P.A, S.P.231 Km. 60,500 - 76123 Andria (BT)
Telefono: +39 0883 56 95 10 / 56 95 01 - www.rivera.it

Il Vino Nobile di Montepulciano, la prima Docg italiana



a cura di Adriano Guerri
Sezione AMIRA Toscana Felix

Il Vino Nobile di Montepulciano è un'icona e una preziosa gemma enologica italiana. La cittadina di provenienza del vino è Montepulciano, posto a cavallo tra la Val di Chiana e la Val d'Orcia, nella parte sud della provincia di Siena, a un'altimetria di 605 metri sul livello del mare. La cittadina poliziana vanta una lunga storia legata ai suoi vigneti, da cui si ottiene uno dei più rinominati vini rossi italiani. L'affermazione dell'enclave avvenne nel 1685 quando Francesco Redi, nel suo noto ditirambo "Bacco in Toscana", lo citò con i versi "Montepulciano d'ogni vino è Re". Consumato, durante i pasti, nelle tavole dei signori, ha ottenuto l'appellativo "Nobile", potendo essere considerato tra i vini rossi italiani più longevi e importanti. La DOC è stata ottenuta nel 1966 e i produttori hanno saputo cogliere l'occasione per adeguarsi alle rigide esigenze del disciplinare con nuovi impianti nei vigneti e rinnovamenti in cantina. Il 1980 è stato l'anno decisivo con l'arrivo della meritata DOCG, riconoscimento condiviso con il Brunello di Montalcino, il Barolo e il Barbaresco. Il suo periodo minore di affinamento gli ha consentito di essere immesso sul mercato con la fascetta di Stato prima degli altri tre menzionati. Ogni zona (Pieve) presenta condizioni pedoclimatiche variabili. Il vitigno principale è il Sangiovese, localmente noto come Prugnolo Gentile. Possono concorrere al completamento finale varietà a bacca rossa sia autoctone sia internazionali, idonei alla coltivazione. Gli internazionali non sono contemplati nella tipologia Pievi. Sovente i produttori optano produrlo con Sangiovese in purezza. Il Vino Nobile di Montepulciano è prodotto nelle tipologie Annata, Riserva, Selezione e, dal 2025, anche con la menzione "Pievi". Il Consorzio del Vino No-



bile di Montepulciano ha organizzato un'edizione molto appassionante dell'Anteprima a metà febbraio 2025, un battesimo per la nuova tipologia "Le Pievi", presentata dal noto conduttore televisivo Nicola Tinto Prudente nel suggestivo scenario del Tempio poliziano di San Biagio. Molte le aspettative per le Pievi da parte della

stampa nazionale ed estera. Una nuova tipologia con antiche tradizioni e un lungo percorso per la sua realizzazione. Alcuni produttori: Avignonesi, Boscarelli, Contucci, Poliziano, Dei, Tiberini, Salcheto, Bindella, Montemercurio, Icaro, Carpineto, Crociani, Trerose, Croce di Febo, Vecchia Cantina di Montepulciano. L'attuale Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è Andrea Rossi, Presidente della Vecchia Cantina di Montepulciano.



Vuoi sponsorizzare
"Ristorazione & Ospitalità"?

Raggiungi, ogni mese, migliaia
di appassionati del settore
e addetti ai lavori.

Scrivi a dbuonora@libero.it
oppure chiama il 329 724 2207.

Una definizione di “Analisi Sensoriale” del vino



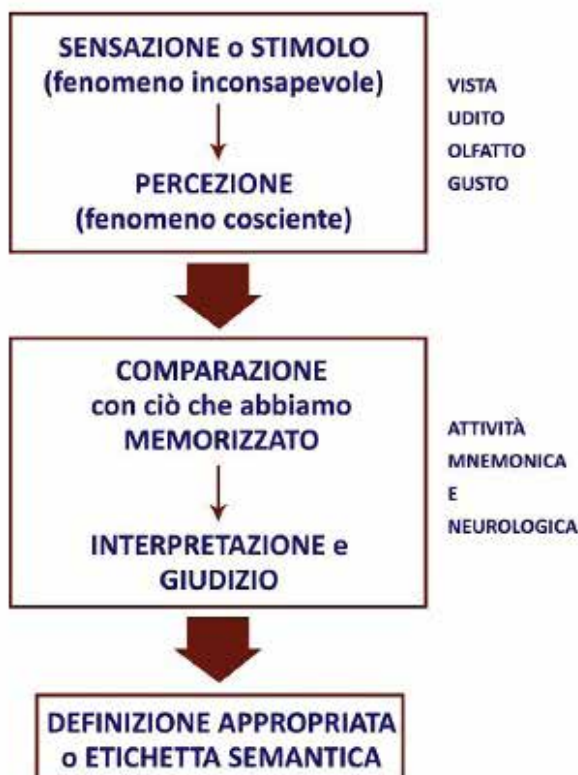
di Alessandro Peleggi

“L’analisi sensoriale è la disciplina che evoca, misura, analizza e interpreta le reazioni alle caratteristiche degli alimenti percepite dagli organi di senso”

Quando iniziamo l’analisi di un vino, veniamo investiti immediatamente da stimoli e percezioni di carattere inconsapevole. Quando lo stimolo (visivo, olfattivo, uditivo e gustativo), da indecifrato passa a essere messaggio decifrabile, diventa fenomeno cosciente, diventa “percezione”. Questa percezione inizia a interrogare, a livello neurologico, la nostra sfera mnemonica in cerca di comparazioni capaci di tradurre lo stimolo. Se il percepito trova nella memoria consolidata il

suo corrispettivo, arriviamo all’interpretazione, ovvero riconosciamo il tipo di stimolo sensoriale. Il riconoscimento (stimolo + memoria) ci consente di fornire una definizione appropriata, anche spesso attraverso l’utilizzo di etichette semantiche.

Tutto ha inizio grazie a uno “stimolo sensoriale”, all’azione di un agente fisico o chimico che provoca la stimolazione/eccitazione dei recettori specifici dei cinque sensi; un agente fisico può essere rappresentato da stimoli sonori, vi-



sivi o tattili. Per agente chimico intendiamo, nel nostro ambito, gli stimoli olfattivi e gustativi. L'approccio alla conoscenza del vino ha due matrici: una soggettiva e una oggettiva. L'analisi soggettiva appartiene al campo della degustazione e, di conseguenza, racconta le emozioni che

un vino può regalare; quando degustiamo, raccontiamo e giudichiamo il vino attraverso la nostra soggettività, ma non analizziamo il prodotto in sé. Il risultato di una degustazione è semplicemente un giudizio personale. La degustazione è sempre caratterizzata da un punto di vista di tipo edonistico. L'analisi sensoriale permette di dare un giudizio sicuro e richiede grande serietà da parte dell'assaggiatore in quanto utilizza i sensi come veri e propri strumenti per la comprensione prima e la valutazione poi del prodotto in esame. L'analisi sensoriale viene equiparata a una disciplina scientifica utilizzata per misurare, analizzare e interpretare le reazioni alle caratteristiche degli alimenti, come essi vengono percepiti dagli organi di senso. Percepire non è qualcosa che ci accade passivamente, in funzione degli stimoli che ci arrivano dall'ambiente, ma qualcosa che facciamo in maniera attiva esplorando. Attraverso i nostri movimenti alteriamo la nostra relazione con gli oggetti esterni e con gli stimoli di volta in volta disponibili. Lo scopo dell'attività sensoriale è quello di arrivare alle stesse conclusioni e risultati derivanti da un'analisi di laboratorio utilizzando solo le capacità sensoriali.

L'analisi sensoriale del vino è una disciplina scientifica che studia e valuta le caratteristiche organolettiche di un vino attraverso i cinque sensi umani: vista, olfatto, gusto, tatto e, in alcuni casi, udito. Questo processo consente di identificare e descrivere le qualità percettive del vino, come il colore, il profumo, il sa-



pore e le sensazioni tattili che esso provoca nel palato. L'analisi sensoriale non si limita a una semplice degustazione, ma rappresenta un'attività metodica e strutturata finalizzata a classificare, misurare e interpretare le sensazioni provocate dal vino con un linguaggio comune e codifi-

cato.

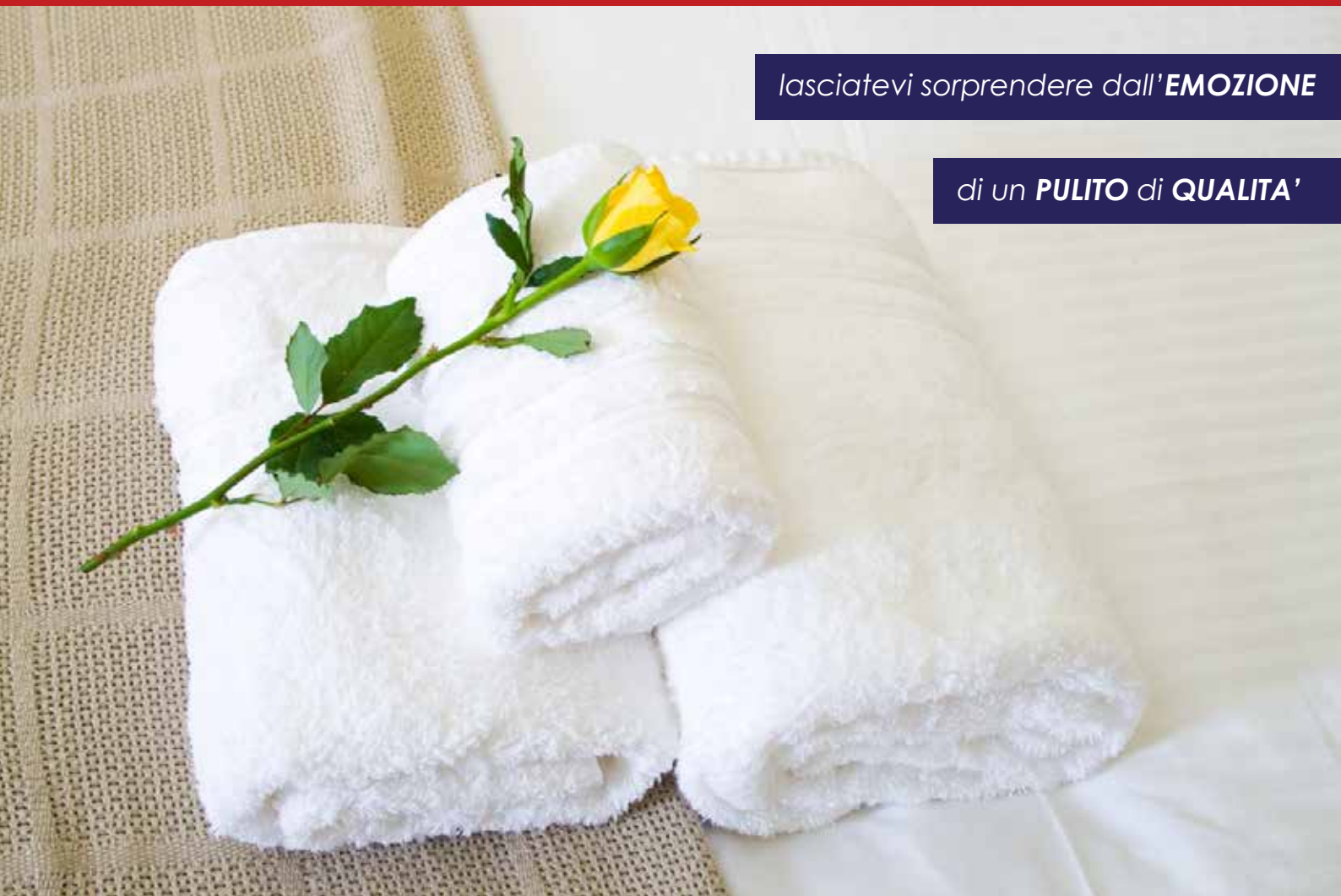
L'analisi sensoriale è uno strumento cruciale per gli esperti di vino, enologi e sommelier, ma può essere praticata anche da appassionati per comprendere meglio la qualità e le caratteristiche di un vino. È fondamentale che l'analisi sia condotta in condizioni ottimali per evitare interferenze sensoriali, come luce e temperatura inappropriate o odori esterni. La tecnica richiede allenamento e sensibilità e, soprattutto, l'uso di un vocabolario specifico che permetta una descrizione precisa e coerente delle sensazioni percepite.

Oltre alla descrizione delle singole caratteristiche, l'analisi sensoriale ha anche lo scopo di valutare l'armonia del vino, ovvero il bilanciamento tra tutte le sue componenti. Un vino armonico è quello in cui le varie caratteristiche (profumi, gusti, struttura) si fondono tra loro in modo equilibrato, offrendo un'esperienza piacevole e coerente dall'inizio alla fine della degustazione.

In sintesi, l'analisi sensoriale del vino è un processo complesso ma affascinante, che permette di apprezzare al meglio il prodotto e di comprenderne la qualità, l'evoluzione e le potenzialità. Sviluppare una sensibilità sensoriale attraverso la pratica e l'approfondimento teorico può arricchire l'esperienza di degustazione, trasformandola in un vero e proprio viaggio nel mondo del vino.

*lasciatevi sorprendere dall'**EMOZIONE***

*di un **PULITO** di **QUALITA'***



NOLEGGIO E LAVAGGIO BIANCHERIA PIANA SPUGNE TOVAGLIATO GUANCIALI PIUMINI



Una moderna lavanderia industriale e un partner strategico per la fornitura di servizi integrati di noleggio e lavaggio della biancheria piana, delle spugne e del tovagliato.

La sicurezza igienica della biancheria è la nostra priorità, un servizio calibrato sulle caratteristiche del vostro albergo e ristorante la nostra proposta.

Sempre al vostro fianco nelle scelte di ogni giorno con l'obiettivo di garantirvi un elevato standard del servizio offerto per regalare a voi e ai vostri clienti l'emozione di un pulito di qualità.



Abbinamento cibo e vino, la scuola francese e la scuola inglese



di Luca Stroppa

In un articolo precedente abbiamo individuato le 5 tecniche dell'abbinamento cibo e vino della scuola italiana, che tradizionalmente orientano le nostre scelte quando dobbiamo accompagnare un piatto con il giusto nettare. Ora, per avere un quadro completo delle scuole di pensiero diffuse nel resto del mondo, è arrivato il momento di approfondire altre due filosofie, piuttosto comuni e diffuse, che presentano importanti differenze con la nostra scuola. Si tratta della scuola francese e della scuola inglese dell'abbinamento cibo e vino.

Di seguito, approfondiamone gli aspetti caratteristici, iniziando dai principi e dalle norme della scuola francese per poi passare alle regole alla base della scuola inglese.

Cosa prevede la scuola francese in tema di abbinamento cibo e vino?

La scuola francese è la prima ad aver definito una serie di norme da seguire per individuare l'abbinamento perfetto e per scegliere il vino giusto a seconda delle sue caratteristiche e di quelle del piatto. È, con ogni probabilità, la più antica delle scuole di pensiero sul tema, in grado di influenzare le altre scuole di pensiero, compresa quella italiana.

Molti degli assunti che diamo per scontati o che



sono entrati nell'immaginario collettivo hanno origine proprio nel modo di concepire l'abbinamento cibo e vino della scuola francese. Ad esempio, una delle idee più diffuse che tutti, ma proprio tutti conoscono, anche i meno esperti, è quella che suggerisce di evitare i vini rossi con il pesce. Bene, questa è una delle regole alla base della scuola francese. Oggi, non tutti sarebbero d'accordo con quest'affermazione perché ci sono specifici vini rossi che si possono tranquillamente abbinare a piatti di pesce, ma questo è un altro discorso ...

Del resto, la scuola francese

si distingue proprio per la sua fermezza e rigidità, anche se negli ultimi anni, gli esperti del settore hanno aperto le porte a nuove idee per cercare di modernizzare la visione dell'abbinamento cibo e vino.

In ogni caso, possiamo dire che la scuola francese dell'abbinamento cibo e vino si fonda sul decalogo elaborato nel 1967 dall'esperto enogastronomico Raymond Dumay, contenuto ne *"Le Guide du vin"*. Le 10 leggi definite da Dumay sono le seguenti:

- 1 - I vini liquorosi bianchi non vanno serviti con selvaggina o carni rosse;
- 2 - Non servire vini rossi con pesci, crostacei o molluschi;
- 3 - Servire i vini bianchi prima dei vini rossi;
- 4 - Servire i vini leggeri prima dei vini robusti;

- 5 - Servire i vini freschi prima di quelli da servire a temperatura ambiente;
- 6 - Servire prima i vini meno alcolici e poi i vini con maggiore gradazione alcolica;
- 7 - A ogni piatto va abbinato un vino;
- 8 - Servire i vini a seconda della stagione;
- 9 - Tra un vino e l'altro bere un sorso d'acqua;
- 10 - Durante un pasto, non servire un solo grande vino (al massimo quattro).



Diciamo che queste regole non sono più seguite alla lettera. Esistono moltissime eccezioni e situazioni in cui possono non essere rispettate. Questo decalogo rappresenta il punto di partenza da cui si è sviluppata la scuola francese, col tempo sempre più aperta e propensa alle novità ...

Cosa prevede la scuola inglese in tema di abbinamento cibo e vino?

La scuola inglese dell'abbinamento cibo e vino si differenzia totalmente sia da quella francese sia da quella italiana. Nessuna regola specifica, nessun decalogo e nessuna tecnica codificata, nella scuola inglese prevale il gusto personale e l'esperienza. Nessun abbinamento va escluso a priori perché tutto (o quasi) dipende dalle preferenze di ogni

singolo individuo.

In particolare, la scuola inglese invita ognuno di noi a provare e sperimentare abbinamenti e accostamenti tra cibo e vino in modo tale da valutarne il gradimento. Non esiste un abbinamento oggettivamente perfetto o migliore di un altro perché tale giudizio è legato al gusto personale. Se gradisci quell'abbinamento allora è quello perfetto. Insomma, il massimo della libertà ...

Conoscevi queste due scuole di pensiero? Quale approccio prediligi?

Da www.wineshop.it



Salumi di Calabria Gli Autentici

Calabresi si nasce...

I salumi calabresi sono tra i **migliori al mondo**, la salsiccia calabrese è il quarto prodotto alimentare più falsificato.

Noi della **Salcal**, curiamo ogni minimo particolare per far sì che il gusto e la **qualità dei nostri salumi** sia quella di sempre, quella che i nostri nonni e le generazioni precedenti ci hanno lasciato in eredità, con tutto il bagaglio culturale e antropologico che il maiale rappresenta per le popolazioni calabresi.

Alleviamo i maiali all'aperto dandogli da mangiare prodotti genuini e selezionati. Particolare cura dedichiamo al **peperoncino**, che è rigorosamente coltivato e lavorato in **Calabria** da aziende di nostra fiducia.

I nostri salumi sono eccezionalmente buoni

AZIENDA
CERTIFICATA



salcal.it |  

Sede Operativa: Figline Vegliaturo - COSENZA
commerciale@salcal.it - Tel. +39 351 3847008 - +39 345 898 5041

Grand Hotel Palazzo della Fonte Fiuggi – Ospitalità di altri tempi



di Simone De Feo
Sezione AMIRA Paestum

Situato sulla sommità di una collina all'interno di un lussureggiante parco e affacciato sulla città termale medievale di Fiuggi, il Grand Hotel Palazzo della Fonte, oggi Palazzo Fiuggi, è un'icona dell'ospitalità italiana. Progettato dagli architetti Garibaldi Burba e Giovanni Battista in stile Liberty/Art Nouveau, l'hotel fu costruito nel 1913 con l'obiettivo di essere l'albergo più elegante e moderno di tutta Europa. A Fiuggi tutto veniva dall'acqua. La sorgente "miracolosa" era già nota nel Medioevo per il suo potere di "rompere la pietra" e che curava le malattie di Papa Bonifacio VIII e Michelangelo. Dalla sua apertura, nel 1913, l'hotel divenne il più popolare punto d'incontro di tutta l'alta società scientifica, artistica, politica internazionale. Da questo superbo edificio si ha una vista meravigliosa e si può ammirare il gruppo del Monte Scalambrà e tutto il panorama sulla valle di Fiuggi. L'hotel è in una perfetta tranquillità, lontano da qualsiasi rumore, completamente isolato. Dopo la Prima Guerra Mondiale e fino alla fine degli anni '30, l'hotel rivisse in tutto il suo splendore. Nel 1936 fu costruita la piscina all'aperto, una delle prime piscine d'Italia, mentre nei bellissimi saloni affrescati furono sistemati i tavoli per i giochi della roulette, del baccarat, del "chemin de fer". L'imponente sala da ballo "Sala dei Quattro Continenti" prende il nome dai prestigiosi affreschi che raffigurano l'Europa, l'America, l'Asia e l'A-



frica e che portano la firma del maestro L. Galimberti. Il Palazzo era conosciuto in tutta Europa per essere un luogo meraviglioso, frequentato dal jet set dell'epoca: tra i suoi ospiti vi erano Giovanni Giolitti, Antonio Salandra, Luigi Pirandello, Gabriele D'Annunzio, Guglielmo Marconi, Francesca Bertini, Eleonora Duse, Pablo Picasso, Carol Baker. Durante la Se-

conda Guerra Mondiale, il Palazzo fu trasformato in ospedale per i soldati tedeschi e l'hotel divenne il quartier generale delle Forze Alleate per tutto il periodo della loro permanenza in Italia. Tra il 1946 e il 1960 l'hotel riaprì per essere la residenza estiva dei più importanti politici e attori italiani. Negli stessi anni, il Palazzo diede vita alla leggendaria carriera dello chef di fama mondiale Luigi Carnacina. Dopo la guerra, Fiuggi non era più un centro termale alla moda. Quando, nel 1960, la Società Anonima di Fiuggi, proprietaria dell'albergo, perse i diritti sull'acqua, lo stesso Palazzo della Fonte diminuì il suo prestigio fino alla sua chiusura nel 1982. Fu poi acquistato dal gruppo Forte, catena alberghiera internazionale che riportò il Palazzo al suo originario splendore. Sono stati restaurati gli affreschi originali in stile liberty della facciata, l'armoniosa eleganza degli ambienti e l'incantevole cornice della piscina. Riapre nel 2021 con le sue 102 eleganti camere, tutte affacciate su Fiuggi e sul parco ed è ancora oggi meta ambita dai turisti di tutta Europa. Stay tuned...

L'anice verde di Castignano, la "quintessenza" dei liquori digestivi



di Carmen D'Ambrosio
Sezione AMIRA Paestum

"L'occhio l'anice avvalora e lo stomaco ristora, tra sue specie quello apprezza in cui trovi più dolcezza". Questo suggerimento, proveniente dalla Scuola Medica Salernitana (XI - XII sec), testimonia che già nell'antichità erano conosciute le proprietà terapeutiche dell'anice, dovute all'olio essenziale contenuto nel frutto, costituito per circa l'80% da anetolo, un composto aromatico, da proteine, zuccheri, acidi grassi, amido, acidi caffeico e clorogenico.

In fitoterapia è utilizzato come regolatore della digestione, antispasmodico e carminativo. Inoltre è sudorifero, espettorante, sedativo. Fa aumentare la portata latte esercitando azione sedativa sul lattante; regolarizza il ciclo mestruale; leviga la pelle e attenua le rughe. Masticare a fine pasto semi d'anice leggermente tostati funge da digestivo e profuma l'alito.

La pianta, originaria dell'Oriente, è diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo; prende il nome dal greco ανισος (anisos), che significa "disuguale", cioè "non uguale alla pianta della cicuta", con cui ha delle somiglianze, ma differisce per colore e dimensioni. È alta 50 cm e si caratterizza per i piccoli fiori bianchi riuniti in ombrelle. Nell'antichità era molto fiorente il commercio di olio essenziale, la "quintessenza", ottenuto dai fiori con doppio processo di estrazione con solventi diversi.

Nel 1687 i veneziani conquistarono Mistrà, una città fortificata vicina a Sparta; qui conobbero



Fioritura anice verde di Castignano (foto da Facebook)

l'ouzo, il tradizionale liquore all'anice greco. Lo ribattezzarono con il nome della città e lo importarono a Venezia, da dove si diffuse nelle Marche.

Qui, in particolare sui calanchi di Castignano e Ofida, in provincia di Ascoli Piceno, grazie all'esposizione soleggiata, ai terreni argillosi ben drenati e alle correnti d'aria fresca, si attestò la coltivazione di un particolare ecotipo di anice verde, più ricco in profumo e in dolcezza, grazie alla straordinaria concentrazione di anetolo: ben il 94%.

Alla fine dell'800 la produzione di liquori, consolidata in ambito familiare, diventa industriale: Anisetta, Anisina, Sambuca, Mistrà. Il mercato di questi distillati, molto fiorente fino al 1948, è declinato in seguito alla scelta di utilizzare una diversa varietà di anice. Nel 2018 è stato istituito un presidio Slow Food per la tutela di questo seme: quattro agricoltori coltivano esclusivamente la variante caratteristica della zona.

La fioritura avviene a giugno; la raccolta e l'essiccazione, ad agosto, avvengono rigorosamente a mano e rappresentano importanti momenti di attrazione turistica.

I liquori sono adatti sia come aperitivi sia come digestivi, grazie alle proprietà dei principi attivi. Si producono anche olii che si accompagnano bene agli antipasti e agli arrostiti di carne o pesce.

I semi, interi o tritati, si utilizzano per tisane, decotti, latte di anice, pane, focacce, confetti e ciambelline dolci.

Il burro di arachidi, un antiossidante naturale



Rubrica a cura del
dott. Giovanni Favuzzi

Il burro di arachidi è una preparazione cremosa a base di arachidi tostate e macinate, tipica della tradizione culinaria americana. Il burro di arachidi fa la sua comparsa nelle tavole delle famiglie americane grazie a un farmacista americano che nel 1890 notò l'elevato valore proteico degli arachidi, rendendole il perfetto sostituto della carne, allora molto costosa e accessibile solo alle famiglie benestanti.

Il burro di arachidi si può considerare un alimento genuino al pari del burro?

Sì, quando preparato secondo la ricetta tradizionale (solo con arachidi e sale in minima parte). Mentre, non può essere considerato al pari del burro se il burro di arachidi è fortificato con additivi stabilizzanti e oli vegetali parzialmente idrogenati per migliorarne la spalmabilità.

Proprietà e valori nutrizionali

Il burro di arachidi, ricco di lipidi e **senza colesterolo**, fornisce circa 588 calorie per 100 grammi di prodotto, suddivisi in:

- grassi (51.4%);
- proteine (25%);
- carboidrati (19.6%)
- fonte di vitamina E, B3, B5, B6, lipidi, acido folico, sali minerali, polifenolo e arginina.

Quali sono i benefici del burro di

arachidi?

- È un **ricostituente naturalmente calorico**.
- È fonte di **vitamine e aminoacidi**, cosa che lo rende un perfetto alimento da integrare nelle diete vegane e vegetariane.
- È ricco di **proteine**, e per questo motivo è un alimento molto indicato per gli sportivi, soprattutto quelli che hanno bisogno di un notevole apporto proteico.
- Contribuisce all'equilibrio del colesterolo cosiddetto buono e cattivo. La totale assenza di colesterolo nel burro di arachidi, infatti, consente la sua assunzione a soggetti che soffrono di colesterolo alto.
- Assicura la salute del sistema cardiovascolare.
- È un **antiossidante naturale**, grazie al suo contenuto di folati e un uso moderato aiuta a contrastare l'invecchiamento cellulare.

Quali sono le caratteristiche del burro di arachidi?

La crema che si trova in commer-



Burro di arachidi (foto da Wikipedia)

cio è particolarmente **edulcorata e trattata**, cui spesso sono aggiunte quantità variabili di zucchero e sale, per migliorarne il sapore e la consistenza.

Il burro di arachidi è costituito da una parte oleosa e da una parte densa (quella, cioè, costituita dalle fibre).

Ciò significa che la crema tenderà a separarsi all'interno del barattolo, con la parte densa sul fondo e la parte oleosa adagiata sopra.

Quest'aspetto non significa che il burro di arachidi sia andato a male, anzi è normale e garanzia che il prodotto acquistato sia puro e non vi siano stati aggiunti emulsionanti.

Quali sono i consigli per il corretto consumo di questo preparato?

Il burro di arachidi è un alimento iperlipidico e ipercalorico; ciò significa che, quando si assume per sfizio, non fa certo bene a linea e salute. Questo a causa della combinazione di più elementi sfavorevoli, come la piccola quota di grassi idrogenati, l'elevato apporto calorico e il buon contenuto in acido palmitico (un acido grasso saturo-aterogeno). Non sussistono quindi ragioni particolari per consigliare l'assunzione regolare di burro di arachidi; se piace, si può mangiare tranquillamente, senza comunque esagerare e senza dimenticare il suo elevato potere calorico.



**BORGOMOLINO**
Vigne & Vini



BORGOMOLINO VIA FONTANE, 3
31024 RONCADELLE DI ORMELLE (TV), ITALIA
TEL. +39 0422 851625 - FAX. +39 0422 851877
INFO@BORGOMOLINO.IT
www.borgomolino.it

Il Mazzafegato, antico salume dell'Alta Valle del Tevere



a cura di Marco Contursi

La tradizione delle salsicce "povere", ossia con parti meno nobili del maiale (ritagli, cotica, interiora), è diffusa in tutta Italia, soprattutto in zone, un tempo, dall'economia depressa, caratterizzata da un mondo rurale oggi scomparso dove del maiale davvero non si buttava nulla. Il Mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere è una di queste salsicce. La



Il Mazzafegato (foto da Migliorati Norcineria)

sua zona di elezione è al confine tra Toscana, dove prende il nome di sanbudello, e Umbria. Qui esisteva, fino a circa 30 anni fa, una tradizione norcina familiare molto forte che vedeva ogni famiglia crescere e trasformare almeno due maiali, nutrendoli con gli avanzi di casa, frutta e ghiande selvatiche. Le famiglie più fortunate ne crescevano anche 3-4 per poi rivendere le eccedenze del consumo familiare e guadagnare qualche soldo utile per i periodi di magra. Il Mazzafegato era sempre prodotto e consumato fresco sulla griglia del camino, conservato sotto sugna o sotto olio. Si preparava, per ultimo, quando sul bancone restavano gli scarti della lavorazione degli altri salumi, ossia rifilature di pancetta, scannature, quindi tagli ricchi di sangue a cui veniva aggiunta cotica e fegato oltre a sale, pepe, aglio, scorze di arancia o limone e tanto finocchietto selvatico che serviva a profumare l'impasto che riposava alcune ore prima di essere insaccato, manualmente, nel budello naturale del suino. Anche la legatura era effettuata a mano e il risultato erano delle salsicce lunghe circa 10 cm e larghe 3 cm che dovevano asciugare in cantina 10 giorni prima di iniziare ad essere consumate. Si preparavano alla brace, sul fuoco del camino che non

mancava mai nelle case contadine in inverno. Si cuocevano intere, senza bucarle o aprirle, accompagnandole con verdure selvatiche saltate in padella e pane di casa. Il colore è scuro, il sapore deciso, ingentilito dalla speziatura, soprattutto del finocchietto selvatico, molto usato in norcineria nei salumi "pezzenti". Inutile dire che ci vuole un vino rosso deciso

ad accompagnarle. Un salume di cui purtroppo si stava perdendo la storia, diminuendo sempre più i palati che gradiscono sapori decisi. Eppure il fegato è parte integrante delle tradizioni gastronomiche di queste zone, visto che è ingrediente principe anche della porchetta locale, a differenza di quella di altre zone d'Italia. Oggi è possibile trovare il mazzafegato, tra dicembre e marzo, presso alcuni macellai di Montone e Bivio di Canoscio in provincia di Perugia che portano avanti la tradizione di quest'antico salume dell'Alta Valle del Tevere.



forniture e attrezzature per la prima colazione in hotel
www.dolcegiorno.com - info@dolcegiorno.com
Giuseppe Giorno tel. 3929020174

Monkey Gland...

"non solo Filetto Voronoff"!!!



a cura di Fabio Pinto
Tesoriere Nazionale Aibes

Tante sono state le creazioni dedicate al Dottor Serge Voronoff, chirurgo e sessuologo di fama mondiale ossessionato dal mito dell'eterna giovinezza, tra cui il "celebre filetto alla Voronoff", un filetto di bovino sfumato al Cognac e accompagnato da salse considerate afrodisiache!!! Altrettanto famoso è il Cocktail Monkey Gland, inventato in suo onore nei primi anni 20 del secolo scorso.

La paternità del cocktail è reclamata da due dei più grandi barmen dell'epoca: Harry MacElhone dell'Harry's New York Bar e Frank Meier del Ritz.

23 Aprile 1923: "Washington Post" racconta che in previsione dell'impegnativa stagione estiva, Frank, il noto inventore di cocktails del bar del Ritz, ne ha ideata una nuova serie, tra cui il più conosciuto e preferito è il Monkey Gland.

Forti dubbi su questa tesi che assegnerebbe la paternità del Monkey Gland a Frank Meier, provengono da testimonianze scritte di qualche anno prima.

1919: "The Oklahoma City Times" e "New York Tribune" descrivono alcuni cocktails americani serviti all'American Bar del Forum, il nuovo Club per Signore aperto a Londra, che può vantare la

migliore selezione di drinks della zona nord della città. Tra questi c'è il Monkey Gland.

1920: "The World's News" riporta quanto segue: "Uno degli ultimi drink serviti nei club londinesi si chiama Monkey Gland e il suo nome fa riferimento ai recenti esperimenti per il ringiovanimento fatti con la tiroide di scimmia".

Il Cocktail Monkey Gland, data la sua indubbia popolarità, sarà citato in tutti i più importanti ricettari pubblicati negli anni a seguire, a volte anche con qualche leggera modifica della ricetta originale.

1934: Patrick Gavin Duffy

nel suo libro "The Official Mixer's Manual" propone una ricetta in cui al posto dell'originario assenzio è inserito il Liquore Benedictine, molto probabilmente per far fronte alla carenza di assenzio di quel preciso periodo.

1945: Elio Cavallari inserisce la formula nel suo ricettario chiamandola Monkey Claud, dove lo troviamo realizzato con il Pernod al posto dell'assenzio.

1961: il Monkey Gland compare in lista IBA così come oggi è presentato:

Monkey Gland... The Unforgettables IBA drink

45 ml Dry Gin

45 ml succo di arancia fresco

1 cucchiaino di Assenzio

1 cucchiaino di Sciroppo di Granatina



Raffreddare bene una coppetta da cocktail riponendola in congelatore o riempiendola di ghiaccio a cubi e una piccola parte di acqua.

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

Versare tutti gli ingredienti nello Shaker ormai ben freddo e shakerare fino a diluizione desiderata.

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

Versare il drink appena shakerato filtrando con Strainer.

Chi prenota un ristorante e non si presenta potrebbe rischiare grosso.

Da oggi, forse, chi ha l'abitudine di prenotare un tavolo al ristorante anche solo "per sicurezza" e poi non presentarsi, senza dare preavviso, potrebbe rischiare grosso anche a livello giudiziario. E se rivoluzione sarà, il precedente che l'avrà scatenata sarà nato dall'iniziativa del titolare dell'agriturismo Il Ciliegio di San Desiderio, ristorante sulle alture di Genova. Dopo la beffa di una prenotazione disattesa dai clienti, il ristoratore ha, infatti, denunciato i 21 clienti mancanti su un totale di 40 commensali. Metà locale prenotato per nulla. Sotto accusa sono finite due differenti comitive, che hanno avuto la medesima pessima idea: nemmeno una telefonata per avvisare del forfait. I reati ipotizzati, sottolinea il titolare del "Ciliegio", sono "Truffa (art. 640 c.p.), Interruzione di pubblico servizio o turbativa d'impresa, Inadempimento contrattuale (art. 1218 c.c.)". (Fonte: www.liberoquotidiano.it)



A cura di Diodato Buonora

Amira, la robot umanoide di ultimissima generazione.

Barcellona - Una robot umanoide dalle sembianze iperrealistiche che dialoga fluidamente e reagisce alle affermazioni dell'interlocutore simulando emozioni, con battiti di ciglia e micromovimenti facciali. È Amira, l'ultima creatura dell'azienda tech britannica Engineered Arts, presentata all'ultimo Mobile Word Congress di Barcellona dove ha rubato la scena anche agli smartphone e ai portatili più innovativi. L'umanoide fa parte della piattaforma Ameca, già presentata con successo al Ces di Las Vegas. (Fonte: <https://stream24.ilsole24ore.com>)

È morto a 103 anni Rino Dondi Pinton, il padre dell'iconico Cynar.

Si è spento all'età di 103 anni Rino Dondi Pinton, l'uomo che ha legato il suo nome a uno dei liquori più iconici della tradizione italiana: il Cynar. Fu lui, infatti, a perfezionare la ricetta dell'amaro a base di carciofo negli anni Cinquanta, mentre ricopriva il ruolo di responsabile della distilleria G.B. Pezziol di Padova, di proprietà dei fratelli Dalle Molle. Il nome stesso della bevanda, divenuta un simbolo dell'aperitivo italiano, trae origine dalla denominazione scientifica del carciofo, *Cynara cardunculus scolymus*. Era l'Italia del boom economico, un'Italia dove speranze e aspettative venivano attese, dove non c'era posto per le illusioni perché tutto, o quasi, era fattibile. (Fonte: www.gamberorosso.it)

Sul Monte Bianco si fa lo spumante più in altitudine d'Europa.

Cave Mont Blanc ha inaugurato una cantina sperimentale a 2.173 metri sul Monte Bianco, per studiare l'effetto dell'altitudine sulla spumantizzazione. Si trova nella stazione intermedia della funivia Skyway Monte Bianco a Courmayeur.

Produrre vino in alta quota è un'arte estrema, una sfida alla natura. Tra temperature rigide, suoli rocciosi e condizioni atmosferiche particolari, la viticoltura eroica non è solo un esercizio di resilienza, ma un'espressione autentica di un territorio. In Valle d'Aosta, a Morgex et La Salle, crescono tra i vigneti più alti d'Europa, dove il Prié Blanc, unico vitigno autoctono a bacca bianca, affonda le radici direttamente nella storia e nella cultura alpina. E proprio qui sulle pendici del Monte Bianco, la montagna più alta d'Europa, nasce un importante progetto di spumantizzazione. (Fonte: www.cibotoday.it)

Rinunci a bere per riaccompagnare gli amici a casa? Il ristorante ti offre la cena.

Arriva dall'Abruzzo la proposta di Niko Gizzi, organizzatore di eventi di lungo corso, che ha pensato di premiare in modo concordato il "guidatore designato". Ecco come funziona: Gizzi propone ai ristoratori di aderire a un programma che permette di offrire la cena alla persona nel gruppo di amici e parenti che si presenta come quella che guiderà la macchina, assicurando una bevuta in sicurezza agli altri. "Non deve essere chiaramente una truffa, ma un accordo tra clienti e ristoratori, in modo che quest'ultimi non ci rimettano. Per questo il tavolo deve essere composto almeno da cinque persone, capaci di riempire una macchina. (Fonte: www.cibotoday.it)



Da oltre 40 anni Iceberg è un'Azienda leader nella distribuzione di prodotti alimentari freschi, congelati e surgelati riservati al settore Ho.re.ca. italiano.

Iceberg opera oggi in uno stabilimento certificato di 9.000 metri quadrati e dispone di 35.000 metri cubi di celle frigorifere.

La vasta gamma di prodotti ed un servizio di consegna puntuale, con la possibilità per i Clienti di effettuare acquisti di prodotti assortiti, sono i nostri punti di forza.

Migliaia di articoli, suddivisi tra prodotti ittici, vegetali, carni, preparati e semilavorati, pasta, dessert ecc. consentono ai clienti una scelta mirata alla propria linea di lavoro.



www.icebergitalia.it

Ristorazione & Ospitalità di Aprile 1995



a cura di Diodato Buonora

L'A.M.I.R.A. alla guida dell'Internazionale

In copertina una torta e il titolo "L'A.M.I.R.A. alla guida dell'Internazionale". Infatti, a Riccione si è tenuto un consiglio internazionale dell'U.I.M.H. (Union Internationale Mâitres d'Hotel) e le votazioni per il rinnovo delle cariche associative. Giuseppe Sinigaglia è stato riconfermato all'unanimità alla Presidenza; Adamo Guidi (Vicepresidente Nazionale AMIRA) è stato eletto Segretario Generale; Adriano Pulizzi (Fiduciario AMIRA di Zurigo) è stato riconfermato alle Pubbliche Relazioni; riconfermati nella carica di consiglieri: Giuseppe Di Napoli, Giuseppe Rampinelli e Carlo Hassan.

Per il resto, sul numero "Anno XIX - N° 4 aprile 1995", le pagine erano, come al solito, 48. Le pagine

di pubblicità erano 15; 4 sezioni Amira (Abruzzo, Calabria, Paestum e Puglia); 2 cantine: Libecchio e Ruffino; Frette e Bravi per abbigliamento professionale, il Consorzio Torrefattori Caffè e la Trattoria Al Buco di Palermo dell'attuale revisore nazionale Antonino Lo Nigro; poi, la pubblicità di Irinox con 2 pagine: 1 di pubblicità e un'altra curata da Mario Celotti che cambiava ogni mese e spiegava perché bisogna avere in cucina gli abbattitori rapidi di temperatura IRINOX. Per completare, c'erano 2 pagine miste e altri piccoli sponsors.

Da leggere, abbiamo trovato interessante:

- Pag. 4 - Le pagine del vino - Emilia Romagna di Mario Celotti
- Pag. 10 - Convegno Internazionale Maestri della Ristorazione di Nedo Corvaroli
- Pag. 14 - Cervia la pineta, il tartufo di Gilberto Govi
- Pag. 19 - Appunti sintetici di storia della vite di Mario Celotti
- Pag. 29 - Vini e Oli di Andalusia di Claudio Alhaique
- Pag. 33 - Ristoranti Italiani all'estero, insostituibili ambasciatori di Amicizia e Cultura di Gianfranco Tavanti
- Pag. 38 - Alla scoperta della viticoltura francese - La Côte d'Or: la fantastica Côte de Beaune di Diodato Buonora



Per ricevere il pdf di Ristorazione & Ospitalità di aprile 1995,

e di quelli da dicembre 1990 a marzo 1995,
inviare una mail a dbuonora@libero.it
oppure un WhatsApp al 329 724 22 07.

È possibile richiedere, gratuitamente, i pdf
delle riviste digitali dal marzo 2018 a oggi.

I Maîtres acchiappa VIP

Tra i tanti vantaggi di lavorare nella ristorazione c'è anche quello d'incontrare personaggi famosi.

Se volete vedere pubblicata una vostra foto con un personaggio VIP, inviatela via email a dbuonora@libero.it



L'attrice e conduttrice televisiva Vanessa Incontrada con Armando Onorato (sezione Paestum)



Il famoso critico gastronomico Edoardo Raspelli con il nostro Presidente Valerio Beltrami



Soci Amira del Friuli Venezia Giulia con Giovanni Rana



Il Principe Alberto II di Monaco con Antonio Fochi (Fiduciario Amira Monaco)



Nicola Stefanile (sezione Basilicata) con Katia Ricciarelli



Paolo Madonia (sezione Sanremo) con il pianista Giovanni Allevi



Giovannangelo Pappagallo (Cerimoniere Nazionale Amira) con la cantante Emma Marrone



dolce freddo
MORALBERTI



www.moralberti.com/it

Successo per il 2° Memorial “Adriano Raso”

Nella splendida cornice del “Castello degli Dei” a San Giorgio Morgeto (RC), organizzato dalla sezione AMIRA Calabria Sud, capitanata dal vulcanico fiduciario Silvio Pannace e con la straordinaria partecipazione della direzione del “Castello degli Dei”, è stato organizzato il **Secondo Memorial “Adriano Raso”**, giovane imprenditore prematuramente scomparso a soli 47 anni. La manifestazione è un concorso regionale riservato agli alunni del IV° e del V° anno degli Istituti Alberghieri Calabresi. Il tema del concorso è stato **“L’arte del flambé - Un dolce per l’estate”** con un vino in abbinamento. Ogni squadra, composta da 2 studenti, ha elaborato un dessert flambé e vi ha abbinato un vino passito calabrese.

Per i vincitori erano in palio tre borse di studio “Adriano Raso”: 300,00 € alla squadra prima classificata; 150,00 € alla seconda classificata; 100,00 € alla terza classificata.

Al Memorial hanno partecipato 7 istituti alberghieri della Calabria: Istituto d’Istruzione Superiore “G. Renda” di Polistena (RC); Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri “Dea Persefone” di Locri (RC); Ipseoa “Gagliardi” Iis De Filippis Prest di Vibo Valentia; Istituto Professionale “Luigi Einaudi” di Lamezia Terme (CZ); Istituti di Pianopoli, Catanzaro e Cosenza. Gli studenti si sono cimentati in un lavoro di squadra, complicità e soprattutto hanno saputo promuovere il territorio calabrese, sia per i pro-



I primi classificati

dotti identitari esaltati nei piatti, sia per l’abbinamento del vino.

La giuria era composta da Giuseppe Magno (Gran Maestro della Ristorazione – Presidente di Giuria), Massimo Bartucci (Sommelier AMIRA), Teresa Cosmano (Direttrice del Corriere della Piana), Vittorio Policaro (Chef di Cucina) e Francesca Cotrone (Hospitality Manager). La manifestazione ha visto la partecipazione di numerosi amici del compianto Adriano Raso: imprenditori, viticoltori e giornalisti.

Così i tre istituti primi classificati: **1° Vibo Valentia, 2° Locri e 3° Lamezia Terme**. L’ideatore e organizzatore dell’evento, il maître Silvio Pannace, durante i suoi interventi ha sottolineato: **“Ci siamo ritrovati qui oggi con grande gioia per ricordare e salutare doverosamente un carissimo amico che troppo presto ci ha lasciati.**

Abbiamo lavorato alacremente coi soci della sezione Calabria Sud per consolidare il memorial e coi dirigenti degli istituti che hanno permesso agli alunni di prendere parte a questa manifestazione. Sono consapevole che nessun obiettivo si raggiunge da solo e sono grato per il sostegno, l’incoraggiamento e l’affetto che abbiamo ricevuto dall’equipe del Castello degli Dei, diretto da Francesca Cotrone, moglie di Adriano Raso”.



La giuria

I soci studiano le intolleranze alimentari

La ristorazione deve avere un occhio di riguardo per tutti i clienti che presentano problematiche alimentari. Nei menù appare spesso la lista degli allergeni e degli ingredienti presenti nel piatto: è una cosa giusta ed è fondamentale per legge dare chiarezza al cliente. Accade spesso però che chi sia intollerante al lattosio abbia difficoltà a trovare alternative ai piatti proposti, oppure vi è confusione su quali alimenti contengano glutine. Gestire le intolleranze alimentari richiede una pianificazione attenta e una comunicazione chiara da parte degli addetti ai lavori, soprattutto da parte dei *maîtres*. Per queste ragioni, la sezione AMIRA sezione Cosenza -Sila, guidata dal fiduciario Biagio Talarico, ha organizzato per i propri soci, nei locali dell'Enoteca Regionale di Cosenza, un corso di formazione tenuto dalla biologa -nutrizionista Antonella Gagliardi. La professionista ha spiegato che per chi è allergico al lattosio, il ristoratore può facilmente trovare in commercio formaggi senza lattosio oppure latte delattosato. È importante leggere le etichette su qualsiasi prodotto che si usa in cucina o



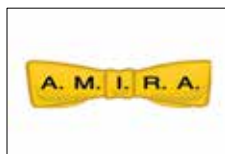
affidarsi a fornitori esperti in materia che garantiscono che i prodotti siano realmente privi di lattosio. Per il glutine invece il discorso è più complesso. La celiachia è una malattia vera e propria e le contaminazioni sono frequenti e molto pericolose per il soggetto celiaco. La prima strada da percorrere, ma anche la più costosa, è gestire in maniera separata la cucina "normale" e la cucina per celiaci, con spazi dedicati e divisi da quelli classici. In questo modo, utilizzando prodotti senza glutine, si evita completamente la contaminazione. I prodotti senza glutine hanno un costo più alto, ma la clientela è disposta a pagare di più se ha la certezza di consumare un genere che sia gluten free. La dott.ssa Gagliardi ha concluso la sua esposizione dando risposte e suggerimenti alle numerose domande poste dai *maîtres* per affrontare al

meglio le diverse situazioni che si creano. Ha affermato che: *"un buon ristorante offre opzioni per persone con intolleranze alimentari ed è sempre disposto ad adattare i propri piatti. Indica sul suo sito web, o menu online, la presenza di allergeni. Consiglia ai clienti di chiamare il locale in anticipo per informarlo sulle intolleranze. Il Maître deve sempre informarsi delle intolleranze alimentari non appena l'ospite si siede al tavolo e chiede quali alimenti occorre evitare per la gravità delle sue intolleranze. Bisogna proporre piatti semplici con sostanze facilmente identificabili ed evitare salse, condimenti e piatti elaborati che potrebbero contenere ingredienti nascosti."*

I ristoratori hanno comunque l'obbligo di indicare la presenza di allergeni nei loro piatti, come stabilito dalla normativa europea (Regolamento UE 1169/2011).

Francesco Mazzei

Sezione Cuneo – Provincia Granda



Bistrot Boutique S.R.L.
Corso Langhe, 41A
tel. 0173 34340
www.bistrotboutique.it
bistrotboutique@gmail.com
P.Iva 03102970047

AMIRA CUNEO:

25 Maitres Effettivi - 3 Maitres Sostenitori

3 Maitres Onorari – 8 Giovani



VINI PREGIATI DELLE COLLINE SALUZZESI



Azienda Vinicola Maero Emidio
Via Provinciale, 12 – 12037 Saluzzo CN
maerovini@gmail.com

HOTEL LA RUOTA - PIANFEI

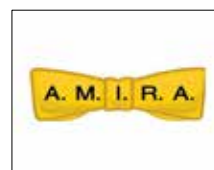


Sezione Cuneo P. G.

Fiduciario: Prato Mauro

Vice Fiduciario: Difede Giovanni

Segretario: Tolosano Andrea



AMIRA CUNEO: fidamiracn@gmail.com

Instagram: [amira_cuneo_granda](#)

Facebook: [amiracuneogranda](#)

La sezione in visita all'azienda Caparzo di Montalcino

Lo scorso 4 marzo, la sezione Toscana Felix – Terre senesi-aretine è stata ospitata dalla prestigiosa Azienda Caparzo di Montalcino. L'occasione è stata favorevole per conoscere alcuni nuovi soci e da parte del Fiduciario, Gaetano De Martino, di illustrare il programma 2025 e per consegnare attestati e cravattini ai nuovi soci. Per alcuni di noi, visitare l'azienda Caparzo non era la prima volta, ma la cu-



riosità di degustare le nuove annate era forte e abbiamo colto al volo l'occasione per rinfrescarci la memoria. Caparzo è una delle aziende vitivinicole storiche di Montalcino, fondata nel 1970, ed è tra le prime 30 iscritte al Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Agli inizi del progetto, gli ettari vitati erano 46, attualmente, invece, ne vanta circa 100 grazie all'acquisto della Tenuta, avvenuta nel 1998, da parte di Elisabetta Gnudi Angelini, anno in cui arriva la svolta dell'azienda che, oltre ad aver incrementato gli ettari vitati, è stata totalmente rinnovata negli impianti a vigna e nei locali di vinificazione interamente ipogei. Caparzo è un'azienda all'avanguardia ed è tra le prime nel comprensorio a essersi munita di pannelli solari per soddisfare il fabbisogno energetico. Le radici delle viti affondano in varie zone, beneficiando di differenti terroir e microclima presenti. Variano le altimetrie che vanno dai 220 agli oltre 300 metri s.l.m.. Elisabetta è una profonda ammiratrice sia del Sangiovese sia dell'autoctono Moscadello, oltreché degli internazionali Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trami-

ner e Cabernet Sauvignon. Il Brunello di Montalcino "La Casa", cru ottenuto dai vigneti di Montosoli, è stato tra i primi nel 1977 ad essere prodotto da singolo vigneto. Nel 1983 stessa idea per il Rosso di Montalcino "La Caduta". Elisabetta si avvale della pregevole collaborazione del suo fedele staff e dei figli Alessandra e Iginio Angelini. I vini di Caparzo sono presenti e apprezzati per la loro qualità in oltre 40 paesi. Oltre

ai due vini menzionati, Caparzo produce: Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino, Brunello di Montalcino Riserva, Ca del Pazzo Igt, Le Grance Igt, Moscadello di Montalcino, Olio Evo e Grappe. Per terminare, vorremmo ringraziare il socio Ivo Garosi e tutto lo staff per aver dato vita a una stupenda giornata e alla titolare Elisabetta Gnudi Angelini per la gentile e calorosa accoglienza. "Sentirsi riconoscenti e non esprimerlo è come incartare un regalo e non darlo" (William Arthur Ward).

Adriano Guerri



“Gusti eccellenti negli accostamenti enogastronomici”: un viaggio nei sapori con il workshop organizzato dall’A.M.I.R.A.

Il 24 febbraio 2025, il laboratorio sala ristorante dell’Istituto Massimo Alberini di Treviso ha ospitato un evento esclusivo per i professionisti del settore enogastronomico. Il corso di aggiornamento dal titolo “Gusti eccellenti negli accostamenti enogastronomici” ha attirato numerosi esperti desiderosi di approfondire le loro competenze nella creazione di percorsi enogastronomici di alta qualità.

L’evento, organizzato dal prof. Stefano Tronchin - vice fiduciario dell’AMIRA Treviso Cadore -, in collaborazione con rinomate aziende del settore, ha proposto un’esperienza sensoriale unica, mettendo in primo piano prodotti selezionati e di eccellenza. Tra le realtà coinvolte spiccano aziende come Rivolta, La Pasta di Aldo, Lacontarina, Latteria Sorrentina, Be My Ghee, Casa Barone e la Fattoria dell’Uva, tutte impegnate da anni nella valorizzazione dei sapori autentici e nella diffusione dei migliori prodotti del Made in Italy.

Il workshop ha offerto un’opportunità preziosa di aggiornamento e formazione per i professionisti del settore, approfondendo le tecniche e le conoscenze necessarie per creare abbinamenti gastronomici di alta qualità, attraverso un percorso che ha saputo coinvolgere ogni aspetto del piacere del gusto. Le aziende partecipanti hanno messo a disposizione una selezione dei loro prodotti, esaltando la bellezza dell’artigianato gastronomico italiano e il valore della filiera enogastronomica locale e nazionale.

A guidare il workshop è stato il Prof. Epifanio Paoli, fiduciario dell’AMIRA Treviso Cadore, che ha messo in luce l’importanza di questi per-



corsi formativi non solo per i professionisti, ma anche per le aziende, che possono così interagire e rafforzare i legami con altre realtà del settore. «Questi percorsi enogastronomici - ha sottolineato Paoli - risultano molto importanti non solo per i professionisti del settore, che hanno la possibilità di aggiornarsi, ma anche per permettere l’interazione tra le aziende del territorio sia regionale che nazionale, per valorizzare i prodotti del Made in Italy e di tutta la filiera dell’enogastronomia. Ringraziamenti doverosi vanno rivolti al Dirigente Scolastico Brisotto dell’Istituto “Massimo Alberini”, per averci ospitato in una sala che di certo ha rappresentato il palcoscenico ideale per l’incontro, e gli studenti del corso serale dell’indirizzo di Enogastronomia e di Sala e Vendita con i loro insegnanti tecnico pratici».

L’evento ha avuto un’ulteriore nota di pregio con una selezione di prosecco che ha accompagnato gli assaggi e le degustazioni, facendo da cornice alla creazione di accostamenti ideali tra i piatti e le bevande, in un gioco di sapori e aromi che ha entusiasmato i partecipanti. «In un contesto sempre più competitivo - ha concluso Tronchin -, la qualità dei prodotti e la loro combinazione sapiente risultano essere la chiave per fare la differenza. Eventi come questo sono fondamentali per il rafforzamento della cultura enogastronomica».

Riprendiamo alcune pagine dal testo "I Migliori Vini d'Italia", un manuale Hoepli scritto da Arnaldo Strucchi (celebre enologo piemontese dei primi del '900) e pubblicato nel 1908. "Ulrico Hoepli - Editore libraio della Real Casa, Milano".



IL "GATTINARA"

La graziosa e grandiosa corona di colline, che parte dagli estremi contrafforti sienitici della sponda sinistra del Cervo e si distacca in mille forme dalle prealpi, per protendersi verso il Lago Maggiore, sino ad Arona, circondando da nordovest ed est l'alluvione biellese e le vaste ed ubertose pianure di Vercelli e di Novara, conta, fra le sue terre più preziose, la splendida regione vitifera di Gattinara.

Il suolo di questa regione è in gran parte dovuto alla *roccia porfirica*, che ne forma la grande ossatura.

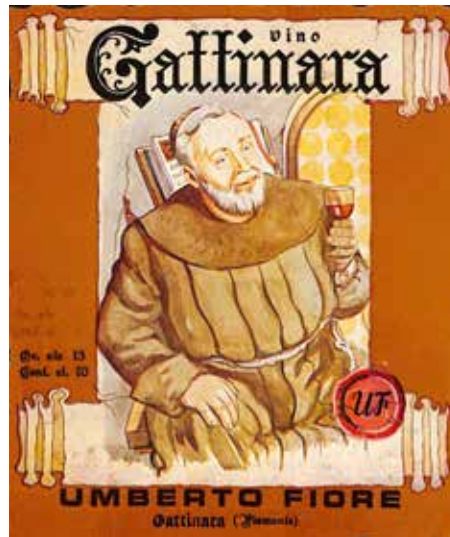
Il vitigno che produce il vino di Gattinara è lo *Spanna* (*Nebbiolo*), coltivato nelle regioni di Molsina, Castello, Ossi, Vivone, Valferane, Ronco, Lurghè, e poche altre, nelle migliori esposizioni soleggiate.

La sua produzione è limitata; può raggiungere al massimo, nelle buone annate, i cinquemila ettolitri.

La raccolta dell'uva è ritardata il più possibile; la sua cernita scrupolosa, asportando col taglio delle forbici gli ultimi acini del grappolo, che sono i meno ricchi di zucchero, e quegli altri che appaiono poco maturi o guasti.

*

Nella vinificazione si usa il



diraspamento, intero o parziale, e la pigiatura accurata. La fermentazione tumultuosa è governata diligentemente con frequenti follature. La svinatura piuttosto sollecita, per continuare più lunga la fermentazione leggera in altre botti; locchè affina maggiormente il prodotto.

Cessata la fermentazione, le botti vengono di frequente colmate ed il vino travasato poi un paio di volte nel primo anno ed una nel secondo.

Compiuti i due anni di età, il vino viene chiarificato con chiari d'ova e riposto in botti piccole od in barili.

È vino ricco di colore e di materie estrattive, di acidi e di sali acidi, ruvido quindi ed aspro, ed abbisogna di invecchiare, per modificare la sua natura, riuscendo morbido, pastoso, delicato.

Anche il colore rosso vivo, ru-

tilante, passa al rosso mattonne, al granata chiaro e, dopo alcuni anni al vivo ranciato, cristallino. Il sapore caratteristico di lamponi, assai pronunciato nella prima età, delinea in seguito particolari sfumature graziosissime in particolari essenze di viola, di rosa e di *goudron*.

Per l'armonia completa di tutti i suoi componenti, per la finezza e delicatezza di gusto, per il nerbo vigoroso, per la pastosità carezzevole, per il suo profumo sottile, grazioso, esso merita di essere annoverato fra i migliori vini italiani da arrosto.

La sua composizione chimica è compresa fra:

11.5 a 12.5 di alcool per cento in volume

6.5 a 8 di acidità complessiva per mille in peso

21 a 26 di estratto secco per mille in peso

*

Vini di eguale merito e di caratteri poco differenti del *Gattinara* si preparano nella stessa provincia di Novara con la medesima qualità di una (*Spanna* o *Nebbiolo*) a Ghemme, a Sizzano, a Lessona, i quali prendono anche nome dalle rispettive località, ove si producono.

I Migliori Vini d'Italia – da un testo del 1908

La produzione di questi ultimi vini *Ghemme, Sizzano, Lessona*, come dei loro confratelli, annoverati anche fra i vini fini novaresi, *Valdergo, Vigliano*, ha poca importanza, come quantità; di frequente vanno in commercio con la denominazione di *Gattinara* perché più conosciuto e ricercato.

*

Dalle molte analisi, da parecchio tempo eseguite dai compianti ing. Cerletti e dott. Maccagno, ricaviamo i seguenti dati medi di vini *Gattinara* dell'età di 5 a 10 anni:

Alcool in volume per cento	da 12	a
13,50		
Acidità totale in peso per mille	» 6,25	»
7,25		
Tannino » » » »	» 2,84	»
3,96		



Tartrato di potassio	»	»	»
1,14	»	1,89	
Sostanze estrattive	»	»	»
25,80	»	32,--	

e da analisi più recenti dei dottori Martinotti, Mensio e Levi, della R.a Stazione Enologica di Asti, di vini del 1892 e 1895:

Alcool in volume per cento	da 12,25	a 12,77	
Glicerina in peso per mille	» 6,57	» 8,52	
Acidità totale	»	»	»
	» 6,75	» 7,87	
	» volatile in peso per mille	» 0,99	»
	1,42		
	» fissa	»	» 5,03 »
Solfato di potassio	»	» » 0,27	» 0,61
Bitartrato	»	» » 1,16	» 2,10
Tannino	»	» » 1,31	» 2,29
Ceneri	»	» » 2,06	» 2,46
Anidride fosforica	»	» » 0,381	» 0,483



Tel: +39 0481 966511
Fax: +39 0481 908978
info@morgante.it



www.morgante.it





I locali del Cravattino d'Oro

ABRUZZO

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

BASILICATA

Ristorante PALAZZO GALA
Via Largo Consigliere Gala, 12
85044 **Acerenza (PZ)**
338 3343477
www.palazzogala.com

Hotel Ristorante HERMES
Strada Statale Jonica, Km 427+150
75025 **Policoro (MT)**
Tel. 0935 822011
www.ristorantehermespolicoro.it

Hotel VILLA CIRIGLIANO
Località Panevino
75028 **Tursi (MT)**
Tel. 0835 810218
www.hotelvillacirigliano.it

CAMPANIA

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

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

Ristorante D'ANGELO SANTA CATERINA
Via Aniello Falcone, 203
80123 **Napoli**
+39 081 5789772
www.dangelosantacaterina.com

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.lapruadialassio.com

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

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

Hotel LA RISERVA DI CASTEL D'APPIO
Località Peidaigo, 71
18039 **Ventimiglia (IM)**
0814 229533
www.lariserva.it

LOMBARDIA

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

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

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

PIEMONTE

OPEN BALADIN
Piazza Foro Boario
12100 **Cuneo**
Tel. 0171 489199
www.baladin.com

Hotel Ristorante LA RUOTA
Strada Statale Monregalese, 5
12080 **Pianfei (CN)**
+39 0174 585701
www.hotelruota.it

Ristorante LA CORTE
Str. Cavallotta, 88
12038 **Savigliano (CN)**
+39 320 764 8435
www.mangiareallaruota.it

Bistrot LA PISTA
Via Porta Palatina, 19
10122 **Torino**
011 5223 3714
<https://ristorantelapista.com>

SARDEGNA

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

SICILIA

Ristorante ORASEA
Via del Cantone, 11
91022 **Marinella (TP)**
0924 186 6194
www.orasea.it



I locali del Cravattino d'Oro

Ristorante IL FLAMBÉ
Via Vincenzo Barbera, 11
90124 **Palermo**
091 342332
www.flamberestaurant.it

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

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

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

RISTORANTE I RAGAZZI DI SIPARIO
Via dell'Ulivo, 8
50122 **Firenze**
+39 350 077 3117
info@iragazzidisipario.it

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

Ristorante GIOVIALE
Viale San Francesco d'Assisi, 6a
51016 **Montecatini Terme (PT)**
+39 0572 091059
www.ristorantegioviale.it

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

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

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

Ristorante IN CARROZZA
Vicolo delle Carrozze, 1
53100 **Siena**
338 7168 252
www.battisterosiena.com

TRENTINO ALTO ADIGE
Hotel CYPRIANERHOF
Via San Cipriano, 69
39050 **Tires (BZ)**
0471 642143
www.cyprianerhof.com

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

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

335 6162 700
www.galeonedoro.it

Ristorante Bistrot CENTRALE
Piazza Marconi, 7
31030 **Dossan (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 **Sandrigio (VI)**
0444 659948
www.duespade.com

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

ALBANIA
THE CROWN Boutique Hotel and Spa
17, Rruga George W. Bush
1017 **Tirana**
+355 69 8030555
www.thecrowntirana.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

ISOLA DI JERSEY
Hotel LA HAULE MANOR
La Neuve Route, **JERSEY JE3 8BS**
+44 1534 741426
www.lahaulemanor.com

SVIZZERA
Restaurant LA FARINET
Rue Louis Antille, 7
3963 **CRANS MONTANA (VS)**
+41 27 4854070
www.le-farinet.ch

Le Bistrot 14 CORS
Rte Cantonale Sierre-Montana, 39
3975 **CRANS-MONTANA (VS)**
+41 79 588 70 00
<https://14cors.ch>

Restaurant PLAZA
Rue Centrale, 42
3963 **CRANS MONTANA (VS)**
+41 27 5654310
www.facebook.com/Plazacrans/

Restaurant LE MONUMENT
Place du Village, 3
1978 **LENS (VS)**
+41 27 4831982
www.lemonument.ch

Restaurant GUSTO PLAISIRS ITALIENS
La Place, 4
1958 **SAINT LÉONARD (VS)**
+41 27 3226622
www.gustorestaurant.ch

la casa della divisa

dal 1961

eleganza, qualità e comfort

Forniamo le migliori divise per il tuo staff

*Management - Ricevimento - Cucina - Sala e Bar
Porter - Spa - Housekeeping - manutenzione*



La Casa della Divisa - Senigallia - Via D. Corvi n.19
Forniamo prodotti e servizi in tutta Italia
331 7356086 Danila - www.casadelladivisa.it



**Sconto del
10% per
tutti i soci**