

Ristorazione & Ospitalità



Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 49 - Numero 5
Maggio 2025



“Speciale Vinitaly 2025”

©VERONAFIERE-ENNEVIFOTO



All'interno il “Grazie” del nostro
Don Beppe a Papa Francesco



Sognando l'estate ...
a Tavola!!



AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

Ristorazione & Ospitalità



Anno 49 n° 5
Maggio 2025

Rivista di alimentazione,
gastronomia, enologia e turismo

EDITORE AMIRA
Associazione Maitres Italiani
Ristoranti e Alberghi

DIRETTORE RESPONSABILE
Diodato Buonora
dbuonora@libero.it

DIRETTORE EDITORIALE
Valerio Beltrami

GRAFICA E IMPAGINAZIONE
Veronica Gatta

CONTRIBUTI EDITORIALI
Carlo Bonito, Diodato Buonora,
Massimiliano Chessari,
Marco Contursi, Enzo D'Adamo,
Carmen D'Ambrosio, Simone De Feo,
Silvia D'Ilario, Veronica Gatta,
Adriano Guerri, Francesco Guidugli,
Alessandro Peleggi, Aldo Petrasso,
Fabio Pinto, Edoardo Raspelli,
Antonio Rotondaro,
Don Beppe de Ruvo.

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



ATTUALITÀ

6 Grazie, Papa Francesco
Don Beppe de Ruvo

SPECIALE VINITALY 2025

8 - Alla scoperta di 20 vini di vitigni autoctoni
bianchi di 20 regioni e di 20 aziende

Diodato Buonora

20 - Il Vinitaly è anche questo...
Veronica Gatta

22 - Le "nostre" aziende al Vinitaly
Diodato Buonora

ATTUALITÀ

25 - Bella esperienza essere in giuria a una
selezione del "Gelato Festival World Masters"
Diodato Buonora

27 - Prezzi invitanti e cucina onesta all'Ipercoop
di Crevaladossola (Verbania)
Edoardo Raspelli

29 - Lezione di Ospitalità con Maitres d'eccezione:
la cucina flambé stupisce e incanta "giovani di
oggi e di ieri" - Silvia D'Ilario

SOLIDUS TURISMO - I PROFESSIONISTI DELL'OSPITALITÀ

31 Solidus presente al concorso "Diete Speciali"
Francesco Guidugli

FORMAZIONE

33 Il decalogo del cameriere impeccabile al
momento dell'ordine

ATTUALITÀ

37 I "Vini PIWI": innovazione e sostenibilità nel
vigneto - Antonio Rotondaro

VINO E ATTUALITÀ

40 L'Intelligenza Artificiale in aiuto del vino
Alessandro Peleggi

Sommario



45



43



55



48



37



50

EVENTI DI ... VINO

- A Lido di Camaiore Terre di Toscana

42 "Eccellenza nel bicchiere" 2025 - Adriano Guerri
- Una rinomata fiera del vino: "Summa 2025"

Adriano Guerri

LE NOSTRE DOCG

43 Il Friularo di Bagnoli, una piccola interessante
Docg - Adriano Guerri

TECNICAMENTE... VINO

45 Che cosa sono i cosiddetti "aromi quaternari"?
Alessandro Peleggi

I GRANDI ALBERGHI DEL MONDO

47 Grand Hotel Toplice: il tempo sospeso sul lago di Bled
(Slovenia) - Simone De Feo

LE COSE BUONE DELLA NOSTRA ITALIA

48 Il carciofo bianco di Pertosa - una "carcioffola" per
una "crudité" speciale - Carmen D'Ambrosio

WEDDING E BANQUETING

50 Antipasto a buffet per un banchetto: sì o no?
Carlo Bonito

DISTINTI SALUMI

51 La Ciuğa del Banale, l'insaccato con le rape
Marco Contursi

L'ANGOLO BAR

52 Gin Fizz...con una o due zeta!
Fabio Pinto

BREVISSIME - LEGGENDO QUA E LÀ...

54 A cura di Diodato Buonora

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

55 Ristorazione & Ospitalità di Maggio 1995
"Maitres 1995" - Diodato Buonora



I MAÎTRES ACCHIAPPA VIP

56

DALLE SEZIONI

58-63

Bari
Formia
Ragusa Barocca
Torino

I MIGLIORI VINI D'ITALIA -

DA UN TESTO DEL 1908

64 IL "BRACHETTO" D'AQUI
Arnaldo Strucchi

Grazie, Papa Francesco



*di Don Beppe de Ruvo
Padre Spirituale AMIRA*

Dobbiamo dirti grazie, Papa Francesco, per tanti motivi.

Innanzitutto, perché sei stato un dono di Dio alla Chiesa e ai non credenti e come uomo di dialogo e hai sempre proposto la riconciliazione e l'unità.

Grazie perché hai scelto di chiamarti Francesco offrendo la figura del poverello di Assisi come autenticità nella vita quotidiana.

Grazie perché hai ricordato a tutti noi che al di là dei titoli e degli incarichi che ciascuno può avere, quello che è importante è l'umiltà ed essere se stessi con le proprie fragilità.

Grazie perché ci hai insegnato a concludere la giornata non senza avere chiesto prima scusa alla sorella o al fratello verso cui abbiamo vissuto qualche mancanza o offesa.

Grazie perché hai testimoniato la tua fedeltà al Vangelo mettendo al primo posto il Signore rappresentato nel volto di tanti fratelli e sorelle.

Grazie per la scelta preferenziale dei poveri che hai vissuto in prima persona e che hai proposto a tutti invitandoci ad amare gli ultimi.

Grazie per l'accoglienza che hai riservato ai migranti, rifugiati e profughi ricordandoci che nessuno è straniero su questa terra e che la terra appartiene a tutti e perciò dobbiamo impegnarci nell'averne cura.

Grazie per la speranza che hai acceso in tanti cuori offrendo una parola per tutti, dai più piccoli agli anziani.

Grazie per il sorriso e la simpatia che ci hai comunicato con il tuo sguardo e le tue battute e aneddoti di vita perché ci hai detto che non è bello avere il volto triste ma un cuore sempre gioioso.

Grazie per aver condiviso le ansie e le speranze di tante persone vivendo un contatto



diretto con ogni persona anche attraverso una semplice telefonata.

Grazie per aver raggiunto tanti paesi, anche i più sperduti, la periferia del mondo per far sentire la carezza del Signore a tutti.

Grazie per essere stato uomo di misericordia offrendoti come esempio ai potenti della terra e sottolineando che nessuno si salva da solo.

Grazie per aver sempre implorato il dono della pace invitandoci a trovare una soluzione di comunione, costruendo ponti e non muri.

Una cosa ti chiediamo, come facevi tu: Per favore, non dimenticarti di pregare per tutti noi. Grazie, Papa Francesco.



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!



Beverage Premium Experience

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



Alla scoperta di 20 vini di vitigni autoctoni bianchi di 20 regioni e di 20 aziende

testo e foto di Diodato Buonora

Al Vinitaly 2025 sono andato alla scoperta dei vini di vitigni autoctoni bianchi. Ne ho selezionato uno per regione (vinificato in purezza) di una sola azienda. Naturalmente mi sono organizzato con un programma ben preciso che mi ha permesso di degustare e scoprire prodotti che in tanti non conosciamo. Questo, anche perché molti utilizzano sempre le solite etichette di vini e vitigni molto conosciuti e diffusi. Ho fatto questa scelta per cercare di trasmettervi qualcosa d'interesse didattico e che possa far approfondire le nostre conoscenze enologiche. Il vitigno autoctono è una particolare varietà di vite utilizzata per la produzione di vino, coltivato e diffuso nella stessa zona storica di origine del vitigno stesso, trattasi quindi di un vitigno non trapiantato da altre aree. La coltivazione e la difesa dei vitigni autoctoni e la riscoperta di vitigni quasi scomparsi dal panorama agricolo sono intraprese nell'ambito dello sviluppo dell'indu-

stria enologica verso la creazione di prodotti di qualità, a denominazione locale, in grado di contenere l'importazione di vini provenienti da altre regioni o aree del mondo e anche a contrastare, se possibile, la commercializzazione dei vini a basso costo e privi di specifiche proprietà organolettiche. In Italia sono circa 350 i vitigni autoctoni registrati ufficialmente.

Iniziamo questo "viaggio", regione per regione (in ordine alfabetico), che mi ha fatto scoprire tante notizie interessanti.

ABRUZZO - Cococciola

Il vitigno Cococciola è una varietà autoctona a bacca bianca caratteristica dell'Abruzzo. Il suo utilizzo è principalmente in uvaggio con altri vitigni a bacca bianca, come il Trebbiano d'Abruzzo, per aumentarne l'acidità. Le origini della Cococciola sono tuttora incerte, anche se da secoli fa parte del patrimonio ampelografico abruzzese. È un'uva dalla diffusione veramente minima, con una superfi-



Abruzzo - Chiara Ciavolich dell'azienda Ciavolich



Basilicata - Alfredo Cordisco dell'azienda Eleano

cie vitata in Abruzzo di circa 900 ettari. Oggi la Cococciola è vinificata anche in purezza, sia in versione ferma sia spumantizzata. Ho assaggiato la **"Cococciola 2024, Colline Pescaresi Igp, Ciavolich"**, 12,5 gradi, colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, un aroma dai sentori di frutta acerba e agrumata. Al palato si contraddistingue per la sua acidità ben equilibrata seguita da una piacevole persistenza. La produzione è limitata a circa 3.000 bottiglie. A produrre questa Cococciola è l'azienda Ciavolich di Loreto Aprutino (PE). Abbiamo conosciuto la titolare, Chiara Ciavolich, che ci ha raccontato che la sua famiglia, di origine Bulgara, arrivò in Italia nel 1560. A metà dell'800 i Ciavolich costituirono la prima cantina a Miglianico (CH). Dopo la guerra, la famiglia s'insediò a Loreto Aprutino e, dal 2004, a gestire l'azienda è Chiara che, da subito, s'impegna con un'agricoltura integrata e la sua volontà è quella di dare valore, attraverso il vino, alla propria storia, al proprio territorio, alla sua arte e alla sua cultura.

BASILICATA - Malvasia bianca di Basili-

cata

Il vitigno Malvasia bianca di Basilicata appartiene alla famiglia di vitigni il cui nome "Malvasia" deriva da una variazione contratta di Monembasia, roccaforte bizantina abbarbicata sulle rocce di un promontorio posto a sud del Peloponneso, in Grecia. Il vitigno Malvasia bianca di Basilicata è strettamente legato alla regione Basilicata dalla quale prende il nome ed è vinificata per lo più in uvaggio con altre varietà locali, alle quali conferisce un'acidità e fragranza aromatica. La Malvasia bianca di Basilicata è un vitigno aromatico, ossia in grado di dare al vino il medesimo aroma presente nelle sue uve mature. Molte aziende vinificano questo vitigno anche in purezza. A Verona abbiamo assaggiato il **"Fedra Malvasia 2024, Basilicata Igp, Eleano"**, 13,5 gradi, colore giallo paglierino carico, i profumi sono intensi e suadenti, aromatici proprio a ricordare l'acino. In bocca è di gran corpo, lunga persistenza, minerale e buona acidità. L'azienda Eleano è a Ripacandida (PZ), il titolare, Alfredo Cordisco, ci ha raccontato che i suoi vini sono frutto di una viticoltura seria e ri-

gorosa. Sono “figli” di pratiche di cantina maniacali che nulla vogliono concedere alla moda delle morbidezze facili, false, indotte, per niente territoriali.

CALABRIA - Pecorello

Il Pecorello è un vitigno minore a bacca bianca della Calabria, presente soprattutto nella provincia di Cosenza. Conosciuto dalla fine del 1800, tra i suoi sinonimi c'è anche “Pecorino”, ma questo non deve far pensare a parentele col vitigno Pecorino conosciuto in centro Italia, essendo una varietà completamente diversa. Siamo stati allo stand dell'azienda Ceraudo, dove abbiamo incontrato Susy e Giuseppe Ceraudo che ci hanno fatto assaggiare il “**Grisara 2023, Bianco Calabria Igt Pecorello, Ceraudo**”, alcool 13,5 gradi. Giallo paglierino; al naso è fragrante, floreale, lievemente salmastro, di mela verde, fieno e dalle note agrumate; gusto: fresco, sapido, morbido e persistente. L'azienda Ceraudo è a Strongoli (KR), coltiva per la maggior parte vitigni autoctoni calabresi. I vini provengono da vinificazioni naturali e fermentazioni spontanee. Non contengono lieviti ed enzimi aggiunti. Tutta la produzione agricola è biocertificata dal 1991.

CAMPANIA - Biancolella

Il Biancolella è un vitigno a bacca bianca, autoctono della costa e delle isole della Campania, dove è stato introdotto probabilmente dalla Corsica, dove è noto come Petite Blanche e le cui prime barbatelle vi sarebbe-

ro state portate dai Greci. La sua storia e gli ottimi risultati ottenuti dai suoi vini fanno sì che il Biancolella sia oggi considerato un vero e proprio vitigno autoctono dell'Isola d'Ischia e dei suoi terreni vulcanici. Il vino che abbiamo degustato è il “**Vigna del Lume 2024, Biancolella Ischia Doc, Antonio Mazzella**” (13 gradi). Abbiamo incontrato Nicola Mazzella che ci racconta la storia di questo vino che nasce in un vigneto impervio a picco sul mare, praticamente è impossibile raggiungerlo meccanicamente. Per poterlo produrre, la famiglia Mazzella ha dovuto prendere delle decisioni che hanno reso la sua storia in qualcosa di epico. La pigiatura e torchiatura delle uve raccolte a piena maturità avviene in loco, in piccole grotte scavate nel lapillo. Il mosto è poi trasportato via mare su barchette di legno alla volta della cantina sita nell'antico Borgo di Ischia Ponte, dove il vino prosegue il suo percorso fino alla bottiglia. Il colore è giallo paglierino. Al naso si percepiscono intensi sentori di frutti quasi maturi, accompagnati da eleganti cenni floreali. In bocca è fresco e leggermente sapido con un gradevole finale. Tre generazioni, un passato colmo di sacrifici e impegno, questa è la storia delle cantine Antonio Mazzella. Fondate da Nicola nel 1940 e ampliate e perfezionate da Antonio, figlio del fondatore. Oggi, l'azienda è condotta con successo da Nicola e Vera, figli di Antonio che, con orgoglio, affermano: “coltivare la terra a Ischia è fatica quotidiana”. Ma la loro è una tradizione che sa dialogare



Calabria - Giuseppe e Susy Ceraudo



Campania - Nicola Mazzella con il giovanissimo figlio Antonio dell'azienda Antonio Mazzella



Emilia Romagna - Silvia Casali della Tenuta Casali



Friuli Venezia Giulia - Davide e Michele Luisa della Tenuta Luisa

col presente. La conferma arriva puntuale dalla clientela, estimatori di sorsi di nettare dal profumo e gusto unico.

EMILIA ROMAGNA - Famoso

Il Famoso è un vitigno a bacca bianca caratteristico della Romagna che, riscoperto dopo anni di abbandono, sta ora tornando a far parte a pieno titolo dell'offerta enologica di questa regione. I primi documenti che citano il Famoso risalgono al 1437. Nel XIX° secolo è riportata la sua presenza sulle colline di Cesena, dove veniva utilizzato anche per la produzione di uva da tavola. Il vino che abbiamo scelto di assaggiare è il **"Famoso 2024, Romagna Doc"** della Tenuta Casali di Mercato Saraceno (FC), gradazione 12,5. Il vino è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si evidenzia immediatamente la nota varietale che però lascia spazio a note di pesca gialla, ginestra ed erba sfalciata. Sorso di buon equilibrio con la freschezza che ne sostiene la struttura. Finale saporiglioso. Abbiamo incontrato Silvia Casali che ci racconta che nella loro azienda conducono i vigneti seguendo le pratiche di agricoltura biologica e sostenibile. Applicano il so-

vescio, coltivando leguminose a filari alterni, per apportare sostanza organica in vigna evitando l'utilizzo di concimi non organici. Preferiscono la lavorazione, anche manuale, del terreno sulla fila per favorire lo sviluppo delle viti e controllare le erbe infestanti.

FRIULI VENEZIA GIULIA - Ribolla gialla

La Ribolla gialla è un antico vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia, coltivato fin dall'epoca romana nella sua zona di eccellenza, ossia nelle colline attorno a Rosazzo. In Slovenia e Croazia prende il nome di Rebula. Il suo territorio di eccellenza è comunque la zona collinare tra Udine e Gorizia. Abbiamo scelto di assaggiare la **"Ribolla gialla 2024, Venezia Giulia Igt, Tenuta Luisa"** che ha il grado alcolico di 12,5%. Il vino è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di gusto caratteristico, asciutto, lievemente citrino. Presenta un bouquet piacevole e delicato con note floreali che ricordano l'acacia. La Tenuta Luisa è a Mariano del Friuli (GO), allo stand abbiamo chiacchierato con i fratelli Michele (enologo) e Davide Luisa (agronomo), gli attuali titolari. Ci raccontano che la loro storia è iniziata con il loro bisnonno Francesco Luisa nel 1907, a seguire c'è stato nonno Delciso e poi papà Eddi. Affermano che la loro è proprio una storia di famiglia: una storia di passione ed entusiasmo, di coraggio e lungimiranza, di fiducia e condivisione. Oggi Tenuta Luisa ha raggiunto più di 100 ettari vitati di proprietà, con una pro-

duzione annua di circa 350.000 bottiglie. Il loro segreto? "L'amore folle per il nostro lavoro che ci spinge a essere lungimiranti e a dare il meglio in ogni occasione".

LAZIO - Bellone

Il Bellone è un vitigno molto versatile, diffuso in Lazio, soprattutto nelle province di Roma e Latina. Era diffuso nell'area dei Castelli Romani già in epoca romana e citata da Plinio il Vecchio come "uva fantastica". Il Bellone è noto con numerosi sinonimi quali Cacchione e Arciprete. Un tempo considerata uva da taglio, oggi viene sempre più vinificato in purezza, poiché esprime buona struttura e mineralità. Abbiamo assaggiato il "**Bellone 2024, Lazio Igt, Federici**", gradazione 13%. A servirci il vino è stato Francesco Di Certo, enologo dell'azienda. Il vino è giallo paglierino scarico, al naso esprime sentori fruttati e floreali e al gusto è sapido, persistente e ha una buona acidità. La cantina Federici è un'azienda vinicola che si trova a Zagarolo (RM), la sua storia inizia a metà del '900, quando c'è un grande entusiasmo nei nuovi inizi dopo la guerra e si ha

voglia di dare vita a ciò che si possiede. La famiglia Federici così avvia la storia del suo vino, fino a voler coltivare da sé le vigne per avere sicurezza del prodotto e del gusto che si offre alla propria clientela.

LIGURIA - Pigato

Il Pigato è un vitigno a bacca bianca della Liguria, dove è coltivato sia lungo la costa, che nelle valli dell'entroterra, nell'area geografica compresa tra Albenga e Imperia. Il suo nome deriva dal dialetto ligure "pigau" ossia macchiato, con riferimento alla puntinatura marrone che appare sugli acini maturi. Noi abbiamo assaggiato il "**Pigato 2024, Riviera Ligure di Ponente Doc, Laura Aschero**" con 13 gradi alcolici. Descrizione: giallo paglierino, al naso è ampio, intenso e persistente, con sentori di pesca gialla, di miele d'acacia e di fiori di Ginestra; al gusto è corposo, pieno, secco, morbido e piacevolmente amarognolo. L'azienda Laura Aschero è a carattere familiare e si trova a Pontedassio (IM). Allo stand abbiamo trovato il titolare Marco Rizzo, un vignaiolo di consolidata esperienza. Ha ereditato dalla madre Laura Aschero la passione per la terra, la tenacia nel lavoro e l'orgoglio di fare sempre del suo meglio ed è riuscito a trasmettere i valori di famiglia alla figlia Bianca che lo affianca in azienda.

LOMBARDIA - Turbiana

Il Turbiana, conosciuto anche come Trebbiano di Lugana o Trebbiano di Soave, ha



Lazio - Francesco Di Certo, enologo della Cantina Federici



Liguria - Marco Rizzo con la moglie Carla della cantina Laura Aschero



*Lombardia - Simona Castoldi e Stefano Barboletti
dell'azienda Cobue*



*Marche - Lorenzo e Agnese Alessandri
dell'azienda Boccadigabbia*

origini molto antiche che lo collocano nell'area compresa tra le province di Verona, Brescia e Mantova, cioè la zona del Soave e del Lugana. I vitigni della famiglia dei Trebbiani sono noti in Italia fin dall'epoca romana. Il loro nome deriva da "Trebula", ossia fattoria. Noi abbiamo gustato il **"Montelupo 2024, Lugana Dop, Cobue"**, 13 gradi. Il vino è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo inconfondibile di fiori bianchi, agrumi, frutti a polpa gialla con note tropicali. Sapore morbido, asciutto, secco e vivace. Abbiamo trovato lo stand della Cobue, azienda di Pozzolengo (BS), nel padiglione dov'erano le aziende "FIVI - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti", tutte aziende che si distinguono per una produzione attenta e curata che hanno molto rispetto del territorio. Abbiamo conosciuto la titolare Simona Castoldi e il marito Stefano Barboletti e ci hanno spiegato che la loro tenuta è a poca distanza dal lago di Garda... ne abbiamo approfittato e ci siamo stati dopo il Vinitaly. Una bellissima tenuta dove abbiamo trovato grande professionalità ed esperienza pluriennale con una vera passione autentica alimentata dall'amore per la terra. Tutti i prodotti sono di elevata qualità.

MARCHE - Maceratino

Il Maceratino, conosciuto anche come Ribona, è un vitigno a bacca bianca che da secoli è coltivato nelle Marche e in particolar modo nel maceratese, da cui il nome. Con molta

probabilità, fa parte del gruppo dei vitigni greci, antichi vitigni importati in Italia dai primi coloni della Magna Grecia. Tra i suoi numerosi sinonimi c'è anche greco maceratino e greco castellano. Il vino che abbiamo preso in considerazione è il **"Le Grane 2022, Colli Maceratesi Doc (100% da uve Ribona Maceratino), Boccadigabbia"**, 13 gradi. Colore paglierino intenso; al naso si caratterizza per i profumi particolari di salvia, rosmarino e frutti maturi; in bocca risulta strutturato, pieno, sapido e armonico. Anche quest'azienda stava nel padiglione "FIVI", abbiamo chiacchierato con i gentilissimi Lorenzo e Agnese Alessandri, figli del titolare. L'azienda Boccadigabbia è a Civitanova Marche (MC) e ha un'estensione di 8 ettari, interamente coltivati a vigneti. Boccadigabbia era uno dei "cento poderi" dell'Amministrazione Bonaparte di Civitanova, una vasta tenuta che per oltre un secolo fu un importante esempio di moderna e organizzata agricoltura.

MOLISE - Falanghina del Molise

Le origini della Falanghina sono davvero antiche e altrettanto misteriose; anche se quasi sicuramente ai tempi dei Romani era già coltivata. Oggi, in quasi tutta la regione molisana è presente questo vitigno. Quindi, la Falanghina, come molti pensano, non è solo campana! Il suo nome deriva dal greco "falangos", mutato poi dai latini in "phalange" in riferimento al significato di "legata a un palo". Il prodotto degustato è **"Fannia**

2024, Falanghina del Molise Doc, Campi Valerio", 13,5 gradi. Il vino si presenta nel bicchiere con un bel colore giallo paglierino, al naso è intenso con note di fiori di arancio e frutta a polpa gialla, in bocca è fresco, equilibrato con una spiccata mineralità. Allo stand dell'azienda Campi Valerio abbiamo incontrato il titolare, Antonio Valerio. La cantina è a Monteroduni (IS), nell'antica tenuta del Principe Pignatelli. La famiglia Valerio dal 1974 ha recuperato con passione la piccola viticoltura locale e valorizzato i vitigni autoctoni del Sannio Pentro (Molise). L'azienda si distingue per la produzione di vini di alta qualità che esprimono al meglio il carattere unico e l'eleganza del territorio circostante.

PIEMONTE - Timorasso

Il Timorasso è un vitigno autoctono a bacca bianca della zona dei Colli Tortonesi. È coltivato in zona fin dal medioevo e nel corso dei secoli è arrivato a diventare il vitigno più coltivato del comprensorio, fino all'arrivo della fillossera. Poi, il Timorasso è stato poco a poco abbandonato a vantaggio di varietà più facili e produttive. Negli ultimi



Molise - Antonio Valerio dell'azienda Campi Valerio

anni vi è stata la sua riscoperta, grazie soprattutto alle sue caratteristiche enologiche. Il vino degustato è il **"Calypsos Timorasso Derthona 2023, Colli Tortonesi Doc, Montalbera"**, 14 gradi. Il colore è giallo paglierino brillante; al naso si percepiscono aromi intensi di frutta matura e mela cotogna assieme a sentori minerali e di frutta secca che richiamano la mandorla, la nocciola, la pietra focaia e la grafite; al gusto è morbido, armonico, di corpo ed equilibrio con ottima struttura e persistenza, di gran longevità. L'azienda Montalbera è a Castagnole Monferrato (AT) ed è di proprietà della famiglia Morando. Allo stand abbiamo chiacchierato con il dinamico Franco Morando che, con impegno e professionalità, ha condotto l'azienda a essere tra le più innovative del panorama enologico piemontese. Montalbera è conosciuta per essere il più importante produttore del Ruchè, superlativo vitigno autoctono del Monferrato. Poi, oltre al Timorasso e al Ruchè, produce Barbera, Grignolino, Barolo, Barbaresco, Chardonnay, Viognier, Moscato e una ricca gamma di bollicine tra le quali emerge un'Alta Langa DOCG, Blanc de Blanc Millesimè Pas Dosé, affinato 36 mesi sui propri lieviti che è stato presentato in anteprima a questo Vinitaly. Naturalmente l'ho assaggiata e, sicuramente, ne sentiremo parlare con successo.

PUGLIA - Verdeca

Il Verdeca, vitigno autoctono della Puglia, in particolare delle zone della Valle d'Itria,



Piemonte - il nostro direttore Diodato Buonora con Franco Morando dell'azienda Montalbera



Puglia - Romina Leopardi e Luigi Rubino delle Tenute Rubino

deve il suo nome al colore verdolino delle bacche. È il vitigno a bacca bianca più diffuso della Puglia. Come moltissimi vitigni del sud, anche la Verdeca, molto probabilmente, ha la sua origine nella vicina Grecia. Nel passato, la Verdeca veniva usata soprattutto come base per vini dolci o per vermouth, da vendere alle grandi cantine. Negli ultimi anni, grazie anche alla lungimiranza di alcuni viticoltori locali, si è registrato un notevole aumento di interesse per la Verdeca che, vinificata in purezza e seguendo rigorose pratiche di cantina, permette di ottenere risultati molto promettenti. Il vino degustato è il **"Lamiro 2024, Verdeca Valle d'Itria Igt, Tenute Rubino"**, 12 gradi. Di colore giallo paglierino, presenta al naso sentori di pesca, pera, frutta esotica ed erbe aromatiche. Il sorso è fresco e sapido, di buona persistenza. Al movimentato stand di Tenute Rubino abbiamo incontrato Luigi Rubino e sua moglie Romina Leopardi, che si occupa del marketing e della comunicazione. L'azienda è a Brindisi e da anni s'impegna alla valorizzazione della viticoltura pugliese. Infatti, sono tra i più importanti produttori del Susumaniello, vitigno autoctono del Salento, che lo vinificano in rosso, rosato e in un superlativo metodo classico. Ho anche assaggiato e apprezzato il **"V'Itra"**, spumante metodo classico **"pas dosé"** della Valle d'Itria prodotto con il vitigno autoctono Bianco d'Alessano.



Sardegna - Antonio Berritta dell'azienda Berritta

SARDEGNA - Panzale

Panzale è un vitigno autoctono coltivato nell'areale produttivo di Dorgali (NU). È una vite rara che era principalmente coltivata per la produzione di uve da tavola e per la preparazione dell'uva passa secondo la tradizionale metodologia locale. Noi abbiamo degustato il **"Panzale 2024, Isola dei Nuraghi Igt, Berritta"**, 13 gradi. Il colore è giallo paglierino brillante dai riflessi dorati; al naso si percepiscono note di frutta a polpa gialla, scorza d'agrumi, delicati sentori di fiori di mandorlo; in bocca è fresco, asciutto, sapido e ha una lunga persistenza. Allo stand abbiamo incontrato il produttore Antonio Berritta, lo abbiamo fotografato e abbiamo fatto una breve chiacchierata. Poi, facendo una ricerca, abbiamo scoperto che l'azienda Berritta è a Dorgali, e proprio grazie a lui, è stata quella che ha riscoperto e valorizzato questo vitigno. Infatti, è l'unica a coltivarlo, a vinificarlo e a imbottigliarlo. Complimenti!!!

SICILIA - Grillo

Il Grillo è uno dei vitigni a bacca bianca più rappresentativi della Sicilia, capace di dar

vita a vini bianchi eleganti, freschi e minerali. Diverse le storie della sua origine: la prima dice che è nato nell'800 da un incrocio di altre due uve tipiche siciliane, il Cataratto e lo Zibibbo; un'altra dice che trova la sua origine in Puglia dopo la filossera. Per molto tempo il Grillo è stato utilizzato soprattutto per la produzione del Marsala. A partire dagli anni '90, alcuni produttori lungimiranti hanno iniziato a valorizzare il potenziale di quest'uva per la vinificazione in purezza, ottenendo vini bianchi secchi di grande pregio. Abbiamo assaggiato il **"Biancammare 2023, Bianco Terre Siciliane Igt (100% Grillo) Barraco"**, 11,5 gradi. Il colore è giallo paglierino, cristallino; al naso note di biancospino e pesca bianca; al gusto è piacevole, si lascia bere e ha una lunga persistenza. L'azienda è Barraco, situata a Marsala. Abbiamo conosciuto il titolare, Nino Barraco, che con orgoglio si considera un artigiano del vino. La sua avventura vitivinicola è iniziata nel 2004 con l'ambizione di produrre vini che raccontassero le varietà autoctone del suo territorio. La sua idea? Non è un vino perfetto, ma un vino che sappia emozionare!

TOSCANA - Orpicchio

Raro vitigno a bacca bianca della Toscana, in

particolare della zona del Valdarno, in provincia di Arezzo, ma anche lungo la costa tirrenica. La sua presenza in diverse zone della regione è segnalata più volte da vari studiosi nel secolo scorso. Il rinnovamento dei vigneti è stato fatale per l'Orpicchio, dotato di caratteristiche poco gradite ai viticoltori di allora: maturazione precoce e grande sensibilità alla botrite e alle muffe. Solo nel 2007 l'Orpicchio viene iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite, tra quelle idonee alla coltivazione. Noi abbiamo assaggiato il **"Lady F 2021, Bianco Costa Toscana Igt (100% Orpicchio), Donne Fittipaldi"**, 13 gradi. Colore giallo paglierino; all'olfatto delicate note di pesca, agrumi e fiori bianchi; al gusto è delicato e fresco con una gradevole vena salina. A produrlo è la cantina Donne Fittipaldi, azienda tutta al femminile (la mamma Maria Fittipaldi Menarini e le figlie Carlotta, Giulia, Serena e Valentina) di Bolgheri (LI), che è stata la prima a vinificare questo vitigno in purezza. Al momento, sembra, ci sia unicamente un'altra azienda a vinificare l'Orpicchio in purezza. Allo stand abbiamo fatto una piacevole chiacchierata con Ileana Falcone (Sales manager) e Luciano Lo Manto (responsabile produzione).

TRENTNO ALTO ADIGE - Nosiola

Il Nosiola è un vitigno nella zona di Toblino e della Valle dei Laghi, di cui si ritiene sia autoctono e di Lavis, in provincia di Tren-



Sicilia - Nino Barraco dell'azienda Barraco



Toscana - Ileana Falcone (Sales manager) e Luciano Lo Manto (responsabile produzione) dell'azienda Donne Fittipaldi



Trentino - Romina Togn della cantina Maso Poli



Umbria - Leonardo Bussoletti dell'omonima cantina

to. Sembra che il suo nome sia da ricondurre alle note profumate di nocciole presenti nel vino (dal termine dialettale "nosela"), oppure alla croccantezza e al colore dorato delle sue bacche. È l'unico vitigno autoctono bianco del Trentino. È utilizzato per produrre vini secchi e il Vin Santo Trentino Doc. Abbiamo degustato il **"Nosiola 2023 Trentino Doc, Maso Poli"**, 12 gradi. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline; al naso è intensamente fruttato con sentori leggermente aromatici e minerali; in bocca è asciutto, piacevolmente acidulo e di grande eleganza. A produrlo è la Maso Poli di Lavis (TN), una cantina ubicata in un vecchio maso del 1700 recentemente ristrutturato. È circondato da 15 ettari di terreno, 10 dei quali vitati. A gestire la cantina un trio tutto a femminile con le sorelle Romina, Martina e Valentina Togn.

UMBRIA - Grechetto

Il Grechetto, nobile vitigno autoctono delle colline umbre, è molto probabilmente originario della Grecia, come tutti i vitigni che contengono "greco" nella radice del nome. La famiglia dei Grechetti diffusa in Umbria si compone, di fatto, di due vitigni, il

Grechetto di Orvieto e il Grechetto di Todi. Abbiamo degustato il **"Colle Ozio 2024, Grechetto Umbria Igt, Leonardo Bussoletti"**, 13,5 gradi. Giallo paglierino, al naso si percepiscono note vegetali e floreali. Al gusto è fresco e agrumato. Al Vinitaly, l'azienda l'abbiamo trovata allo stand della "Cuzziol", distributore nazionale esclusivo dell'azienda, ma abbiamo avuto il piacere di conoscere il titolare, Leonardo Bussoletti, che ci ha raccontato che ama profondamente la sua terra e ha il desiderio di far conoscere e valorizzare il suo straordinario patrimonio enologico.

VALLE D'AOSTA - Prié blanc

Il Prié blanc è un vitigno autoctono valdostano le cui origini sono tuttora incerte. Potrebbe provenire dalla zona della Savoia o del Vallese, ma in ogni caso la sua presenza nel territorio della Valle d'Aosta data da lunghissimo tempo. È qui che il vitigno ha subito le mutazioni genetiche che lo hanno portato ad assumere le caratteristiche attuali. Il prié blanc è l'uva che raggiunge le massime altitudini in Europa, fino ai 1250 metri. È coltivato a piede franco su eroici terrazzamenti in alta Val digne, grazie al fatto che, a

simili altitudini, la fillossera non è in grado di sopravvivere. Abbiamo degustato il **"Blanc de Morgex et de la Salle 2023, Valle d'Aosta Doc (100% Prié Blanc), Cave Mont Blanc"**, gradazione 11,5%. Al colore è giallo paglierino tenue; all'olfatto è floreale e fruttato; al gusto è fresco e sapido. Allo stand abbiamo incontrato il giovane Nicolas Bovard, presidente della cooperativa. La Cave Mont Blanc a Morgex (AO), nata nel 1983, a oggi conta circa 70 famiglie. Il loro obiettivo è valorizzare al meglio autenticità e originalità del connubio vitigno/terroir. Una bella realtà.

VENETO - Garganega

Il Garganega è il vitigno autoctono alla base di alcune delle denominazioni più importanti del Veneto, tra cui il Soave DOC, il Soave Superiore DOCG e il Gambellara DOC. Questo vitigno, coltivato da secoli sulle colline vulcaniche tra Verona e Vicenza, è apprezzato per la sua capacità di esprimere freschezza, eleganza e una spiccata mineralità, caratteristiche che lo rendono un simbolo della viticoltura veneta. Abbiamo degustato un vino che è uno dei miei preferiti vini bianchi veneti, il **"Vigna il Casale 2022**

(Garganega 100%), Soave Superiore Docg, Agostino Vicentini", gradazione 13,5%. Colore giallo paglierino con importanti riflessi dorati; al naso note avvolgenti di fiori bianchi con sentori agrumati; al gusto è intenso, pieno, di corpo, equilibrato, con un finale molto persistente. L'azienda Vicentini, che conosco e apprezzo da tempo, è a Colognola ai Colli (VR). Ogni anno, al Vinitaly, non perdo l'occasione di fare due chiacchiere con Agostino Vicentini e sua moglie Teresa Bacco. Ecco la loro storia: da quattro generazioni coltivano la terra con la stessa passione e tenacia con cui Francesco Vicentini, papà di Agostino, nel 1929 acquistò i vigneti a Colognola ai Colli, spostandosi da Campiano verso la valle. A quel tempo la generosità della terra permise loro di coltivare, oltre alle vigne, anche ciliegi, olivi e albicocche. Da sempre vinificatori in proprio, è però alla fine degli anni '60 che arriva la grande svolta quando Agostino decide di focalizzare l'azienda prettamente sulla produzione di vino. Veramente un'azienda molto interessante.

Fine del "viaggio", se siete arrivati sin qua, vuol dire che questo mio particolare viaggio enologico nelle nostre regioni vi è piaciuto e non posso far altro che ringraziarvi!!! Alla prossima... 12-15 aprile 2026!



Valle d'Aosta - Nicolas Bovard della Cave Mont Blanc



*Veneto - Agostino Vicentini e Teresa Bacco
delle cantine Vicentini*



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

Il Vinitaly è anche questo...

di Veronica Gatta

Come ogni anno a Verona Fiere, in occasione del Vinitaly, oltre a tutti gli immensi padiglioni suddivisi per regioni e aree vitivinicole, ci sono state altre iniziative e aree tematiche. Di seguito quelle più interessanti e importanti:

- **Vinitaly Bio**, si è tenuto nel padiglione C, a partecipare ci sono state 101 aziende. Nell'interessante spazio c'era una sala degustazioni con un calendario organizzato da Federbio, oltre a un matching b2b con buyer esteri profilati su questo segmento dell'offerta. Mentre l'Enoteca Bio, lo spazio per scoprire in un'unica area vini di aziende espositrici in altri padiglioni di Vinitaly, contava 30 etichette.

- **Amphora Revolution**, padiglione 8, è stata l'offerta esclusiva dei vini prodotti e affinati in anfore e giare di terracotta. Al Vinitaly 2025 c'erano 22 aziende. Un'iniziativa che nasce dalla collaborazione tra Merano WineFestival, The WineHunter Helmut Koecher e Veronafiere. Una tecnica antica, nata in Georgia 8.000 anni fa, che oggi sta vivendo una rinascita a livello internazionale.

- **Raw Wine**, si è tenuto nella Sala Argento al 1° piano del Palaexpo con vini naturali, organici e biodinamici. I Raw Wine hanno trovato casa al Vinitaly 2025 con circa 140 produttori da 10 Paesi (Italia, Francia, Spagna, Svizzera, Austria, Repubblica Ceca, Georgia, Germania, Giappone e



Foto Veronafiere -Ennevi

Slovenia). L'iniziativa rientra nell'ambito dell'accordo Veronafiere-Raw Wine, la comunità globale di produttori di vino naturale, biologico, biodinamico e a basso intervento.

- **Xcellent Beers (Hall I)**, questo format, cui hanno partecipato 25 aziende, è stato dedicato alle produzioni brassicole nazionali e internazionali. In programma ci sono stati tasting e abbinamenti food & beer per buyer esteri e operatori del settore. In calendario ci sono stati 2 convegni: "Fra low alcol e zero alcol nuove tendenze" e "Opportunità e rischi per il settore brassicolo (e non solo)".

- **26° Enolitech (Pad. F)**, si è trattato di un focus sulle novità tecnologiche applicate alla filiera del vino, alla birra e al beverage. L'Enolitech si svolge da 26 anni in contemporanea al Vinitaly. Sono stati 150 gli espositori presenti per un'offerta che abbraccia le soluzioni tecniche, hi-tech e digital dalla vigna alla cantina. Un percorso espositivo completo che comprende anche arredi, accessori, strumenti e og-

gettistica in vetro per enoteche, ristorazione e per le stesse cantine.

- **Vinitaly's Gourmet Experience**, 1° piano Palaexpo, vino, cibo e... sport. È il trionfo che quest'anno ha caratterizzato il tradizionale Ristorante d'autore di Veronafiere che ha voluto raccontare la connessione tra il mondo dello sport e quello del vino, compagno insostituibile nelle più importanti celebrazioni e vittorie sportive dei migliori campioni. Gestito da Infront, azienda leader nella gestione di grandi eventi, il Ristorante d'autore ha ospitato nel corso della rassegna anche alcuni vertici delle principali Federazioni e Leghe sportive così come leggende e atleti. Tra gli eventi c'è stata anche una mostra di opere realizzate per Vinitaly 2025 dall'artista Alessandro Paglia.

- **Ristorante Al Massimo**, (Pad. 1 Emilia Romagna). Il trionfo Massimo Bottura ha portato a Vinitaly, nel padiglione dell'Emilia-Romagna, i piatti della Franciscana Family e ha celebrato, anche a Verona, i 30 anni della sua Osteria Franciscana.

Per concludere qualche dato sulla 57ª edizione di Vinitaly 2025: ha chiuso con 97.000 presenze complessive e con un'incidenza degli operatori esteri che è salita al 33% del totale: oltre 32.000 da oltre 130 nazioni, con un incremento in assoluto del 7% rispetto all'edizione precedente. In particolare, sono aumentati i buyer dai primi tre mercati target per il vino italiano: Stati Uniti (+5%), Germania (+5%) e Regno Unito, che ha compiuto un balzo in avanti del 30%, mentre si è registrata una flessione dalla Cina (-20%). In Europa, ci sono stati riscontri molto positivi anche da Francia (+30%), Belgio (+20%) e Olan-



Foto Veronafiere -Ennevi

da (+20%). Bene anche Svizzera (+10%) e Giappone (+10%). Stabili gli arrivi da Canada e Brasile. Un risultato che acquista ancora più valore in un contesto reso complesso dall'inasprimento dei dazi dagli USA e dalle tensioni geopolitiche. Per quanto riguarda Vinitaly and the City, il fuori-salone dedicato ai wine lover centro storico di Verona, sono stati superati i 50.000 tagliandi-degustazione venduti, la stessa cifra del 2024, ma con una giornata di evento in meno. Vinitaly 2025 si è chiuso, dunque, come un appuntamento ancora più internazionale, sempre più business e strategico: un asset centrale per il futuro del vino italiano e una piattaforma di dialogo e confronto tra oltre 4.000 aziende del settore, associazioni di categoria, istituzioni nazionali ed europee. La prossima edizione di Vinitaly è in programma dal 12 al 15 aprile 2026.



COBUE Wine Resort
Loc. Cobue sopra
25010 Pozzolengo (BS)
030 9108319
info@cobue.it www.cobue.it

Le “nostre” aziende al Vinitaly

testo e foto di Diodato Buonora

Siamo stati alla 57^a edizione del Vinitaly, manifestazione che, per organizzazione e location, ci invidia tutto il mondo. Abbiamo letto che altri eventi del genere organizzati in Europa non riescono ad avere lo stesso successo. In questo “speciale” ci è sembrato doveroso scrivere delle “nostre” aziende, in pratica le cantine presenti a Verona che, con la loro pubblicità, sponsorizzano la nostra rivista e la nostra AMIRA. Per quest’anno, c’erano solo 3 aziende, speriamo che in un prossimo futuro saranno molte di più.

- La prima azienda l’abbiamo trovata nel padiglione dove c’era la FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti). Per indipendente s’intende un Vignaiolo che coltiva le sue vigne, vinifica la sua uva, imbottiglia il suo vino e cura personalmente la vendita dello stesso, sotto la propria responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta. Impegnati quotidianamente in un processo che segue tutta la filiera di produzione, i Vignaioli operano costantemente per custodire, tutelare e promuovere il territorio di appartenenza.



Damiano e Gioele Vianello dell’azienda Amaracmand

L’azienda è **Amaracmand** che si trova a Roncofreddo (FC) ed è gestita da Marco Vianello. Allo stand a Verona siamo stati accolti da **Gioele e Damiano Vianello**, rispettivamente figlio e cugino del titolare, che ci hanno fatto degustare i loro vini, tutti provenienti da Agricoltura Biologica. Abbiamo assaggiato: “**Madame Titi**” (spumante extra brut con base Bombino Bianco), il **Perimea** e l’**Imperfetto**, 2 Sangiovese Rubicone Igt. Questo il sito: www.amaracmand.com.

- La seconda azienda è **Basile** che si trova a Cinigiano (GR). La Cantina Biologica Basile nasce nel 1999, anno nel quale Giovan Battista Basile acquista un terreno rimasto incolto per trent’anni nel Comune di Cinigiano (GR) in Toscana, zona di produzione del vino Montecucco DOCG. Giovan Battista si trasferisce da Napoli con tutta la famiglia e si dedica a tempo pieno all’azienda. In questo lavoro è affiancato dall’enologo Maurizio Saettini e dai collaboratori Susanna e Giacomo. La moglie Ilaria, in compagnia dei figli Antonio e Federico, si occupa dell’accoglienza e delle degu-



Giovanbattista Basile e Ilaria Ventre dell’azienda Basile

stazioni dei vini, abbinati a cibi locali e genuini. 4 i vini che produce la Basile: l'**Arte-teca** Montecucco Vermentino Doc, **Cartacanta** Montecucco Sangiovese Docg, **Comandante** Maremma Toscana Doc (blend di Sangiovese e Merlot) e l'**Ad Aagio** Montecucco Sangiovese Riserva D.O.C.G. - Sito: www.basilessa.it.

- La terza, invece, la troviamo nello stand della Campania ed è **Il Poggio** di Torrecuso (BN). Allo stand troviamo i titolari, Carmine e Marco Fusco. In azienda si producono vini con vitigni tipici campani: Falanghina, Greco, Fiano, Coda di Volpe, Piedirosso e Aglianico. Prodotti dall'ottimo rapporto qualità-prezzo. Carmine Fusco è stato il vincitore per la Campania dell'edizione 2025 del Premio Angelo Betti, assegnato ai "Benemeriti della viticoltura italiana" e consegnato nella giornata inaugurale



Carmine e Marco Fusco dell'Azienda Il Poggio

del 57esimo Vinitaly di Verona alla presenza dell'assessore della Regione Campania all'Agricoltura Nicola Caputo e del direttore generale di Veronafiere, Adolfo Rebughini. È stata una bella soddisfazione per un'azienda che da anni ha il solo obiettivo di raggiungere la qualità totale. Per saperne di più: www.ilpoggiovini.it.



www.ilpoggiovini.it



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

Bella esperienza essere in giuria a una selezione del “Gelato Festival World Masters”

di Diodato Buonora

Non ho avuto esitazione ad accettare, come giornalista enogastronomico, di essere in giuria alle selezioni per il “Gelato Festival World Masters”, campionato internazionale che premia i migliori gelatieri del mondo. Chi mi ha chiamato conosce la mia passione per l'enogastronomia, poiché per oltre 20 anni ho curato una rubrica enogastronomica su un settimanale della provincia di Salerno e poi mi conosceva anche come fiduciario della sezione AMIRA di Paestum e successivamente per aver ricoperto, nella nostra associazione, la carica di vicepresidente nazionale per 12 anni. Il “Gelato Festival World Masters” è la più importante competizione internazionale per gelatieri singoli che è nata a Firenze nel 2010, ispirandosi all'ideazione della prima ricetta di

gelato per mano del poliedrico architetto Bernardo Buontalenti nel 1559. Da allora la manifestazione ha allargato i propri confini espandendosi prima nel resto d'Italia, poi in Europa e – dal 2017 – anche negli Stati Uniti, prima di abbracciare tutto il pianeta con il campionato mondiale di “Gelato Festival World Masters” che, con l'edizione 2017-2021, ha coinvolto oltre 3.500 gelatieri. Sulla strada per le finali mondiali, si organizza una serie di gare di qualificazione in oltre 22 paesi (fino a 50 eventi all'anno!), per trovare la crème de la crème del mondo del gelato e determinare chi rappresenterà la propria patria sul palcoscenico mondiale.

L'evento è organizzato in collaborazione con Carpigiani, azienda di riferimento per le tecnologie del gelato artigianale. La sede di questa bella

kermesse è stata a “In Cibus”, scuola di alta formazione gastronomica che si trova a Pontecagnano Faiano in provincia di Salerno. Alla gara hanno partecipato i più bravi gelatieri della Campania, Basilicata e Puglia. Di questi, solo 6 hanno passato il turno e gareggeranno il prossimo ottobre a Bologna per avvicinarsi al sogno di arrivare tra i 40 finalisti mondiali che si sfideranno nella finale del 2026. Come si è svolta la gara? Durante la giornata, i gelatieri hanno presentato un gelato dal gusto originale di loro creazione e la giuria ha dovuto valutare quattro criteri fondamentali: Gusto (fino a 40 punti) / Struttura (fino a 30 punti) / Creatività (fino a 20 punti) e Presentazione verbale ed estetica (fino a 10 punti).

Per svolgere al meglio il mio compito di giurato, non avendo avuto esperienze in precedenza... mi sono messo a studiare, oltre a prendere contatto e chiedere consigli ai più bravi gelatieri della mia zona.

Ho imparato che i pregi di un gelato sono:

- Morbidezza unita alla setosità.
- Cremosità, piacevole sensazione vellutata e di morbida pienezza.
- Piacevole sensazione di “FRESCO”.
- Il gelato deve gradevolmente



Tutti i partecipanti e gli organizzatori

e gradualmente fondere in bocca.

- Sensazione di pienezza e permanenza del sapore dopo il consumo.

Invece, i difetti di un gelato sono:

- Durezza, eccessiva compattezza.

- Tessitura ruvida, granulosa, con presenza di cristalli di ghiaccio.

- Sgradevole sensazione di "FREDDO" ed eccessiva umidità del prodotto.

- Eccessiva velocità di fusione del gelato. Il gelato non deve "COLARE".

- Eccessiva sofficità e sensazione di assenza di corpo (il gelato "scompare" rapidamente in bocca).

Per approfondire al meglio le



Tutti i semifinalisti

mie conoscenze, ho imparato "la regola dei 3 assaggi" di Roberto Lobrano, uno dei più bravi Maestri Gelatieri, <https://robertolobrano.com/>:

Il gelato artigianale ha una temperatura di servizio che può variare mediamente da -11° C a -16°C. Ciò significa che le nostre papille gustative nella primissima fase di assaggio non riusciranno a percepire altro che il freddo e il dolce. Per questo motivo è necessario effettuare almeno tre assaggi consecutivi (3 cucchiainate):

Il primo cucchiaino servirà per preparare il palato abbassandone leggermente la temperatura e per sciogliere il primo boccone di gelato. Dopo la deglutizione e l'espiazione, le molecole odorose che sono passate dall'esofago ritorneranno

alle vie retronasali, dandoci le prime sensazioni aromatiche.

Il secondo cucchiaino (più consistente) ci aiuterà a comprendere la struttura del gelato, lo schiacteremo tra lingua e palato e saprà darci una sensazione più completa di gusto e aromi. **Il terzo cucchiaino** ha il compito di farci percepire tutti i retrogusti e il bouquet aromatico definitivo. È il boccone del ricordo...

Per la cronaca, oltre al sottoscritto, gli altri 2 giurati sono stati: **Emilio Panzardi**, proprietario della gelateria Emilio di Maratea (PZ) e **Domenico Iavarone**, Chef dello Zest Restaurant - Grand Hotel La Favorita a Sorrento. A presentare l'evento la bravissima Adriana Tancredi.

La prima classificata è stata: **Simona Lettieri** della gelateria Neve - Gelati e Torte di Vallo della Lucania (SA) con il gusto "L'orientale"; secondo classificato: **Pietro Anania** di Nives Bar Gelateria di Nemoli (PZ) con il gusto "Nives elixir del Monte Sirino" e terzo classificato: **Vito Angiulli** della gelateria Il Gelato - On The Road a Massafra (TA) con il gusto "Terra Mia EVO".



Simona Lettieri, La prima classificata

Riceviamo un interessante articolo di Edoardo Raspelli (nostro estimatore) che ci spiega perché un recensore deve provare anche i ristoranti alla portata di tutti.

A tavola con Edoardo Raspelli

Prezzi invitanti e cucina onesta all'Ipercoop di Crevoladossola (Verbania)

Francamente mi sono stufato delle "recensioni" (l'ex compagno Carlin Petrini le avrebbe chiamate "marchette o macchiette") di blogger e similari: o ti sbattono in faccia l'irraggiungibile (soprattutto per la spesa) ristorante che il celebre cuoco italiano ha aperto a Dubai o alle Seychelles e che loro hanno provato chissà con i soldi di chi, o ti segnalano "la miglior trattoria di tutto il Piemonte dove potrete mangiare tutto quello che volete con 10 euro" e poi si ritraggono in primo piano con bocche e denti che si strafogano in modo inverosimile e disgustoso.

Siamo rimasti più o meno in 3 o 4 (Massimo L. Visintin, Mauro Bassini, Alberto Lupini, Tom-



*Edoardo Raspelli a tavola
all'Ipercoop di Crevoladossola*

maso Farina e pochi altri) a raccontare non solo, ogni tanto, ristoranti ai vertici della gastronomia, certo, ma anche quelli abbordabili da una clientela "normale", quelli che vivono con 1.000 -1.500 euro al mese e per i quali andare fuori a mangiare al ristorante non deve voler dire essere dissanguati.

A Crevoladossola, appena sopra Domodossola, uscendo dalla strada principale della città che vi porterebbe verso Crodo, la Val Vigezzo, il Sempione e la Svizzera...l'Ipercoop Ossola si apre con il suo enorme parcheggio al coperto e in terrazza, con i suoi 31 negozi, con gli scaffali rutilanti di ogni ben di Dio, anche di fama: Inalpi, Latteria Sociale di Crodo, Peppino Ocelli... ci trovate il sommo cioccolato italiano come il Noc-

ciolato della Novi, il prosciutto della Val d'Ossola della Nino Galli, il pane nero di Coimo, il gazebo del sushi...

C'è anche un ristorante aperto a mezzogiorno dove mangiare in modo corretto, abbondante, con prezzi onesti, con un menu corto ma esauriente che cambia ogni giorno: 3 primi piatti (dai 4,40 ai 6,40 euro l'uno), 4 secondi piatti (dai 6,60 ai 7,90), un paio di dolci (2,50-2,60 euro).

Al banco fate la vostra comanda, pagate tutto, vi portate ai tavolini essenziali e immacolati il vostro vassoio. Un rotondo cicalino nero vi avvertirà, con il suono e girando su se stesso, che il vostro secondo piatto bello caldo è pronto e che potrete andarlo a ritirare.

Tutto onesto e abbondante dopo il paio di ore di spesa per me e mia moglie Clara: ghiotte lasagne verdi di verdure e salsiccia, zuppa di verdure, gamberi e asparagi, cordon bleu con ottime biete saltate, fresca macedonia o crostatina alla frutta...

Provato il 10-4-2025

**Crevoladossola VB (Verbania
Cusio Ossola)**

IPERCOOP CREVOLA

Via Garibaldi 4

0324.239211 - community@

community.e-coop.it

Aperto solo a mezzogiorno

VOTO ALLA CUCINA:12/20

Menu della Settimana	
VOTO A PIÙ	
fiorfiore Café	
Giovedì 10 aprile 2025	
Primi piatti	
Lasagne verdure e salsiccia	€ 5,70
Penne al salmone	€ 6,40
Zuppa alla toscana	€ 4,40
Secondi piatti (con contorno)	
Condon bleu	€ 7,20
Anelli di totano fritti	€ 7,90
Contorni	
Biete saltate	€ 2,60
Piatti freddi	
Brusola di pollo, sedano e noci	€ 6,60
Gamberi e asparagi	€ 6,60
Dolci/Frutta	
Crostatina frutta	€ 2,50
Ananas o Macedonia	€ 2,60

L'interessante menu all'Ipercoop



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

Lezione di Ospitalità con Maîtres d'eccezione: la cucina flambé stupisce e incanta "giovani di oggi e di ieri"



di Silvia D'Illario
Fiduciaria AMIRA sezione Piemonte Orientale

Venerdì 28 marzo, HOSPES ha intrattenuto e formato i suoi Soci, da Junior a Senior, su un tema interessante e spettacolare: la lavorazione alla lampada e la tecnica del flambé. Con grande, grandissimo onore, presenti in sala maestri d'eccellenza come: Valerio Beltrami, Presidente dell'A.M.I.R.A.; Claudio Recchia, Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri dell'A.M.I.R.A.; Silvia D'Illario, professoressa all'Istituto "Erminio Maggia", Consigliera di HOSPES e Fiduciaria della Sezione Piemonte Orientale dell'AMIRA; Ermanno Gafforini, Vicepresidente di HOSPES; Franco Filippini, già indimenticabile Professore dell'Istituto "Erminio Maggia" per oltre 40 anni. Tutti ex allievi e oggi stimati e apprezzati membri della grande famiglia di HOSPES!

L'evento si è aperto con le parole del **Presidente di HOSPES, Riccardo Fava Camillo**, che ha ringraziato la **Famiglia Zanetta**, proprietaria dell'**Hotel La Palma**, luogo in cui si è tenuta la lezione e spesso protagonista degli eventi dell'Associazione. Ha ricordato che questo sarà un anno speciale per HOSPES, poiché si festeggeranno i **70 anni dalla fondazione**. Sono state poi citate le Borse di Studio che interessano HOSPES: quella dei **"Grandi Educatori - Daniele Preda e Giovanni Rottoli"**, giunta alla settima edizione, con destinazione **Roma**, presso il prestigioso **Hotel Hassler**; quella di **"Oreste Di Muccio e Walter Baldan - Merito, Impegno e Dignità"**, voluta dalla **Socia Onoraria Prof.ssa Rosanna Di Muccio**, dedicata ai Soci Junior del terzo anno; infine, ma non certo per importanza, il **"Premio Nazionale Alberto Gozzi - Le Alte Mete"**, alla sua terza edizione. Inoltre, è annunciato il prossimo



*Ermanno Gafforini, Claudio Recchia, Silvia D'Illario,
Franco Filippini e Valerio Beltrami*

appuntamento con i soci più giovani: **il 16 aprile si terrà il Forum dei Soci Junior**, voluto dai ragazzi stessi.

Ha suscitato molte emozioni il momento dedicato al ricordo: il Presidente Riccardo Fava Camillo ha scovato negli archivi di HOSPES una serie di fotografie ritraenti i **"Maîtres à la lampe"** della Lezione di Ospitalità, risalenti agli anni in cui frequentavano come studenti.

Si entra poi nel vivo della Lezione, con la prima dimostrazione.

Claudio Recchia ha mostrato come preparare il **rognone alla fiamma**, piatto ormai quasi scomparso, ma sicuramente importante per le generazioni precedenti. Questo è un piatto che nasce come povero, perché il rognone appartiene alla categoria delle frattaglie rosse e sicuramente non è per tutti, anche se nel ristorante in cui lavorava era un piatto molto richiesto. Bisogna anche specificare che questo non è un piatto che si può trovare in tutti i ristoranti, in quanto la prepa-



razione è piuttosto lunga e complessa e non vi sono sempre figure che possono occuparsi di queste preparazioni. Inoltre, cucinare qualcosa alla lampada è una vera e propria arte, che rientra nei canoni di soddisfazione dei desideri degli ospiti, che osservano con piacere questo tipo di lavorazione. Il piatto si compone del rognone, accompagnato da una salsa con prosciutto, funghi champignon, mostarda e panna.

La seconda dimostrazione è realizzata da **Valerio Beltrami**, che ha presentato **“Le penne della nonna”**, un piatto semplice che può essere realizzato con ingredienti diversi, la cui ricetta veniva usata soprattutto dalle massaie. In questo caso, lo ha preparato usando zucchine, prosciutto crudo e zafferano. Ha poi spiegato che l’arte della lampada è unica, perché attrae l’ospite. E quando si usa questa lavorazione, bisogna prestare particolare attenzione alla fiamma, la cui intensità deve essere costantemente regolata. È anche di fondamentale importanza annunciare ogni ingrediente che si utilizza all’ospite, per questioni di allergie e intolleranze.

Ha anche spiegato che, quando si lavora con una mano, il manico della padella è posizionato sempre sulla sinistra, mentre quando si usano due mani, il manico è posizionato a destra. Inoltre, quando si flamba, non lo si fa come in cucina, deve avvenire in modo elegante.

Un occhio di riguardo va dato anche alla “mise en place” poiché è fondamentale, rende questa preparazione ancora più elegante e professionale. Anche se si dovesse commettere un errore, a meno che non sia qualcosa di essenziale per la riuscita del piatto, si deve andare avanti, perché spesso le ricette sono personali e quindi l’ospite non conosce la vera preparazione.

Silvia D’Ilario ha mostrato la preparazione del **filetto alla Voronoff**, realizzato con un tournedos di manzo leggermente infarinato e passato nel burro, cotto brevemente, presentato al sangue e con una salsa di accompagnamento. Questa ricetta ha una storia particolare, poiché

sembra che questo filetto di manzo sfumato al cognac sia stato pensato per la prima volta dal famoso medico chirurgo russo Serge Voronoff, che voleva trovare un elisir di lunga vita per la popolazione maschile. Con questo piatto pensava si sarebbe avuto un effetto ringiovanente ed energizzante sugli uomini maturi.

Ermanno Gafforini ha preparato i **gamberi flambé**, una ricetta da lui studiata, proprio per questa lezione. Il controllo della cottura del gambero è la parte più importante: è fondamentale che i gamberi cuociano al punto giusto per non perdere la loro morbida, ma “carnosa” consistenza. Al termine, si servono su un letto di insalatina primaverile e si guarniscono con il loro sughetto saporito.

L’ultima preparazione è stata eseguita da **Franco Filippini**, che ha anche spiegato il procedimento corretto per flambare. Infatti, vi è una tecnica ben precisa: tenendo la padella appoggiata alla fiamma, la si inclina leggermente per scaldare al meglio la parete; una volta calda si sposta la padella di nuovo in avanti a chiudere la fiamma e si aggiunge il brandy; a questo punto, tenendola sempre ben appoggiata, la si sposta indietro e si solleva la parte anteriore in avanti, inclinandola, in modo che la fiamma lambisca e incendi il distillato. Per fare questo procedimento a casa, si usa una tecnica differente, bisogna allontanarsi dai fornelli, altrimenti si rischia di bruciare la cappa. Quindi, si mette il brandy nel mestolo e lo si pone sulla fiamma, a scaldare; successivamente, quando questo si incendia, lo si porta alla padella, aiutandosi con un piattino per evitare che sgoccioli e lo si versa, mantenendo una certa inclinazione. La ricetta che ha proposto, **le banane al Grand Marnier**, è stata ideata dal Cav. Alberto Gozzi, indimenticabile Grande Maestro e past president di HOSPES, per la formazione degli studenti della Scuola di Stresa. All’epoca si allestivano ben 12 lampade, disposte su tre livelli di palcoscenico; gli allievi entravano sul palco indossando uno spencer rosso. La banana era tagliata in tre parti e servita con un biscotto gelato e della salsa ai lamponi. Per rendere la prova più scenografica, tutti i ragazzi dovevano eseguire la preparazione in contemporanea.

Al termine delle varie dimostrazioni, gli ospiti, da grandi a piccini, hanno potuto mettersi alla prova, realizzando dello zabaione e imparando a fiammeggiare con l’ananas, seguiti passo dopo passo dai Maestri che hanno cucinato in precedenza.

Solidus presente al concorso “Diete Speciali”



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

Continua l'impegno di Solidus Turismo I Professionisti dell'Ospitalità nelle condivisioni di esperienze e collaborazioni con le scuole alberghiere e gli istituti che formano i futuri professionisti del settore ospitalità e ristorazione. Venerdì 11 aprile 2025, a Cinisello Balsamo in provincia di Milano, presso la Fondazione Mazzini, l'istituto titolare del bando ha dato vita alla quarta edizione del Concorso Regionale della Lombardia per “Diete Speciali”, un concorso tra scuole alberghiere che ha lo scopo di responsabilizzare gli allievi concorrenti del reparto cucina a comprendere l'importanza di conoscere le diverse necessità di ospiti che soffrono di intolleranze alimentari.

Cinque studenti del 4° anno del corso “Tecnico di cucina” di 4 istituti di Istruzione e Formazione Professionale si sono confrontati nella prova di preparazione di un piatto riguardante soggetti con intolleranze e allergie alimentari.

La giuria di Solidus Turismo, composta dal Presidente Carlo Romito, dal Presidente nazionale di Solidus Francesco Guidugli, Paolo Ceruso dell'Associazione Cuochi di Varese, Andrea Martinelli dell'Associazione Cuochi Monza e Brianza e dal nostro Antonio Di Ciano in rappresentanza dell'A.M.I.R.A. Lombardia, ha valutato il lavoro degli studenti e studentesse di ENAIP Lombardia di Vimercate, CIOFS Lombardia (Centro Italiano Opere Femminili Salesiane) di Cinisello Balsamo, IN-PRESA di Carate Brianza ed infine della Fondazione Mazzini di Cinisello Balsamo.

La splendida riuscita del Concorso ha dato spunto a iniziare a pensare in grande e rendere



Tutti i vincitori

la quinta edizione del Concorso a carattere Interregionale, inizialmente limitandolo al Nord Italia (Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino Alto Adige) per poi estenderlo ad altre regioni italiane. Progetti ambiziosi, sì, ma la dimostrazione di un'evidente preparazione e autonomia molto elevata e promettente degli studenti ci rende consapevoli che Solidus Turismo con i suoi professionisti può davvero contribuire a far crescere gli allievi e anche i docenti delle scuole che, con molto impegno, coordinano gli studenti nelle selezioni interne e poi affiancandoli nell'atto finale che premia con borse di studio da 2.000 euro per il vincitore, 1.000 euro per il secondo classificato e 500 euro al terzo classificato. Solidus Turismo, la neonata Federazione Italiana delle Associazioni dei Professionisti dell'Ospitalità e Ristorazione ci crede e non farà mancare il suo apporto a questo progetto che l'ha vista coinvolta sin dai primi giorni.



ARBUSTICO
OSTERIA



CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO

PAESTUM
CILENTO
CAMPANIA
SUD ITALIA

SEE MORE ON:
OSTERIAARBUSTICO.IT

Il decalogo del cameriere impeccabile al momento dell'ordine

Nel complesso e delicato ecosistema della ristorazione, il momento della presa dell'ordine rappresenta un crocevia cruciale tra le aspettative del cliente e l'efficienza del servizio. È in questi brevi istanti che si consolida la prima impressione, s'instaura un clima di fiducia (o d'imbarazzo) e si pongono le basi per un'esperienza gastronomica memorabile - o, al contrario, per una serie di piccoli e grandi disagi. In qualità di giornalista enogastronomico, con un occhio attento alle dinamiche di sala, ho osservato nel corso degli anni una sorprendente varietà di approcci alla presa dell'ordine, alcuni brillanti e professionali, altri decisamente meno riusciti. Tra questi ultimi, spiccano alcune frasi che, con la loro inadeguatezza o scortesia, rischiano di minare la soddisfazione del cliente e la reputazione del locale. Ecco, dunque, un decalogo di "vettovaglie verbali" che un cameriere, aspirante all'eccellenza, dovrebbe assolutamente bandire dal proprio vocabolario al momento di ricevere le ordinazioni.

1. "È finito." (Pronunciato con noncuranza e senza alternative)

Questa lapidaria affermazione, spesso elargita senza un minimo di rammarico o di proposta sostitutiva, è un vero e pro-

prio pugno nello stomaco per il cliente che aveva già pregustato quel particolare piatto. Comunicare l'indisponibilità di una pietanza è inevitabile, ma il modo in cui lo si fa è fondamentale. Un cameriere professionale dovrebbe sempre anticipare l'informazione, magari consultando la



cucina prima di presentare il menu, e in caso di "sold out", proporre alternative simili o suggerire le specialità del giorno con entusiasmo. Un semplice "Mi dispiace, ma il nostro risotto ai funghi porcini è terminato per stasera. Posso consigliarvi il nostro delizioso risotto alla milanese con zafferano fresco, oppure la nostra

pasta fatta in casa con ragù bianco di cinta senese?" trasforma una potenziale delusione in un'opportunità di scoperta.

2. "Non lo so." (In risposta a domande sul menu o sugli ingredienti)

Un cameriere è il primo ambasciatore della cucina, il tramite tra il cliente e lo chef. Non essere in grado di rispondere a domande basilari sugli ingredienti, sulla preparazione dei piatti, sulla provenienza dei prodotti o sulle opzioni per eventuali intolleranze o allergie è sintomo di scarsa

preparazione e disinteresse. Se la risposta immediata non è disponibile, la soluzione è semplice: "Ottima domanda! Permettete-mi un istante per chiedere chiarimenti in cucina e torno subito da voi con la risposta precisa." Questa breve attesa è infinitamente preferibile a un vago e frustrante "Non lo so".

3. "Siete sicuri?" (Pronunciato con tono di disapprovazione o sorpresa)

Ogni scelta del cliente, per quanto possa sembrare insolita o poco convenzionale agli occhi del cameriere, va rispettata senza alcun giudizio implicito o esplicito. Un "Siete sicuri?" pronunciato con un sopracciglio alzato o un tono di sorpresa sottintende una critica alla decisione del cliente e lo mette a disagio. Che si tratti di ordinare un vino dolce con un piatto di carne o di richiedere una cottura insolita per un taglio pregiato, il ruolo del cameriere è quello di registrare l'ordine con professionalità e discrezione. Se sussistono dubbi sulla preparazione o sulla combinazione, un approccio gentile e informativo è preferibile: "Certamente. Solo per assicurarmi che sia di vostro gradimento, desiderate una cottura al sangue per la nostra costata di manzo? Solitamente la consigliamo media per esaltarne al meglio il sapore e la consistenza."

4. "È la nostra specialità." (Come unica argomentazione per un piatto)

Affermare che un piatto è la "specialità della casa" può essere un buon punto di partenza per un suggerimento, ma non

dovrebbe mai essere l'unica motivazione presentata al cliente. Ogni commensale ha gusti e preferenze diverse, e ciò che è speciale per lo chef o per il ristorante potrebbe non esserlo per chi è seduto al tavolo. Un consiglio efficace dovrebbe sempre essere accompagnato da una descrizione dettagliata degli ingredienti, del metodo di preparazione, dei sapori e delle eventuali caratteristiche distintive del piatto. "La nostra specialità è il filetto di branzino al forno con olive taggiasche e pomodorini confit. Il branzino è freschissimo, pescato localmente, e viene cotto lentamente al forno per mantenerne la morbidezza, mentre le olive taggiasche e i pomodorini aggiungono una nota mediterranea dolce e saporita." Questo tipo di presentazione è decisamente più invitante e informativa di un generico "È la nostra specialità."

5. "Avete finito?" (Pronunciato troppo presto o con fretta)

Il momento in cui il cliente decide di concludere il pasto è una sua prerogativa e non

dovrebbe essere in alcun modo forzato o suggerito inopportuno dal personale di sala. Un "Avete finito?" pronunciato mentre l'ultimo boccone è ancora nel piatto o con un tono che sottintende la necessità di liberare il tavolo è una grave mancanza di tatto e di rispetto per il cliente. Il cameriere dovrebbe essere attento ai segnali non verbali del tavolo e avvicinarsi solo quando è evidente che i commensali hanno terminato, magari chiedendo con garbo: "Posso sparecchiare?" o "Desiderate qualcos'altro?".



6. "Non è colpa mia, è la cucina." (In caso di ritardi o problemi con i piatti)

In un ristorante, il personale di sala e la cucina sono parte di un unico team, e scaricare la responsabilità di eventuali disservizi su un altro reparto è non solo poco professionale, ma anche controproducente per l'immagine del locale. In caso di ritardi significativi nella preparazione dei piatti o di errori nell'ordine, il cameriere dovrebbe scusarsi sinceramente a nome del ristorante e cercare di gestire la situazione nel modo più efficace possibile, magari offrendo un piccolo gesto di cortesia come un aperitivo o uno sconto sul conto. Un "Mi scuso per il ritardo, c'è stato un piccolo imprevisto in cucina con la preparazione del suo piatto. Stiamo facendo del nostro meglio per servirlo al più presto" è decisamente più accettabile di un tentativo di deresponsabilizzazione.

7. "Cosa prendete?" (Invece di un approccio più formale e accogliente)

Il momento della presa dell'ordine dovrebbe essere preceduto da un approccio

cordiale e professionale. Un semplice "Buonasera, siete pronti per ordinare?" o "Avete avuto modo di consultare il menu? Posso rispondere a qualche vostra domanda?" crea un'atmosfera più rilassata e accogliente rispetto a un brusco e impersonale "Cosa prendete?". La cura del linguaggio e la gentilezza nei modi sono elementi fondamentali per un servizio di sala di qualità.

8. "Vi porto il solito?" (A clienti che non si conoscono o alla prima visita)

Questa frase, pur potendo essere un gesto di attenzione gradito per i clienti abituali, è assolutamente inappropriata nei confronti di chi non si conosce o che visita il ristorante per la prima volta. Presumere di conoscere le preferenze di un nuovo cliente è non solo scortese, ma anche rischioso. È sempre preferibile un approccio neutro e la presentazione del menu.

9. "È troppo tardi per cambiare." (In risposta a una richiesta di modifica o aggiunta all'ordine)





**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 -  

Salvo casi eccezionali in cui la preparazione del piatto sia già in fase avanzata, cercare di accontentare le richieste del cliente dovrebbe essere una priorità per il personale di sala. Un "È troppo tardi per cambiare" suona come una scusa pigra e poco disponibile. Un approccio più orientato al servizio potrebbe essere: "Vediamo cosa possiamo fare. Permettete-mi di chiedere in cucina se è ancora possibile apportare la modifica richiesta." Anche in caso di impossibilità, una spiegazione cortese e motivata è sempre preferibile a un rifiuto categorico.

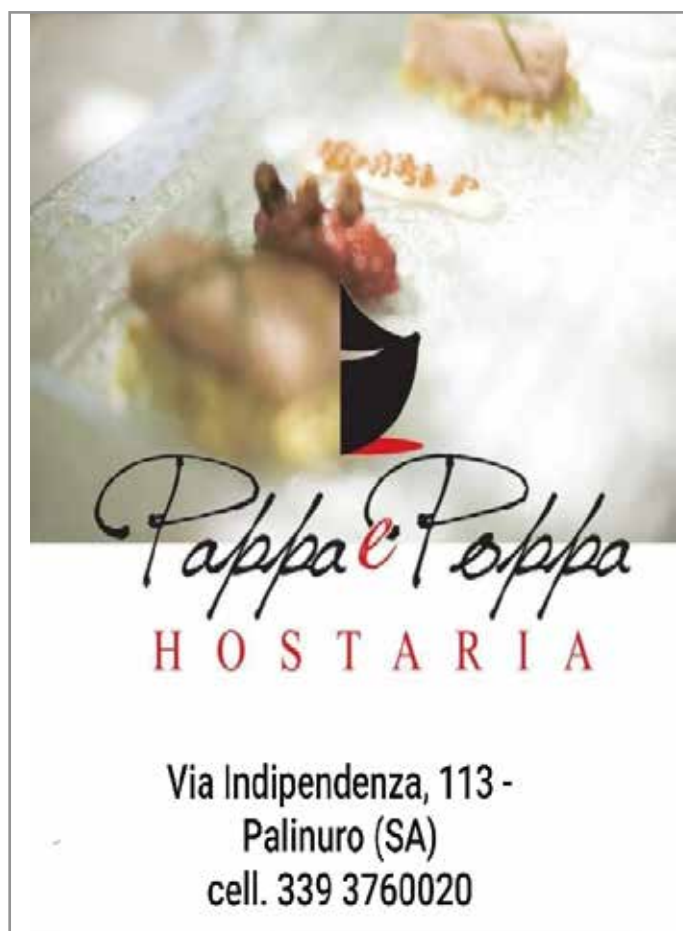
10. "Non è nel menu." (In risposta a una richiesta specifica)

Anche se un piatto o un ingrediente non sono presenti nel menu, un cameriere attento e disponibile dovrebbe sempre valutare la possibilità di accontentare la richiesta del cliente, soprattutto se si tratta di una semplice variazione o di un ingrediente disponibile in cucina. Un "Non è nel menu" secco e definitivo chiude la porta a qualsiasi possibilità di dialogo e può lasciare il cliente con la sensazione di non essere ascoltato. Una risposta più costruttiva potrebbe essere: "Capisco. Anche se non è presente nel menu, posso chiedere allo chef se è possibile preparare una porzione di verdure grigliate come contorno." In conclusione, il momento della presa dell'ordine è un'arte sottile che richiede professionalità, attenzione al dettaglio e una profonda comprensione delle dinamiche della relazione con il cliente. Evitare queste dieci "vettovaglie verbali" rappre-



senta un passo fondamentale verso un servizio di sala impeccabile, capace di trasformare un semplice pasto in un'esperienza enogastronomica realmente memorabile e positiva per tutti i commensali. La cura del linguaggio, la disponibilità all'ascolto e la cortesia sono gli ingredienti essenziali per costruire un rapporto di fiducia con la clientela e per consolidare la reputazione di un ristorante di successo.

da Storie di eccellenza - <https://storie-dieccellenza.it/>



I “Vini PIWI”: innovazione e sostenibilità nel vigneto



di Antonio Rotondaro
Vice presidente nazionale A.M.I.R.A.

Negli ultimi anni, il mondo del vino ha visto l'emergere di una nuova categoria di vitigni, i cosiddetti PIWI (che sta per “Pilzwiderstandsfähige”, un termine tedesco che significa “resistenti ai funghi”). Questi vitigni, frutto d'incroci tra varietà tradizionali e varietà resistenti stanno guadagnando sempre più popolarità in tutto il mondo. In quest'articolo, daremo un'occhiata a cosa sono i vini PIWI, da dove provengono e perché stanno diventando una scelta sempre più interessante per produttori e consumatori di vino. I vini PIWI sono realizzati con vitigni progettati per ridurre l'uso di trattamenti chimici contro le malattie fungine come la peronospora e l'oidio, che possono danneggiare le viti e compromettere la qualità dell'uva. Come detto sopra, questi vitigni nascono da incroci mirati tra varietà autoctone e varietà resistenti, creando piante più robuste, che richiedono meno interventi in vigna e si adattano meglio a condizioni climatiche variabili. Il principale vantaggio dei vitigni PIWI è che, grazie alla loro resistenza naturale, rendono la viticoltura più ecologica e sostenibile. Questa caratteristica è particolarmente rilevante in un'epoca in cui l'agricoltura biologica e sostenibile sta guadagnando sempre più terreno. I vitigni PIWI sono nati in Germania negli anni '70,



grazie al lavoro di ricercatori e viticoltori che cercavano di sviluppare varietà resistenti ai parassiti. L'Istituto di Ricerca sul Vino di Dresda ha avuto un ruolo cruciale nella creazione di queste varietà innovative. Il primo vitigno PIWI, il Cabernet Cortis, è stato uno degli incroci più noti. Da quel momento, il movimento PIWI si è diffuso in tutta Europa, in particolare in Austria, Francia e Italia, dove numerosi produttori stanno investendo nella coltivazione di queste varietà. In Italia, i vini PIWI stanno conquistando sempre più consensi, specialmente in regioni come il Trentino-Alto Adige, il Friuli Venezia Giulia e la Lombardia, dove il clima è perfetto per questi vitigni. Alcuni dei vitigni PIWI più noti in Italia includono il Solaris, il Johanniter e il Pinot Meunier,

che stanno iniziando a farsi notare nelle etichette di alcune cantine all'avanguardia. Perché scegliere i vini PIWI? Adottare i vitigni PIWI porta con sé numerosi vantaggi sia per i produttori sia per i consumatori. Per i produttori, utilizzare questi vitigni significa abbattere i costi legati all'uso di pesticidi e trattamenti chimici, contribuendo così a una viticoltura più sostenibile. Inoltre, i vitigni PIWI sono più resistenti a condizioni climatiche avverse, come l'umidità e le temperature estreme, e richiedono meno acqua, rendendoli ideali per le aree climaticamente più sfidanti. Per i consumatori, i vini PIWI rappresentano una scelta ecologica e innovativa, spesso associata a pratiche agricole più rispettose dell'ambiente. Oltre alla sostenibilità, i vini PIWI offrono anche qualità e originalità. Ogni vitigno resistente ha le sue peculiarità, permettendo la creazione di vini con profili aromatici unici e affascinanti, senza compromettere il gusto o la qualità. Un futuro sostenibile per il vino. I vini PIWI stanno vivendo un periodo di grande espansione. Con l'attenzione sempre crescente verso la sostenibilità e la salute del pian-

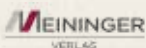
ta, i consumatori sono sempre più attratti da prodotti che rispettano l'ambiente senza sacrificare la qualità. I vitigni resistenti stanno quindi assumendo un ruolo cruciale nell'evoluzione della viticoltura, offrendo un'alternativa ecologica che non dimentica la tradizione vinicola. L'uso dei vitigni PIWI potrebbe essere la chiave per un futuro più verde e sano per l'intero settore, creando opportunità per viticoltori, enologi e consumatori di far parte di un movimento che unisce innovazione e sostenibilità.

Conclusione: i vini PIWI sono davvero il futuro della viticoltura sostenibile. Grazie alla loro resistenza naturale alle malattie e a un approccio ecologico nella coltivazione, questi vini stanno conquistando il cuore degli appassionati di vino in tutto il mondo. Provenienti da incroci di varietà autoctone e resistenti, la loro crescente popolarità in Italia e in Europa li rende una delle tendenze più affascinanti nel panorama enologico contemporaneo. Che si tratti di un calice di Solaris o di un Pinot Meunier, ogni sorso è una vera e propria celebrazione dell'amore per la natura e per il vino di qualità.

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

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.



L'Intelligenza Artificiale in aiuto del vino



di Alessandro Peleggi

Nel cuore della lotta contro la contraffazione del Made in Italy arriva un assistente virtuale progettato per proteggere l'autenticità del Prosecco DOC, uno dei vini italiani più esportati e imitati al mondo. Questo strumento sfrutta le tecnologie di Azure OpenAI e i modelli proprietari dell'IPZS per analizzare dati di tracciabilità e autenticare i prodotti. Attraverso una semplice fotografia dell'etichetta o del contrassegno di Stato, l'assistente è in grado di fornire informazioni dettagliate sulla provenienza, le caratteristiche

e gli abbinamenti del vino, garantendo ai consumatori una maggiore sicurezza nelle loro scelte. Il Made in Italy, dunque, si difende con l'Intelligenza Artificiale. Microsoft Italia e l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato (IPZS) hanno quindi unito le forze per combattere la contraffazione nel settore agroalimentare, partendo proprio da uno dei simboli del successo italiano nel mondo: il Prosecco DOC. Nasce così il Brand Protection Assistant, un assistente virtuale sviluppato con le tecnologie di intelligenza artificiale di Microsoft e con

il know-how dell'IPZS in materia di tracciabilità e sicurezza. Il progetto pilota è stato realizzato in collaborazione con il Consorzio di Tutela della DOC Prosecco, e mira a diventare un modello replicabile per l'intero comparto del Made in Italy. Nel solo 2023 sono state prodotte oltre 616 milioni di bottiglie di Prosecco DOC, di cui l'81% destinate all'estero. Un successo commerciale straordinario, ma anche un'occasione ghiotta per chi vuole sfruttare illegalmente il marchio "Prosecco" senza rispettarne il disciplinare. Secondo i dati del Consorzio, ogni anno decine di milioni di bottiglie contraffatte o "sounding" invadono i mercati internazionali. Ecco perché diventa strategico dotarsi di strumenti tecnologici che permettano di verificare l'autenticità di ciò che si acquista, in modo facile e immediato. Il Brand Protection Assistant è uno strumento digitale accessibile via smartphone o PC, che consente a chiunque – dal consumatore al distributore – di scansionare l'etichetta o il contrassegno di Stato di una bottiglia e ricevere una risposta immediata sul prodotto. Dietro questa semplicità si cela un sistema complesso, alimentato da intelligenza artificiale generativa e da una base dati certificata. In pochi secondi l'assistente è in grado di:



L'AI in aiuto anche del vino!

- Confermare l'autenticità del prodotto
- Fornire informazioni su produttore, lotto, zona di produzione
- Offrire suggerimenti su abbinamenti gastronomici, temperatura di servizio e occasioni d'uso
- Rispondere in più lingue, favorendo l'uso anche sui mercati esteri

“I consumatori saranno tutelati come mai prima d'ora, tramite una semplice chat che sfrutta l'intelligenza artificiale”, ha dichiarato Giancarlo Guidolin, presidente del Consorzio della DOC Prosecco. Il cuore tecnologico del progetto è il Brand Protection Assistant, sviluppato per offrire verifiche in tempo reale attraverso tecnologie cloud e AI avanzate. In pratica, ogni bottiglia dotata del contrassegno ufficiale IPZS può essere identificata e tracciata lungo tutta la filiera produttiva. La piattaforma non si limita a identificare l'autenticità: è progettata per educare e coinvolgere l'utente, offrendo contenuti personalizzati e risposte su misura. Questo rende l'esperienza non solo più sicura, ma anche più interattiva e consapevole.

Tra i principali vantaggi:

- Riduzione del rischio di frodi e imitazioni
- Maggiore trasparenza verso il consumatore
- Rafforzamento della reputazione dei produttori certificati
- Supporto agli enti di controllo nelle attività ispettive

Il progetto è stato pensato fin dall'inizio come scalabile e replicabile. Il sistema sviluppato per il Prosecco può essere adattato ad altri prodotti italiani DOP, DOC e IGP:

- Formaggi come Parmigiano Reggiano o Gorgonzola
- Salumi e carni certificate
- Oli extravergine di oliva
- Altri vini DOCG e IGT

L'intelligenza artificiale (IA) sta rivoluzionando in generale il settore vinicolo, con numerosi progetti innovativi sia in Italia che all'estero. Nel settore della selezione e qualità delle uve, alcune startup italiane stanno sviluppando un siste-



ma di “deep learning” che analizza le cassette di uva tramite immagini per valutare la qualità del raccolto, rappresentando un'alternativa alla selezione manuale delle uve. Altre aziende si stanno dedicando con successo all'elaborazione di sistemi che, utilizzando dati iper-spetttrali e microclimatici, sono in grado di supportare le decisioni nella difesa dei vigneti, promuovendo pratiche agricole sostenibili. Altri progetti in corso spaziano dal controllo dei processi di vinificazione (monitoraggio dei parametri enochimici in tempo reale) all'analisi dei dati delle strategie aziendali (analisi dei dati di produzione, vendita e distribuzione). Qualche perplessità, dal mio punto di vista, è rappresentata dalla nascita di progetti pilota che, sfruttando l'IA, mirano ad analizzare i profili aromatici dei vini al fine di abbinarli alle preferenze gustative dei consumatori, suggerendo al cliente il vino più adatto e facilitandone la scelta d'acquisto. A ogni modo, in questa direzione, l'IA può diventare una vera alleata del Made in Italy, aiutando il consumatore a scegliere in modo consapevole e proteggendo il lavoro di migliaia di aziende oneste. In conclusione, l'unione tra tecnologia e tracciabilità si dimostra una strada concreta per contrastare le frodi e valorizzare le eccellenze italiane. Il Brand Protection Assistant è solo l'inizio: il futuro della tutela passa anche dal digitale.

A Lido di Camaiore Terre di Toscana

“Eccellenza nel bicchiere” 2025



*Il nostro Adriano Guerri
a Terre di Toscana*

A Lido di Camaiore, nei giorni 23 e 24 marzo 2025, si è tenuta la 17ª edizione di Terre di Toscana “Eccellenza nel bicchiere”, un emozionante kermesse ideata e organizzata dagli autori della rivista enogastronomica Acquabuona.it. L’evento, come di consueto, si è tenuto nei saloni dell’Hotel Versilia Lido Una Esperienze. Ci sono stati circa 140 produttori con 700 etichette in degustazione, provenienti da quasi tutte le Denominazioni d’Origine Controllate della Toscana. Questi gli areali presenti: Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Chianti, Chianti Rufina, Vino Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano, Morellino di Scansano, Carmignano, Bolgheri, Val di Cornia, Val d’Orcia, Montecucco, Cortona, Colline Lucchesi, Colline Pisane, Colline Massesi, Mugello, Casentino, Versilia e Isola d’Elba. Il tutto è stato organizzato in maniera impeccabile. Hanno partecipato volentieri sia i produttori sia gli avventori che hanno fatto registrare il sold-out in entrambe le giornate. Manifestazione da non perdere per chi ama il nettare di Bacco!

Una rinomata fiera del vino: “Summa 2025”

“Summa”, una rinomata fiera del vino generata da oltre un quarto di secolo fa dalla famiglia Lageder, si è tenuta, a Magrè sulla Strada del Vino dell’Alto Adige (Südtirol Weinstrasse), il 5 e 6 aprile 2025. Hanno aderito all’evento 112 aziende vitivinicole provenienti da ogni parte d’Italia e di altri importanti paesi europei, caratterizzate da vigneron che hanno segnato il mondo enoico per la produzione di vini autentici. È stato un ritrovo per il mondo del vino biologico e biodinamico, sostenibile e di eccellente qualità. La kermesse è stata molto ben organizzata. Sin dall’arrivo, nel grazioso borgo altoatesino, ti è indicato dove parcheggiare e a disposizione c’è una navetta che ti conduce di fronte alla Tenuta. Inoltre, per gli avventori, dopo aver ritirato il calice all’ingresso, ci sono varie sale, dove è possibile degustare le pregiate etichette e, poi, in programma vi erano interessanti masterclass. Molto interessante, all’interno vi è la possibilità di pranzare senza dover uscire dalla fiera. Ogni anno, una parte del ricavato dei biglietti è destinata a un’organizzazione benefica altoatesina. In quest’edizione andrà a favore della rivista di strada zebra, dell’OEW – Organizzazione per un Mondo Solidale di Bressanone.



*Scorcio di Magrè sulla
Strada del Vino*

*Pagina a cura di Adriano Guerri
Sezione AMIRA Toscana Felix*

Il Friularo di Bagnoli, una piccola interessante Docg



a cura di Adriano Guerri
Sezione AMIRA Toscana Felix

Il Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli è una Docg veneta da non confondere con il più noto Friulano. La zona di produzione delle uve ricade nei comuni di Agna, Arre, Bagnoli di Sopra, Battaglia Terme, Bovolenta, Candiana, Due Carrare, Cartura, Conselve, Monselice, Pernumia, San Pietro Viminario, Terrassa e Tribano in provincia di Padova. Si può fregiare della menzione "Classico"

soltanto la produzione ottenuta nel comune di Bagnoli di Sopra. La Docg risale al 2011 e contempla le seguenti tipologie: Bagnoli Friularo, Bagnoli Friularo Classico, Bagnoli Friularo Riserva, Bagnoli Friularo Vendemmia Tardiva e Bagnoli Friularo Passito. Esistono anche altre versioni che momentaneamente sono Doc e sono state riconosciute dal 1995. L'etimologia del termine deriva da frigus, ossia freddo, poiché le uve erano vendemmiate tardivamente, quando arrivavano i primi freddi. La varietà di uva che dà origine a questa perla enologica italiana appartiene alla famiglia del Raboso e da disciplinare deve essere prodotto con questo vitigno per almeno il 90%; il restante 10% è con uve a bacca nera idonee alla coltivazione nella provincia di Padova. È un'uva caratterizzata da una spiccata acidità, pertanto si ricorre a vendemmie tardive. È un vitigno autoctono non molto conosciuto in Italia, tuttavia affonda le sue radici intorno all'anno mille per opera dei monaci benedettini e ne seguono molte altre testimonianze. A livello sensoriale varia secondo la tipologia e il residuo zuccherino, il colore è rosso rubino intenso, talvolta con riflessi che virano sul porpora; all'olfatto si perce-



*Lo stand Dominio di Bagnoli
all'ultimo Vinitaly*

piscono sentori di viola mammola, marasca, prugna, tabacco, cannella e spezie in genere; al palato è piacevolmente vellutato dai tannini setosi e con un finale decisamente fresco, è saporito e molto persistente. A tavola trova abbinamento con svariate preparazioni, soprattutto a base di carne, come paste al ragù di carne, grandi arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. La tipologia "passito" si abbina con crostate di

frutta, pasticceria secca e dolci al cioccolato. Per poterlo apprezzare al meglio, bisogna pazientare, non va consumato troppo giovane, è meglio dopo qualche anno di affinamento. Il numero di produttori è sparuto, eccone alcuni: Dominio di Bagnoli e Cantina Conselve. Il Presidente del Consorzio di Bagnoli Doc e Bagnoli Friularo Docg è Nicola Zaggia. In occasione della 57ª edizione di Vinitaly, ho fatto visita allo stand della cantina Dominio di Bagnoli, cercando di avere informazioni importanti di questa denominazione e per degustare i vini.

BAR VITTORIA *di Antonio Sabatella*

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



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

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

Che cosa sono i cosiddetti “aromi quaternari”?



di Alessandro Peleggi

Nel contesto dell'analisi sensoriale del vino, gli aromi rappresentano un complesso sistema di segnali volatili che possono essere classificati in categorie a seconda della loro origine. Tradizionalmente, si distinguono aromi primari (varietali), secondari (fermentativi) e terziari (evolutivi o da affinamento). Tuttavia, in ambito tecnico si è iniziato a considerare una quarta categoria: gli aromi quaternari, ovvero quei sentori che non derivano direttamente né dal vitigno né dai processi fisiologici classici della vinificazione o dell'invecchiamento, ma piuttosto da alterazioni biochimiche, contaminazioni, ossidazioni o condizioni ambientali estreme. Essi possono essere involontari e spesso sono associati a difetti, ma in alcune pratiche produttive possono anche essere volutamente

ricercati.

Gli aromi quaternari sono generalmente definiti come quei composti aromatici che si sviluppano a seguito di alterazioni microbologiche o chimiche del vino, incluse fermentazioni atipiche, contaminazioni da microrganismi indesiderati, esposizione prolungata all'ossigeno, contatto con materiali inappropriati o condizioni di conservazione non ideali. Tali aromi non sono considerati parte dell'evoluzione naturale del vino e, salvo rare eccezioni (ad es. in certi stili ossidativi volontari), la loro presenza è spesso percepita negativamente in sede di valutazione sensoriale.

Sebbene in ambito tecnico gli aromi quaternari siano frequentemente associati a deviazioni organolettiche, è opportuno sottolineare che non tutte le interpretazioni sensoriali ne sottolineano un'accezione negativa. Alcune autorevoli associazioni di sommelier e scuole di degustazione avanzata (in particolare nel contesto di vini longevi o da meditazione) considerano parte di questi aromi come manifestazioni della complessità olfattiva derivante da lunghi periodi di affinamento. Possiamo definirla una visione alternativa: la complessità da evoluzione estrema. In questa prospettiva, alcuni composti normalmente classificati come alterazioni (es. etilfenoli, acetaldeide, aldeidi, note leggermente riduttive) possono, in dosi molto contenute e in equilibrio con il profilo globale del



vino, contribuire a esprimere un'evoluzione aromatica che trascende le categorie tradizionali di primario, secondario e terziario. Alcuni esperti e associazioni di sommelier introducono questa quarta categoria (aromi quaternari) facendola derivare da processi d'invecchiamento prolungato e condizioni specifiche di conservazione che contribuiscono a una complessità olfattiva unica nei vini maturi.

Nello specifico, gli aromi quaternari si sviluppano attraverso:

- ossidazione controllata: durante l'invecchiamento in bottiglia, piccole quantità di ossigeno penetrano attraverso il tappo, favorendo reazioni chimiche che generano nuovi composti aromatici.

- reazioni chimiche lente: nel tempo, avvengono trasformazioni molecolari che producono aromi complessi non presenti nelle fasi precedenti del vino.

Questi processi possono portare a sentori come:

- frutta secca: noci, mandorle.
- spezie dolci: vaniglia, cannella.
- note eteree: cera d'api, miele.
- aromi terrosi: sottobosco, funghi.

Questi aromi "di soglia", se armonizzati nel bouquet, possono evocare profondità, mineralità, accenti terrosi, balsamici o speziati che risultano affascinanti per l'assaggiatore esperto, soprattutto in vini ossidativi volontari (es. Sherry, Madeira, Vin Jaune, Marsala, Vernaccia di Oristano, dove l'ossidazione controllata è parte integrante del processo produttivo), in vini rossi da lungo affinamento (Barolo, Brunello di Montalcino, Bordeaux, Rioja Gran Reserva, dove l'evoluzione aromatica è segno di qualità e complessità) o nei cosiddetti vini da meditazione (vini dolci o fortificati che beneficiano di lunghi periodi di affinamento), anche affetti da un'evoluzione estrema, ma coerente. La presenza di aromi quaternari richiede un'analisi sensoriale attenta che riguarda:

- L'intensità: gli aromi devono essere percepibili ma non sovrastanti.
- L'equilibrio: devono integrarsi armoniosamente con gli altri componenti aromatici.
- La persistenza: la durata delle sensazioni olfattive è indice di qualità.

Il confine tra aroma complesso e difetto è

estremamente sottile, e dipende da fattori come: la concentrazione del composto, la coerenza con il profilo del vino, l'aspettativa del consumatore o del degustatore e la capacità del vino di mantenere integrità ed eleganza. Ad esempio, una lieve nota di etilguaiacolo può arricchire un grande vino rosso affinato a lungo, ma diventa intrusiva se maschera gli altri aromi. Analogamente, un accenno di acetaldeide può essere apprezzato in uno Sherry Fino, ma sarebbe fuori luogo in un Sauvignon Blanc giovane. Gli aromi quaternari rappresentano una dimensione avanzata della complessità aromatica del vino. La loro presenza, quando equilibrata e coerente con lo stile del vino, arricchisce l'esperienza sensoriale e testimonia la maestria dell'enologo nel gestire l'invecchiamento e l'affinamento. In questo contesto, l'assaggiatore esperto non si limita a censire i composti aromatici presenti, ma valuta l'equilibrio, la coerenza stilistica e l'evoluzione del vino nel tempo. È proprio la capacità di distinguere tra deviazione negativa ed evoluzione positiva a rappresentare una delle competenze più elevate nella professione del sommelier e dell'enologo.

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

Grand Hotel Toplice: il tempo sospeso sul lago di Bled (Slovenia)



di Simone De Feo
Sezione AMIRA Paestum

Ci sono luoghi che non si limitano a ospitare la storia: la respirano, la custodiscono, la raccontano. Il Grand Hotel Toplice, affacciato sulle acque tranquille del lago di Bled (Slovenia), è uno di quei luoghi. Tutto cominciò nel 1854, quando Arnold Rikli, naturopata svizzero e pioniere della cura naturale, riconobbe in Bled un luogo speciale. Lì dove l'aria è più leggera e le sorgenti sgorgano dalla terra con generosità, fondò uno stabilimento di salute naturale. L'intuizione fu geniale: combinare paesaggio e benessere, creando una destinazione che curava il corpo e l'anima. Nello stesso anno, aprì le porte l'hotel Louisenbad, un edificio sobrio ma raffinato, che nel tempo avrebbe accolto nobili e intellettuali, borghesi in cerca di ristoro e spiriti inquieti in cerca di quiete. L'hotel cambiò proprietari e forma, ma mai vocazione: il lusso discreto, la centralità dell'acqua, il dialogo costante con la natura. Fu Julia Molnar, negli anni Venti del Novecento, a imprimere una svolta decisiva. Visionaria e determinata, trasformò l'albergo in qualcosa di nuovo. Il Grand Hotel Toplice, inaugurato nel 1931, era un'opera d'arte in sé: ascensori, riscaldamento, saloni affacciati sul lago e quella facciata che ancora oggi, riflessa nell'acqua, sembra una cartolina da un mondo più lento. In quegli anni, Bled era la perla cosmopolita del Regno di Jugoslavia. Il Grand Hotel Toplice divenne un palcoscenico privilegiato: sede d'incontri diplomatici, soggiorno della famiglia reale Karadordevic, rifugio per scrittori, musicisti, scacchisti. Un luogo dove l'arte e la politica si sfioravano nei corridoi, tra un concerto e una cena formale. Durante



la guerra, l'hotel fu occupato, ma non piegato. Nei suoi sotterranei, si preparavano pacchi per i partigiani; nei suoi saloni, l'eco dei passi si mescolava ai sussurri della resistenza. Dopo la liberazione, divenne ospedale, poi di nuovo hotel. Tito vi riceveva i suoi ospiti stranieri, ambasciatori e Capi di Stato.

Era l'hotel dell'accoglienza ufficiale, ma anche delle storie personali. Con l'indipendenza slovena e il ritorno all'economia di mercato, il Grand Hotel Toplice ha trovato nuova linfa. È stato restaurato con rispetto e intelligenza: nulla è stato stravolto, ma tutto è stato adeguato. Oggi dispone di 87 camere, una spa che conserva le acque termali nella loro purezza e una collezione d'arte che racconta il Novecento sloveno con oltre 170 opere. Vi hanno soggiornato Pablo Neruda e Bobby Fischer, Arthur Miller e Paul McCartney, sovrani, attori, diplomatici. Ma la sua grandezza non sta solo nei nomi: sta nella sua capacità di rimanere se stesso, pur cambiando tutto. Il Grand Hotel Toplice non è solo un albergo: è una soglia tra passato e presente, tra silenzio e racconto. Ogni finestra che si affaccia sul lago sembra dire al visitatore: benvenuto nel tempo sospeso, dove l'ospitalità è un'arte e il ricordo una promessa. Stay tuned...

Errata corrige: Nell'articolo del numero di aprile si è fatto riferimento al Grand Hotel Palazzo della Fonte come ancora operativo. Precisiamo che dal 2021, dopo un importante restyling, la struttura è rinata come Palazzo Fiuggi, rinomata Wellness & Medical Spa.

Il carciofo bianco di Pertosa - una “carcioffola” per una “crudité” speciale



di Carmen D'Ambrosio
Sezione AMIRA Paestum

Il carciofo è una pianta coltivata in tutto il bacino del Mediterraneo per uso alimentare e medicinale.

Il suo nome deriva dall'arabo *al-kuršūf*, mentre il nome scientifico è *Cynara cardunculus scolymus*, in quanto questa pianta veniva concimata con la cenere. Uno dei suoi componenti è la *cinarina*, un elemento che riduce il colesterolo, le lipoproteine e ha effetti diuretici. È quindi utilizza-

to per la produzione di farmaci epatoprotettori.

La pianta è alta 1,5 metri, con rizoma sotterraneo da cui si sviluppano più fusti. Presenta un capolino, cioè un insieme di piccoli fiori, disposti fittamente, con un ricettacolo carnoso e concavo, tanto da sembrare un unico fiore, circondato e protetto da grandi foglie modificate, le brattee, lanceolate e provviste di spine. Le foglie esterne sono più piccole. La parte commestibile del carciofo è la parte centrale, detta cuore, composta dal ricettacolo e dalla base delle foglie modificate. Il colore del capolino è generalmente viola, con varie gradazioni. Esiste però in Italia una varietà di carciofo inerme (privo di spine), dal colore verde chiarissimo, tendente all'argenteo, dalle rare qualità organolettiche, che lo rende assolutamente unico.

Si tratta del Carciofo bianco di Pertosa o del Basso Tanagro, prodotto in un'area del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, costituita dai comuni di Pertosa, Auletta, Caggiano e Salvitelle, in cui si trova un altro gioiello della natura: un complesso di grotte carsiche attraversate dal Tanagro, un fiume sotterraneo navigabile che le attraversa per chilometri, dove sono stati ritrovati resti di



Il carciofo bianco di Pertosa (foto db)

palafitte e vasi di coccio risalenti all'età della pietra.

Il Tanagro attraversa, oltre che il complesso di grotte, tutta la zona di produzione del carciofo (in dialetto locale “carcioffola”). Come si è detto, il colore verde pallido e la mancanza di spine lo rendono particolare, ma c'è anche un'altra caratteristica: le brattee interne sono dolci e delicate, il che lo rende ideale per il consumo crudo, all'insalata o in pinzimonio, oppure

sott'olio.

È una varietà molto resistente alle basse temperature (la zona di produzione si estende fra i 300 e i 700 metri sul livello del mare).

Si tratta di una coltivazione primaverile, naturale, priva di concimi chimici e di altri trattamenti, realizzata in campi di poche centinaia di metri quadri, a conduzione familiare, alternati agli oliveti. La produzione va dall'inizio di maggio fino al mese di giugno, quando sono raccolti gli esemplari più piccoli destinati alla conservazione sott'olio. La lavorazione è manuale e per la conservazione si utilizza esclusivamente olio d'oliva prodotto in loco.

Le foglie sono un ottimo integratore alimentare per la dieta delle vacche da latte. Per questo, anticamente erano scambiate dagli agricoltori col letame bovino, utilizzato per la concimazione dei campi.

Le potenzialità commerciali di questo prodotto sono straordinarie, per questo Slow Food ha istituito un presidio, sostenuto dal Comune di Pertosa e dal Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, con l'obiettivo di ampliarne il mercato.



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

Antipasto a buffet per un banchetto: sì o no?



di Carlo Bonito
sezione AMIRA Sicilia Occidentale

Organizzare un banchetto, che sia per un matrimonio, una festa o un evento aziendale, implica fare scelte importanti anche sul menù. Una delle decisioni più dibattute è: conviene fare l'antipasto a buffet oppure servirlo al tavolo? Entrambe le possibilità hanno vantaggi e svantaggi, e la scelta dipende da vari fattori, come lo stile dell'evento, il numero degli invitati e il tipo di esperienza che si vuole offrire.

Perché scegliere l'antipasto a buffet:

1. Varietà e libertà di scelta:

Uno dei principali vantaggi del buffet è la possibilità di offrire una vasta gamma di antipasti, dai salumi e formaggi, alle tartine, finger food, frittini, insalate sfiziose e piatti creativi.

Gli ospiti possono scegliere ciò che preferiscono, in base ai gusti personali o a eventuali intolleranze alimentari.

2. Atmosfera più informale e dinamica:

Un buffet stimola la socializzazione. Le persone si muovono, chiacchierano, si mischiano tra i tavoli e l'atmosfera diventa più viva e interattiva. È perfetto per rompere il ghiaccio, soprattutto

quando tra gli invitati non tutti si conoscono.

3. Ottimizzazione del servizio:

Dal punto di vista organizzativo, il buffet può aiutare a snellire i tempi iniziali. Mentre gli ospiti si servono, la cucina ha il tempo per preparare le portate principali da servire con più calma al tavolo.

Quando è meglio evitarlo?

1. Rischio di caos e code:

Se non è organizzato bene, il buffet può trasformarsi in un

spesso più curato esteticamente e può contribuire a rendere l'esperienza più raffinata.

3. Difficoltà di gestione degli spazi:

Serve spazio sufficiente per allestire i tavoli del buffet e permettere il passaggio agevole degli ospiti. In location piccole o con layout complicati, può diventare un problema logistico.

Quindi, cosa scegliere?

La soluzione migliore potrebbe essere un compromesso.

Molti catering oggi propongono un "buffet di benvenuto" iniziale, con drink e piccoli stuzzichini, seguito da un antipasto servito al tavolo. In questo modo si uniscono i vantaggi di entrambi i mondi: informalità e varietà iniziale, e poi eleganza e ordine durante la

cena vera e propria.

In conclusione:

L'antipasto a buffet è una scelta vincente quando si cerca convivialità, varietà e una partenza dinamica. Tuttavia, per eventi più eleganti o con molti invitati anziani, può essere più indicato il servizio al tavolo. La chiave è sempre capire il tono dell'evento e il tipo di esperienza che si vuole offrire agli ospiti.



momento caotico. Code lunghe, piatti che si esauriscono troppo in fretta o spazi troppo stretti possono creare disagio, soprattutto per persone anziane o con difficoltà motorie.

2. Perdita di eleganza:

Per eventi più formali, come matrimoni classici o cene di gala, il servizio al tavolo trasmette una sensazione di cura, attenzione e lusso. L'antipasto servito è

La Ciuiga del Banale, l'insaccato con le rape



a cura di Marco Contursi

È una storia di grande povertà quella che racconta la "Ciuiga del Banale", insaccato di carne di maiale e rape sminuzzate che vide la sua nascita nel 1875. Fu questo l'anno in cui Palmo Donati, macellaio di San Lorenzo in Banale, in provincia di Trento, ebbe l'idea di aggiungere le rape alle parti meno nobili



La ciuiga (foto da Wikipedia)

del maiale con cui erano realizzate le salsicce. Dall'impasto fatto con il 30% di cuore, testa, polmoni e il 70 % di rape, cotte e tagliate molto fini, veniva fuori questo prodotto, che era cotto e accompagnato dalla polenta. Parliamo di tempi di grande povertà in cui anche le famiglie che crescevano 1-2 maiali erano costrette a vendere la carne e a tenere per sé solo i tagli meno nobili, con cui sfamare i propri figli, inventando ricette gustose ma soprattutto caloriche, per avere l'energia sufficiente al duro lavoro nei campi.

Oggi è rimasta la tradizione di questo insaccato, che però è realizzato con tagli migliori (spalla, pancetta) e con una percentuale di rape inferiore, che si attesta, massimo, al 40% dell'impasto totale.

Ma come si realizza la "Ciuiga del Banale"? Si parte lessando le rape che poi sono strizzate, sminuzzate e aggiunte all'impasto di carni suine macinate. Il tutto è poi

condito con sale, pepe e aglio, quindi insaccato in budello naturale e affumicato per circa una settimana. Si consuma bollita, accompagnata da patate lesse, purè, erbe selvatiche saltate in padella e polenta. Qualcuno la fa stagionare per 2-3 settimane e la mangia a fette nel pane come un normale salame.

Il sapore è piuttosto

forte, alla nota affumicata si aggiungono quella acidula e vegetale delle rape e quella sapida della carne di maiale salata.

La produzione, squisitamente locale, è portata avanti dalla Famiglia Cooperativa del Brenta, una società cooperativa fondata da don Guidetti nel 1890, colpito dalla grande povertà dei contadini dell'epoca, spesso sfruttati dai padroni e costretti a debiti usurari per andare avanti. Da allora la cooperativa non ha mai smesso di funzionare e oggi è l'artefice del recupero e valorizzazione di questa ricetta antica, figlia della povertà, che si sta cercando di promuovere grazie alla sua introduzione nei menù dei ristoranti locali e alla sua vendita nelle botteghe di prodotti tipici. A questo prodotto, a inizio novembre, è dedicata una sagra in cui poter assaggiare la ciuiga insieme ad altre produzioni tipiche locali, anche nella insolita veste di topping per pizze o bruschette.

Gin Fizz...

con una o due zeta!?



a cura di Fabio Pinto
Tesoriere Nazionale Aibes

Grande Classico della miscelazione, semplice e perfetto drink rinfrescante, presumibilmente prende il nome dalla "Fizzy Water", l'acqua che è utilizzata per completarlo durante la sua preparazione.

1876: "Bartender's Guide" di Jerry Thomas riporta ben 4 versioni di "Fiz", categoria ben distinta di drinks che riporta una sola Z nel suo nome e che è composta dal Whiskey Fiz, Brandy Fiz, Rum Fiz e Gin Fiz.

1882: "New and improved Bartender's manual" di Harry Johnson riporta una ricetta molto simile a quella del "Professore" (Jerry Thomas) con l'eccezione di utilizzare l'Old Tom come tipologia ben distinta di Gin, rendendo il drink chiaramente più morbido.

In entrambi i testi sopra menzionati il Gin Fiz viene descritto come un drink preparato senza l'utilizzo dello shaker, bensì semplicemente miscelato a contatto con ghiaccio in un bicchiere tipo tumbler alto. Bisogna attendere la fine dell'800 per iniziare a leggere ricette di Gin Fizz con due Zeta nel nome e con metodo Shake and Strain nella preparazione.

1891: "Cocktail Boothby's. American Bar-tender" riporta la ricetta del Gin Fizz, shakerato e completa di dicitura "Plain", come a indicare la versione più semplice del drink, a dimostrazione del fatto che iniziavano a

venir fuori varianti più elaborate come il Golden Fizz con aggiunta di tuorlo d'uovo e il Morning Glory Fizz in cui il Gin poteva essere sostituito dal Whiskey con aggiunta di albume d'uovo e gocce di assenzio, senza dimenticare il Royal Fizz con Old Tom Gin e crema di vaniglia.

1936: "Burke's Complete Cocktail and Tastybite Recipes" BURKE, Harman Burney stila la classifica dei 15 drinks più popolari del mondo occidentale dove il Gin Fizz si posiziona all'ottavo posto confermando la sua solida fama. Il Gin Fizz, data appunto la sua popolarità, sarà presente in tutti i ricettari pubblicati tra la fine

dell'800 e tutto il Novecento, rimanendo un cocktail richiesto e famoso almeno fino alla metà del Novecento con le sue differenti varianti confermate fino ai giorni nostri. La presenza dell'uovo ne decreta le differenze e, in particolare, se nel Gin Fizz al posto di mezzo cucchiaino di albume d'uovo ne aggiungessimo uno intero, allora faremmo un Silver Fizz; se aggiungessimo un tuorlo d'uovo, faremmo un Golden Fizz; se si usasse un uovo intero, potremmo chiamarlo Royal Fizz.

Gin Fizz...la ricetta ufficiale di 101 Cocktail IBA 2024

45 ml di Gin
30 ml di Succo di limone
10 ml di Sciroppo di zucchero
Soda Water

Raffreddare bene un Tumbler alto riponendolo in congelatore o riempiendolo di ghiaccio a cubi e una piccola parte di acqua.

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

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

Liberare il Tumbler alto dal ghiaccio di raffreddamento eliminando accuratamente tutte le eventuali rimanenze di acqua.

Versare il drink appena shakerato filtrando con Strainer. Completare il drink con la Soda Water.

Guarnire con fetta o spicchio di limone.





dolce freddo
MORALBERTI



www.moralberti.com/it

Il consumo globale di vino ha raggiunto il livello più basso dal 1961

Il consumo globale di vino si è ridotto ancora nel 2024, raggiungendo il livello più basso dal 1961, ha affermato l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (Oiv). "Gli acquisti di vino sono diminuiti del 3,3 per cento rispetto al 2023, attestandosi a 214,2 milioni di ettolitri (mhl)", si legge nel rapporto annuale dell'Oiv. Si tratta del dato più basso dal 1961 (213,6 mhl). Il minor consumo di vino sarebbe legato al calo della domanda in mercati chiave come gli Stati Uniti e a un aumento del prezzo medio a causa dei bassi volumi di produzione, dei maggiori costi e dell'inflazione generale: oggi per una bottiglia di vino i consumatori pagano in media il 30 per cento in più rispetto al biennio 2019-2020. (Fonte: www.internazionale.it)

Anche Riccardo Cotarella produrrà un vino dealcolato

L'enologo degli enologi, Riccardo Cotarella, cambia idea sui vini dealcolati e, in un'intervista al Corriere della Sera, annuncia che anche lui inizierà a produrli. Una giravolta che arriva dopo quella di un altro grande nome della viticoltura italiana, Angelo Gaja: «Ero partito contro, mi sembravano un errore. Adesso non sono contrario», ha dichiarato il produttore piemontese all'inaugurazione dell'anno dell'Accademia italiana della vite e del vino. Cotarella ha cambiato idea e afferma: «Lavoro in diverse parti del mondo. Comunque noi enologi dobbiamo ragionare come pratici, stacanovisti. Se c'è un prodotto da fare, al di là di quello che noi pensiamo, dobbiamo realizzarlo. Se il produttore lo vuole, dobbiamo farlo e farlo il meglio possibile». (Fonte: www.gamberorosso.it)

Mangia al ristorante gestito da giovani con disabilità, poi scappa senza pagare il conto

Ha ordinato e consumato cibo e vino, poi è andato via senza pagare il conto di circa 100 euro. È successo a Corbetta, comune della città metropolitana di Milano. L'uomo ha mangiato al ristorante Din Don Dan, locale che offre cucina tipica lombarda ed è gestito da un gruppo di ragazzi con disabilità, tra cui l'autismo e la sindrome di Down. A denunciare l'accaduto è stato il sindaco Marco Ballarini: il primo cittadino ha postato un video sul suo profilo TikTok, nel quale ha anche mostrato la foto dell'uomo ripreso dalle telecamere interne del ristorante, come si legge su Today.

Questo l'appello del sindaco: «Caro amico che sei venuto al ristorante Din Don Dan, hai mangiato bene, tanto, hai bevuto. A servirti sono stati dei meravigliosi ragazzi con problemi di autismo, poi eri di fretta e sei uscito di corsa. I ragazzi ti hanno anche rincorso ma eri troppo di fretta e sei scappato e non sono riusciti a trovarti, ma ti sei dimenticato di pagare il conto. Ti aspettiamo al ristorante Din Don Dan per saldarlo. Nel frattempo, per fortuna, l'Arma dei carabinieri è riuscita a rintracciarti e quindi ti farà sapere che ti aspetta per saldare il conto. Nella speranza che non ti dimenticherai più e che non ci sia più nessuno che si dimenticherà di saldare il conto, specialmente in un ristorante così speciale». (Fonte: www.milanotoday.it)

Il Governo premia i grandi della cucina italiana

Il primo atto del ddl conosciuto ai più come "Legge Massari", approvato lo scorso 10 aprile 2024, è andato in scena oggi a Palazzo Chigi, alla presenza della Presidente del Consiglio Giorgia Meloni e del Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida.

La legge istituisce, infatti, il premio "Maestro dell'arte della cucina italiana", che ha la finalità di valorizzare "L'arte culinaria, nelle sue espressioni, un'eccellenza italiana che coniuga artigianalità e creatività". Tutti i premiati dal Governo: **Iginio Massari** - Maestro dell'arte della pasticceria italiana; **Carlotta Fabbri** - Maestro dell'arte della gelateria italiana; **Franco Pepe** - Premio maestro dell'arte della pizza italiana; **Carlo Petrini** - Maestro dell'arte della gastronomia italiana (Slow Food); **Piercristiano Brazzale** - Maestro dell'arte casearia italiana; **Maria Francesca Di Martino** - Maestro dell'arte olivicola italiana; **Riccardo Cotarella** - Maestro dell'arte vitivinicola italiana; **Massimo Bottura** - Maestro dell'arte della cucina italiana. (Fonte: www.dolcesalato.com)

Credo che insieme a questi 8 ci starebbe bene anche un "Maestro dell'accoglienza italiana"!!!!... ma purtroppo non abbiamo santi in paradiso...



A cura di Diodato Buonora

Ristorazione & Ospitalità di Maggio 1995

“Maîtres 1995”



a cura di Diodato Buonora

In copertina una bellissima torta preparata da Giuseppe e Gianluca Verzicco, istruttori presso l'Istituto Alberghiero “San Tarcisio” di Roma. Poi, quasi tutto il numero è stato dedicato al Concorso “Maître dell’Anno 1995”. Ci sono tutte le foto e tutte le ricette dei maîtres che si sono qualificati alla semifinale che si terrà a Foggia. Alla manifestazione hanno partecipato 116 Maîtres di 25 sezioni. Questi i semifinalisti: Antonio Iannetti (Abruzzo), Vincenzo Intini (Bari), Cesare Lo Verde (Emilia), Matteo Castriotta (Capitanata), Salvatore Apuzzo (Capri), Francesco Paolo Urso (Chianciano), Pietro Bellifemmine (Firenze), Andrea Facondini (Grosseto), Roberto Piatti (Milano), Massimo Mastrangelo (Molise), Enrico Isacco (Napoli), Antonio Lo Nigro (Palermo), Michele Verdastrò (Paestum), Michele Colucci (Piemonte), Pierluigi Mengozzi (Ravenna Lidi), Massimo Arduini (Roma), Valter Rossi (Ro-

magna), Antonio Trucchi (Sanremo), Benito Carbonella (Sardegna), Carmelo Scinardo (Taormina), Gabriele Speciale (Ticino), Ivano Busciantella (Toscana Mare), Nicola Giuoco (Trento), Gianni Zavan (Udine) e Antonio Squicciarini (Veneto).

Per il resto, sul numero “Anno XIX – N° 5 maggio 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.



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

e di quelli da dicembre 1990 ad aprile 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 che avete fatto con un personaggio VIP, inviatela via email a dbuonora@libero.it



Corrado Tedeschi (conduttore televisivo e attore italiano) con Giuseppe Sportelli, (fiduciario AMIRA EMILIA)



Il cantante e attore di Beautiful Ronn Moss con Irimias Ioan Dorin della Sezione AMIRA ROMAGNA



L'attore Paolo Calabresi con Giovanni Sansone (AMIRA NAPOLI)



Il cantante Marco Masini, il CERIMONIERE NAZIONALE AMIRA Giovannangelo Pappagallo e il comico e cabarettista Giorgio Panariello



Il giornalista e conduttore televisivo Gad Lerner con Nunzio Buglione (fiduciario AMIRA UDINE)



La cantante Donatella Rettore con Paolo Madonna (AMIRA SANREMO)



Raffaello Tonon (personaggio televisivo e conduttore radiofonico) con Fabrizio Caroscioli (SEZIONE VENETO)



**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

Un successo la manifestazione “Flamba lo Shaker”

Mercoledì 02 aprile, presso L'Istituto Alberghiero di Castellana Grotte “Angelo Consoli”, si è svolta la manifestazione “Flamba lo Shaker”, una gara rivolta agli alunni del 3°- 4° e 5° anno degli Istituti Alberghieri della regione Puglia. Il tutto è stato organizzato dalla Sezione A.M.I.R.A. di Bari in collaborazione con lo stesso Istituto.

Presenti alla manifestazione un nutrito gruppo di soci effettivi dell'Associazione A.M.I.R.A., i docenti e parte degli allievi dello stesso Istituto.

Dopo il benvenuto del Dirigente Scolastico, Prof. Giuseppe Verni, il quale ci ha tenuto a sottolineare la collaborazione e la disponibilità nei confronti dell'Amira, ha preso la parola il Fiduciario D'Elia ringraziando tutti i soci presenti, lo stesso Dirigente Scolastico, tutto il corpo docenti dell'Istituto “Angelo Consoli” e gli allievi presenti alla manifestazione. Tema della giornata era la preparazione di un dessert alla lampada con “mise en place”, servizio alla giuria e abbinamento di un cocktail della categoria “After Dinner”.

A partecipare sono stati: l'I.I.S.S. “Presta Columella” di Lecce, l'I.P. “Domenico Modugno” di Polignano a Mare, l'I.I.S.S. “Luigi Einaudi” di Canosa di Puglia e l'I.I.S.S. “Angelo Consoli” di Castellana Grotte.

A giudicare il lavoro dei concorrenti: il Presidente di giuria, Cerimoniere Amira Giovannangelo Pappagallo, il Presidente “Asso Trulli e Grotte” Nicola Savino, il giornalista Mario Bolivar, il titolare di Labo HoReCa Academy barman Ivano Ippolito e il socio effettivo Amira Giuseppe Piscopo.

A coordinare il tutto il Fiduciario A.M.I.R.A. della Sezione Bari Giuseppe D'Elia.

Gli allievi dell'Istituto di Castellana Grotte rappresentati da: Viviana Esposto, Greta Chico e Angelo Antonio Convertini hanno



presentato il dessert “Nevole con gelato” – Cocktail abbinato “Black Gold”.

Gli allievi dell'Istituto di Polignano a Mare rappresentati da: Domenico Lanzilotta, Antonio Lippolis e Mirko Kraja hanno presentato il dessert: “Cartamusica croccante al profumo di carrube” – Cocktail abbinato “Il fico e la radice”.

Gli allievi dell'Istituto di Lecce rappresentati da: Angela Lombardo, Angela Suma e Alberto Rollo hanno presentato il dessert: “Sweet Amber” – Cocktail abbinato “Dark Moon”.

Gli allievi dell'istituto di Canosa di Puglia rappresentati da: Douaa Masnis, Emanuele Montrone e Jusy Eulisse hanno presentato il dessert: “Cestino di primavera” – Cocktail abbinato: “Einaudi's Passion”.

A completare la kermesse una bellissima ed emozionante esibizione alla lampada eseguita dal bravissimo allievo dell'Istituto Alberghiero Gabriele Di Carlo, accompagnato dalle colleghe Valeria Sabatelli e Natia Mtchedlidze, che ha preparato “Le Pesche Flambé”. Alla fine della preparazione, applausi e complimenti a Gabriele da parte di tutti i presenti e come riconoscimento il diploma di partecipazione e la cravatta



"A.M.I.R.A." donata dal cerimoniere Giovannangelo Pappagallo.

Da parte della giuria sono stati espressi i complimenti a tutti i partecipanti per aver superato con disinvoltura la soglia dell'emozione dimostrando sicurezza e preparazione, sia durante la lavorazione del piatto alla lampada sia nell'eseguire il servizio a tavola con la descrizione e l'abbinamento del cocktail.

Questa la classifica finale: 1°

classificato per la preparazione del dessert al Flambé è stata l'allieva Angela Lombardo dell'Istituto Alberghiero "Presta - Columella" di Lecce. 1° miglior Commis de Rang è stata l'allieva Angela Suma dello stesso istituto. 1° miglior cocktail è stato preparato dall'allievo Mirko Kraja dell'Istituto Alberghiero "Domenico Modugno" di Polignano a Mare. Tutti gli altri sono stati classificati pari-merito al secondo posto.

Ai vincitori è stata consegnata una targa ricordo "A.M.I.R.A. Sezione Bari", un piccolo cadeau e un attestato di partecipazione. A tutti gli altri un cadeau A.M.I.R.A. e l'attestato di partecipazione.

Una targa ricordo è stata consegnata al Dirigente Scolastico Prof. Verni.

La mattinata è terminata con un ricchissimo buffet offerto gentilmente dal dirigente scolastico.



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

Percorso formativo sul Jambon de Bellota 100% Iberico "Pata Negra"

L'Amira sezione Formia, con il fiduciario Enzo D'Adamo, il vice fiduciario Guido Matano e il Tesoriere Antonio Camillo, i soci, i simpatizzanti e le autorità del posto, in data 26 marzo u.s., presso la meravigliosa location di Villa Maria Teresa in Formia, ha tenuto un percorso formativo sul Jambon de Bellota 100% Iberico "Pata Negra", a cura dell'azienda di Michele Lanzara e Imma Areniello. La sede di distribuzione e logistica è curata dalla famiglia Lanzara, situata a Scisciano in Campania (Italia) che, con la denominazione S.R.G. Global Trade SRL, si occupa della vendita esclusiva per l'Italia dei prodotti del gruppo con il marchio Dominio Ibéric.

Da oltre 40 anni, nella provincia di Huelva (Spagna), la Dominio Ibéric punta sull'allevamento estensivo del suino iberico che cresce in piena libertà tra migliaia di ettari di sughere e lecci, promontori, ruscelli, aria pulita, dove ogni esemplare dispone di almeno un ettaro di terreno e di un'alimentazione a base di ghiande, erba fresca, tartufi e piante aromatiche. I prodotti della Dominio Ibéric sono stati premiati all'International Quality Competition della fiera IFFA di Francoforte, la più importante al mondo nel settore dell'industria della carne. Inoltre, con la classificazione di "Etichetta Nera", il suino è 100% iberico con un minimo di età di 35-50 mesi. I suini con questa denominazione sono gli unici che possono essere considerati Pata Negra. La distinzione è dovuta anche al mantello nero e al caratteristico colore dello zoccolo. La degustazione del pregiato Patanegra non ha deluso le attese dei soci, socie e simpatizzanti presenti. Al prosciutto è stato abbinato un rosso dell'azienda Vitis Aurunca del



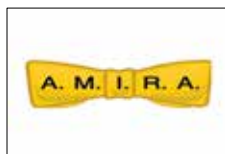
titolare Pietro Ceparano.

Al termine della degustazione, sono stati consegnati gli attestati ai nuovi soci Maître Daniele Sorgente e al socio sostenitore, l'Executive Chef F.I.C. Vincenzo Castricato, medaglia d'argento nella 9ª edizione Worldchefs dei Campionati della Cucina Italiana di febbraio svoltosi a Rimini. È stata consegnata la targa di ringraziamento al Sig. Michele Lanzara e un ringraziamento al direttore della splendida struttura, dott. Cosimo Vaudo, per la cortese ospitalità curata dal socio Corrado Carnevale. I saluti finali sono stati allietati dai dolci della signora Imma e ... con cheesecake e pastiera, ci siamo dati appuntamento alla prossima riunione di sezione.

Enzo D'Adamo



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

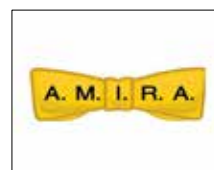


Sezione Cuneo P. G.

Fiduciario: Prato Mauro

Vice Fiduciario: Difede Giovanni

Segretario: Tolosano Andrea



AMIRA CUNEO: fidamiracn@gmail.com

Instagram: [amira_cuneo_granda](#)

Facebook: [amiracuneogranda](#)

Claudio Licitra

è il “Maître di sezione 2025”

L'Amira Ragusa Barocca anche quest'anno ha organizzato la gara al “flambé” per eleggere il maître di sezione 2025. Il tema del concorso è stato: “Dessert di frutta”. Ospiti dell'Istituto “Principi Grimaldi” di Modica, che da anni offre la sua gentile collaborazione, 5 maîtres professionisti hanno presentato un piatto che rappresenta il territorio, utilizzando al meglio le proprietà della frutta, cercando di unire: esperienza, professionalità, eleganza. Con l'idea di coinvolgere sempre più i giovani, gli studenti dell'alberghiero, in abbinamento al piatto presentato da ciascun maître, hanno preparato un cocktail. La giuria composta da 6 professionisti, ognuno per la sua categoria (Chef, Giornalista Enogastronomico, Esperto al Vino, Cliente, Gran Maestro della Ristorazione e Barman professionista), hanno valutato: la presentazione, il piatto, il gusto e l'esecuzione. In fermento, dietro le quinte, i 5 Maîtres, tra ansia e nervosismo, iniziano a “riscaldare i motori” e via alla gara: tra applausi, domande di rito, interventi mirati, fiamme e concitazione, tutti terminano nel migliore dei modi l'esibizione, dimostrando la loro preparazione, professionalità ed eleganza così da mantenere alta la bandiera dell'AMIRA. A salire sul podio più alto, quest'anno, è Claudio Licitra. Ha preparato un piatto che vuole essere un omaggio alla sicilianità che ci contraddistingue. Il piatto preparato, “La mia Claudite”, è una



*Claudio Licitra, il Maître 2025
della sezione Ragusa Barocca*

rivisitazione dell'arancino, farcito con le fragole e flambato con grappa baroccata, è adagiato su una crema di ricotta e scaglie di cioccolato modicano per poi essere ricoperto da una salsa alla fragola. Nota di merito è lo studio e la ricerca nell'utilizzo del succo di “Opuntia” per la preparazione del riso. La passione, l'impegno, la ricerca e lo studio hanno permesso a Claudio di vincere e di portare a casa l'ambita coppa che custodirà (ne siamo certi) con grande orgoglio. Forza Claudio...

Siamo lieti e felici che ogni anno la nostra associazione riesce a coinvolgere sempre di più il territorio e le nuove generazioni, che apprendono dai professionisti e fanno tesoro del loro sapere. Ci rivediamo alla prossima edizione 2026.

Massimiliano Chessari



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

Il Presidente Beltrami alla scuola alberghiera di Barge (CN)

Ah, che bella iniziativa! È fantastico vedere come l'AMIRA s'impegna direttamente nella formazione dei futuri professionisti della ristorazione, specialmente in una scuola alberghiera con una solida tradizione



come quella di Barge. L'incontro del Presidente Beltrami con gli studenti di 5^a C è sicuramente stato un momento prezioso per loro. Immagino l'interesse degli allievi mentre ascoltavano un esperto del calibro di Beltrami parlare di argomenti così centrali per il loro futuro lavorativo. La preparazione di una carta dei vini ben strutturata è un'arte che richiede conoscenza e sensibilità, così come l'accoglienza in sala, che trasmette immediatamente la qualità e l'attenzione di un

ristorante. E poi, certo, le caratteristiche di un vero professionista di sala, non solo competenze tecniche, ma anche passione, dedizione e un'ottima capacità d'interazione con gli ospiti. Un progetto formativo come questo, unito ai

PCTO che mettono gli studenti in contatto diretto con il mondo del lavoro, è davvero un'eccellente opportunità per questi ragazzi. Sentire l'esperienza viva di chi ha raggiunto l'eccellenza nel settore è un'iniezione di motivazione e un modo concreto per capire cosa significa essere un professionista di successo.

Aldo Petrasso
Fiduciario AMIRA
Sezione Torino

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

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 "BRACHETTO" D'AQUI

Il Brachetto piemontese, differente dal Brachetto nero di Nizza e da altri Brachetti, che, come nota il Conte G. di Rovasenda, non sono aromatici ed hanno differenti caratteri ampelografici, è uva a grappolo quasi cilindrico e ad acini viola-cei-scuri con tinta azzurra. Questo vitigno è coltivato specialmente nei comuni di Sessame, Montabone, Rocchetta Palafea nel Circondario di Acqui. È di produzione piuttosto abbondante.



È uva aromatica, ha sapore moscato, differente però da quello dei veri Moscati. Viene sovente confusa col Moscato nero, ma di questo ha gli acini più piccoli e cilindrici, più neri ed il sapore più fine, come più delicato l'aroma.

È di maturazione precoce (seconda quindicina di Settembre) e, per cagione della buccia sottile, soggetto a guastarsi facilmente per effetto delle piogge, quando sono persistenti duran-

te la sua maturazione. Nella vinificazione, si usa sgranellare l'uva ed il mosto porre a fermentare con le sole buccie, filtrandolo quando la fermentazione è giunta a scomporre lo zucchero per circa due terzi.

L'arrestarne la fermentazione a questo punto è necessario per conservare al vino il suo aroma particolare e per averlo ancora sufficientemente zuccherino, onde ottenerne vino spumeggiante, come è richiesto dal commercio.

Viene generalmente spedito in barili nella primavera successiva alla sua preparazione, dopo subita una seconda filtrazione. Quello destinato all'imbottigliamento, viene sottoposto ad una chiarificazione con chiari d'ova, oppure con tannino e colla di pesce.

Il Brachetto appartiene alla classe dei vini rossi dolci aromatici. Da analisi eseguite dal Dr. Sestini di questo vino si hanno i dati seguenti:

Alcool per cento in volume	13,6
Acidità totale per mille in peso	5,4
Estratto	» » » » 21,8
Zucchero	» » » » 6,3
Tannino	» » » » 0,66
Ceneri	» » » » 2,20

IL "CALUSO"

Si prepara a Caluso nel Circondario d'Ivrea con l'uva Erbaluce bianca da sola o con l'aggiunta, in piccola proporzione, di Bonarda. È vino liquoroso della classe dei vini appassiti, o vini santi, come sono detti in Toscana.

Il migliore vino santo di Caluso si ottiene con uve con acini un poco guasti dalle muffe, forse per le stesse ragioni, osserva il prof. Ottavi, che questo marciume nobile (Edelfäule dei tedeschi) provoca tanto miglioramento nei celebri vini del Reno.

Allorquando le uve sono convenientemente appassite, si eliminano interamente gli acini troppo guasti dalle muffe, indi gli altri più sani o, diremo meglio, meno guasti, si separano o per intero dai graspi.

A Caluso la sgranellatura, cioè la

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

separazione dei granelli non si pratica sempre, né da tutti; pure non conviene torchiare anche i grappi, poiché in essi rimane sempre dello zucchero (fino ad otto chilogrammi ogni cento chilogrammi di uva).

*

Sgranellata l'uva, si pigia con cura e, diremmo, anche con forza, senza però rompere i semi. Volendosi, nelle uve appassite, utilizzare il più completamente possibile lo zucchero, che sta nell'acino, bisogna schiacciare questo quanto più si può, perché lo zucchero, quando l'uva è ben matura e vizza, si porta in gran parte sotto la pellicola o buccia, alla quale, per così dire, rimane aderente; ora bisogna disorganizzare per bene tale pellicola, a fine di avere il mosto più zuccherino che sia possibile.

Pigiate le uve, si lasciano tranquille, senza temere l'acidificazione, in camere piuttosto calde, per due, tre o più giorni. Per tale maniera le buccie si rammolliscono, e, portandole allora al torchio, se ne ricava agevolmente un liquido assai zuccherino

specialmente dalle ultime spremiture.

L'uva torchiasi a quattro riprese; il mosto da taluni si defeca, da altri no. Esso si pone a fermentare, con o senza le buccie, in piccole botti ed in ambiente non troppo freddo. La fermentazione si governa in modo semplicissimo, cioè tenendo il vaso chiuso, non però ermeticamente, e levando tratto tratto la schiuma che da esso trabocca.



Una vecchia cartolina di Caluso

A dicembre si travasa e si filtra, poscia si ripone il tutto, ben defecato, in botticella che chiudesi bene. Così si mantiene il vino per due o tre anni; allora, se non è limpido, filtrasi nuovamente e si pone nelle bottiglie.



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**