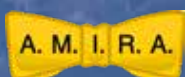


Ristorazione & Ospitalità



Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiens Ristoranti e Alberghi

Anno 49 - Numero 10
Ottobre 2025

**Tutti a Stresa per il Congresso AMIRA
11 - 15 novembre 2025**



**Inchiesta AMIRA:
Gli amirini dicono NO alle mance obbligatorie**

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

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

PREGIS

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE
PREGIS®

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE
PREGIS®

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE
PREGIS®



www.pregis.it



Qualità
certificata



Servizio sicuro
e puntuale



Distribuzione
organizzata HO.RE.CA.



Consegna
in 24 ore



Rete vendita
ramificata



Ampio
assortimento

MILANO (MI)

Sede Legale - Tel. 02 50043634

RIVA DEL GARDA (TN)

Filiale Tel. 0464 551487

SAN BONIFACIO (VR)

Filiale Tel. 045 7665555

SAN VITO AL TORRE (UD)

Filiale Tel. 0432 836343

CESENA (FC)

Filiale Tel. 0547 301750

GALLIATE (NO)

Filiale Tel. 0321 806776

CHIESINA UZZANESE (PT)

Filiale Tel. 0572 411538

SANT'OMERO (TE)

Filiale Tel. 0861 1828129

CAPRIATE (BG)

Filiale Tel. 02 89363201

ACQUI TERME (AL)

Uffici Tel. 0144 324496

FIUMICINO (RM)

Filiale - Tel. 06 83848168

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

***Caldi Sapori
d'autunno.***

Ristorazione & Ospitalità



Anno 49 n° 10
Ottobre 2025

Rivista di alimentazione,
gastronomia, enologia e turismo

EDITORE AMIRA
Associazione Maîtres Italiens
Ristoranti e Alberghi

DIRETTORE RESPONSABILE
Diodato Buonora
dbuonora@libero.it

DIRETTORE EDITORIALE
Valerio Beltrami

GRAFICA E IMPAGINAZIONE
Veronica Gatta

CONTRIBUTI EDITORIALI
Valerio Beltrami, Adriano Bernardo,
Carlo Bonito, Diodato Buonora,
Giustino Catalano, Marco Contursi,
Carmen D'Ambrosio, Simone De Feo,
Giovanni Favuzzi, Yonel Gómez,
Adriano Guerri, Danila Mele,
Alessandro Peleggi, Fabio Pinto,
Antonio Rotondaro, Gabriele Stanga,
Luca Stroppa, Massimiliano Tonelli.

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



6

6 Congresso - Assemblea AMIRA 2025
11 - 15 novembre 2025

INCHIESTA AMIRA - MANCIA OBBLIGATORIA AL RISTORANTE

7 Piero Pompili, direttore del ristorante "Al
Cambio" di Bologna, vuole rendere, al
ristorante, la mancia obbligatoria. Per quasi
tutti gli amirini è "NO, grazie"
Diodato Buonora

L'OPINIONE

15 Mancina obbligatoria al ristorante? I pro e i
contro della proposta - Massimiliano Tonelli

ATTUALITÀ

18 A "Domenica In", Massimo Bottura e Bruno
Vespa osannano il lavoro della sala
Diodato Buonora

IL RICORDO

19 Anche Gabriele Speciale, "Maître Numero
Uno 1996" ricorda Pippo Baudo
Diodato Buonora

ATTUALITÀ

20 - La mancanza di personale nel turismo, una
storia che sembra non finire mai - Valerio Beltrami

22 - Le regole per passare da "porta piatti" a cameriere
e, chissà, Maître! - Giustino Catalano

24 - Scontrini maggiorati al ristorante: trasparenza
o eccesso? - Antonio Rotondaro

25 - Romina Togn: «L'export del vino? Soffre più
per le guerre che per i dazi americani»
Gabriele Stanga

28 - Ospitalità, libertà e pubblico esercizio
Yonel Gómez

31 - Il lato oscuro della frollatura: quando la
scienza incontra la moda - Adriano Bernardo

VINO E ATTUALITÀ

35 Gen Z: tra moderazione e socialità, il rapporto
con l'alcol cambia volto - Alessandro Peleggi



43



40



58



48



52

DALLE AZIENDE

37 La divisa ufficiale dell'AMIRA è prodotta dalla "Casa della Divisa" - Danila Mele

I MAÎTRES ACCHIAPPA VIP

38

ALLA SCOPERTA DEI VITIGNI AUTOCTONI ITALIANI

40 Orpicchio - Un vitigno antico che dà vita a grandi bianchi nella terra dei vini rossi
Carmen D'Ambrosio

EVENTI DI ... VINO

41 - Ottimismo dei produttori a "Expo del Chianti Classico" - Adriano Guerri
- Successo a Panzano in Chianti per "Vino al Vino" - Adriano Guerri

LE NOSTRE DOCG

42 Il Colli Bolognesi Pignoletto Dcog è tra i bianchi più interessanti del panorama vitivinicolo italiano
Adriano Guerri

TECNICAMENTE... VINO

43 Micro-Ossigenazione: Precisione controllata per un'evoluzione enologica consapevole
Alessandro Peleggi

WEDDING E BANQUETING

45 Il rapporto lavorativo tra maître e wedding planner - Carlo Bonito

I GRANDI ALBERGHI DEL MONDO

48 The Strand Hotel di Yangon (Myanmar): il valore strategico dell'eredità storica nell'hôtellerie di lusso
Simone De Feo

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

49 Il latte di mandorla, prodotto di spicco della gastronomia sicula - Giovanni Favuzzi

LE COSE BUONE DELLA NOSTRA ITALIA

50 La mandorla di Toritto, ricercata dai pasticciieri di tutto il mondo - Carmen D'Ambrosio

CULTURA DEL SOMMELIER

52 Perché si brinda con spumanti e bollicine?
Luca Stroppa



DISTINTI SALUMI

54 Il prosciutto di pecora, frutto di una tradizione antica - Marco Contursi

L'ANGOLO BAR

55 Cocktail Food Pairing: un'occasione di business
Il Gin & Tonic per 5 proposte di abbinamenti virtuosi - Fabio Pinto

BREVISSIME - LEGGENDO QUA E LÀ...

57 A cura di Diodato Buonora

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

58 Ristorazione & Ospitalità di ottobre 1995 - Diodato Buonora

SEZIONE CUNEO PROVINCIA GRANDA

60 I soci AMIRA alla cantina Cascina Melognis di Revello (CN) per una giornata "Formazione / degustazione"

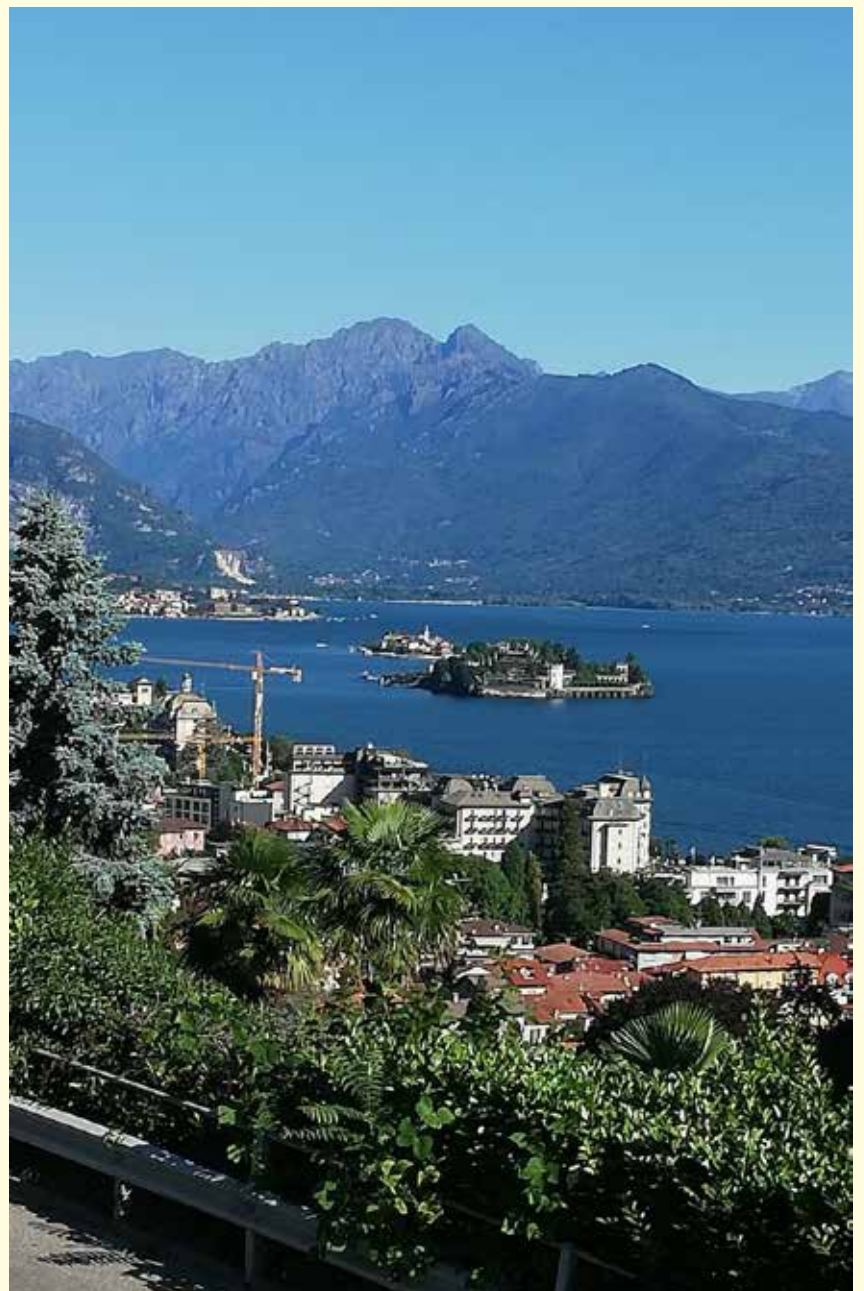
I MIGLIORI VINI D'ITALIA - DA UN TESTO DEL 1908

61 IL "CHIANTI" (2ª parte)
Arnaldo Strucchi

Congresso - Assemblea AMIRA 2025

11 - 15 novembre 2025

*Il Presidente
Nazionale Amira
Valerio Beltrami e
tutta la Giunta vi
aspettano all'Hotel
La Palma di Stresa
per salutarvi e per
dare il benvenuto ai
nuovi eletti.*



Inchiesta AMIRA – Mancina obbligatoria al ristorante Piero Pompili, direttore del ristorante “Al Cambio” di Bologna, vuole rendere, al ristorante, la mancia obbligatoria. Per quasi tutti gli amirini è “NO, grazie”

di Diodato Buonora

Per essere sempre aggiornato ricevo, quotidianamente, molte newsletter inerenti al mondo dell'enogastronomia. Tra queste ce n'è una molto bella e interessante, quella di “Cibo Today” e su di essa ho letto che Piero Pompili, direttore del ristorante “Al Cambio” di Bologna, vuole rendere, al ristorante, la mancia obbligatoria. L'articolo era strutturato sui pregi e difetti della proposta. Francamente ho trovato il pezzo molto ben fatto e, come faccio spesso, mi sono messo in contatto con l'autore, Massimiliano Tonelli, che è anche il Direttore Editoriale di “Cibo Today”, per chiedere l'autorizzazione a pubblicare l'articolo. Com'era già capitato altre volte, nel giro di pochi minuti ho avuto una risposta affermativa (lo scritto lo trovate dopo quest'articolo). Subito, ho avuto l'idea di chiedere anche ai soci AMIRA cosa pensassero di questa proposta. Prima di farvi leggere quello che hanno scritto i soci, dico anche la mia. La mancia, generalmente, è elargita per il buon servizio che è stato fatto e se diventa obbligatoria, non è più un “regalo”, ma diventa quasi una tangente. In pratica, dovremmo darla, anche se il servizio non ha soddisfatto le nostre attese o il cameriere si è posto in malo modo nei nostri confronti. Aggiungo che i clienti al ristorante sono già tartassati con i continui aumenti che il ristoratore deve fare per le spese

sempre più alte della materia prima, dell'energia, delle tasse e del personale. Imponendo la mancia obbligatoria si rischia ulteriormente di allontanare i clienti. Se proprio vogliamo incoraggiare i giovani a fare i camerieri, sarebbe già un bel passo in avanti se le autorità, con i dovuti controlli, facessero in modo che al personale fosse dato tutto quello che gli spetta secondo il contratto collettivo nazionale del lavoro: 40 ore settimanali, 14 mensilità, ferie, malattia, TFR e altri benefit. Tutti sanno, e molti fanno finta di non sapere, che sono pochi i locali che danno questo al personale della ristorazione!!! Quindi, sono d'accordo con Roberto Melloni, Presidente Fipe-Confcommercio Ascom Bologna: «La mancia deve rimanere un gesto libero e spontaneo da parte dei clienti, come riconoscimento del lavoro svolto e del servizio offerto in sala e in cucina e non un obbligo».

Vediamo cosa ci hanno detto gli amirini:

- **Cesare Lo Verde, Tesoriere AMIRA Nazionale** – Sono contrario alla mancia obbligatoria. La maggioranza dei ristoratori già mette il coperto sul conto. Deve essere il cliente, se pensa di avere avuto un buon servizio, a lasciarla. Il vero problema per



Inchiesta AMIRA – Mancia obbligatoria al ristorante

i camerieri sono gli stipendi che andrebbero aggiornati, considerando che il lavoro di sala, secondo il mio modesto parere, dovrebbe essere classificato usurante!!!

- **Livio Leo, sezione AMIRA Trieste Gorizia** - Sono favorevole alla mancia obbligatoria, come sono favorevole al ripristino della percentuale in certi ristoranti, una volta c'era ed era del 10% o 15%... non me lo ricordo più. Sta di fatto che i ristoratori hanno sempre il coltello dalla parte del manico! Gira e rigira, l'hanno sempre vinta loro, almeno questo è successo spesso a me! Poi, il problema sono le paghe, sono rimaste indietro di 30 anni! Probabilmente la colpa di questo non è dei ristoratori, ma del sistema nazionale che non funziona. Bisognerebbe avere un Ministro del Turismo che ne capisca.

- **Gaetano De Martino, Fiduciaro sezione AMIRA Toscana Felix** - Credo che la parola mancia non è più percepita in modo corretto e soprattutto gratificante per le nuove generazioni del nostro settore. Oggi stiamo vivendo un momento di crisi per la mancanza di figure professionali e sempre più strutture recettive sono in grossa difficoltà a svolgere un servizio adatto ai loro standard. Ci sarebbe da fare una proposta! Adottare il sistema statunitense, che è usato in tanti altri paesi, e aggiungere la percentuale del servizio al conto. Questo potrebbe essere un incentivo importante per il lavoratore che si troverebbe più partecipe alla voce "incasso" e potrebbe ritornare utile anche al datore di lavoro che garantirebbe uno stipendio più basso. Tutta la parte di percentuale di servizio sarebbe un corrispettivo realmente maturato. Porto l'esempio di mio figlio che lavora in un'importante struttura ad Abu Dhabi (Emirati Arabi Uniti): tutte le sere, a fine servizio, riceve un messaggio dalla



direzione del ristorante dove c'è la descrizione di quanto hanno incassato, la percentuale di servizio, eventuali extra che ha lasciato il cliente, quanto in contanti e quanto su carte di credito. È solo un'ipotesi, che potrebbe essere ben vista da tutte le parti. Se poi lo Stato riuscisse a capire l'importanza della problematica detassando la voce servizio, saremmo un bel pezzo avanti.

- **Claudio Recchia, Cancelliere Grandi Maestri della Ristorazione AMIRA** - Mancia obbligatoria? Sicuramente la provocazione del collega Piero Pompili ha fatto breccia tra i media, tanto che alcuni palinsesti ne hanno parlato nei loro programmi pomeridiani. Essere d'accordo oppure contrari alla mancia obbligatoria è già stata argomentata da esperti del settore. Personalmente sono contrario per diversi motivi, innanzitutto il cliente non deve soprapagare una prestazione che già è inclusa nel prezzo del menù, poi, non è con il denaro che si può pensare di ridare dignità alla nostra professione. La mancia, a mio avviso, deve essere meritata per l'approccio che il cameriere ha con i propri ospiti regalando loro un'ospitalità da sogno. I motivi per cui pochi ragazzi si avvicinano al lavoro del cameriere, sono molti altri e tutti noi del settore sappiamo quali sono. Sicuramente, come ha dichiarato Piero Pompili, ognuno deve fare la propria parte, lo Stato con



i vari ministeri: Lavoro, Istruzione, sindacati di categoria, albergatori e associazioni come la nostra (che da tempo si sta muovendo). Ci vorrebbe una tavola rotonda con tutti per discutere di tutte le problematiche e, una volta individuate le difficoltà, bisognerebbe agire e non lasciare, come al solito,

tutto nel dimenticatoio. Oggi il settore del turismo incide circa il 18% del pil nazionale e, con annessi e connessi, l'importanza di riportare dignità e professionalità nel nostro settore rimane prioritaria, ma sicuramente non attraverso la mancia obbligatoria.

- **Giovan Giuseppe Trani, Fiduciario AMIRA Ischia Procida Capri** - Non sono d'accordo con la mancia obbligatoria per diversi motivi:

- Non si può imporre al cliente di fare qualcosa a lui non gradita.

- Daremmo addito al datore di lavoro di trovare scusanti per quanto riguarda lo stipendio che sicuramente dirà: «Ti pago poco perché poi fai tante mance!».

- Lo Stato potrebbe richiedere una tassazione sulle mance che, sicuramente, sarebbero detratte dallo stipendio!

Quindi, le mance devono rimanere un segno di gratitudine e riconoscenza. Così riusciamo anche a capire se il cliente è rimasto soddisfatto.

- **Endris Tosi, sezione AMIRA Venezia** - La mancia obbligatoria nei ristoranti italiani: opportunità, rischi e prospettive per il futuro dell'ospitalità. Un dibattito che divide.

La proposta di rendere obbligatoria la mancia nei ristoranti



italiani divide il settore. Per alcuni rappresenta una forma di valorizzazione del lavoro e un incentivo a fidelizzare i professionisti di sala, per altri rischia di snaturare una tradizione culturale fondata sulla spontaneità del gesto e sulla trasparenza dei prezzi.

La tradizione italiana

In Italia la man-

cia è storicamente un atto volontario, mai vincolato a percentuali fisse o a voci in scontrino. Il servizio è incluso nel prezzo e visibile nel "coperto" o nella voce "servizio". «La mancia in Italia è un atto libero, non un obbligo. È il cliente che sceglie se dire grazie con una moneta in più.» Diverso lo scenario in Paesi come gli Stati Uniti, dove le tips arrivano al 25% del conto e costituiscono parte integrante del salario del personale.

I vantaggi di un cambiamento

Tra i punti a favore della mancia obbligatoria emergono: valorizzazione del personale di sala, spesso messo in ombra rispetto alla cucina; integrazione stabile dello stipendio e maggiore attrattiva della professione; riduzione delle disparità tra zone turistiche e aree meno battute; chiarezza per i turisti stranieri, già abituati a lasciare la mancia. «Non è solo un gesto economico: è il riconoscimento di un mestiere che richiede professionalità, empatia e competenza.»

Le criticità e i rischi

Sul fronte opposto si sottolinea come la mancia obbligatoria possa essere percepita come una tassa aggiuntiva, soprattutto in un momento di rincaro dei prezzi. Il rischio è quello di alienare la clientela locale, abituata a un servizio compreso nel conto, e di snaturare il modello culturale italiano dell'ospitalità. Ulteriore criticità: la gestione interna delle mance, con la questione se destinarle solo al personale di sala o anche alla cucina e ai reparti di supporto.

La via di mezzo: il service charge

Alcuni locali hanno già sperimentato un compro-



messo: l'aggiunta automatica di un "service charge" dal 5% al 10%, chiaramente indicato sullo scontrino, ma modificabile o eliminabile dal cliente. Una formula che garantisce trasparenza, lascia margine di libertà e contribuisce a educare gradualmente il pubblico a riconoscere il valore del servizio.

Una questione più ampia

Molti operatori avvertono che la mancia obbligatoria non può sostituire una revisione dei contratti di lavoro. Servono salari più adeguati, percorsi di formazione e una reale valorizzazione delle carriere di sala. La mancia, obbligatoria o facoltativa, deve essere vista come un'integrazione, non come la soluzione unica.

Conclusione

La mancia obbligatoria resta un tema divisivo, ma solleva una domanda centrale: quanto vale davvero il lavoro dell'ospitalità in Italia? Il futuro del settore passerà dalla capacità di bilanciare tre elementi: il giusto riconoscimento economico per chi lavora in sala, la trasparenza verso i clienti e la difesa di una tradizione fatta di calore umano e spontaneità. «Il piatto che arriva in tavola non è solo cucina: è anche servizio, cura, attenzione. Decidere come riconoscerlo è la sfida del nostro tempo.»

- Gianni Cassanelli, Fiduciario AMIRA Trentino Alto Adige -

La mancia obbligatoria? Non è il modo per gratificare economicamente il personale! Negli ultimi tempi si è aperta una discussione sulla possibilità di rendere obbligatoria la mancia nei ristoranti. Alcuni ristoratori sostengono che questa misura sarebbe auspicabile, soprattutto considerando le difficoltà sempre più evidenti nel reperire personale qualificato nel settore della ristorazione e dell'ospitalità.

Personalmente, ritengo che la soluzione non risieda nell'imporre la mancia al cliente. Il problema principale è la necessità di rivedere e adeguare le retribuzioni del comparto, riconoscendo il giusto valore al lavoro svolto da tutto il personale. Non sono quindi favorevole all'introduzione



della mancia obbligatoria, poiché ciò graverebbe ulteriormente sul cliente, senza risolvere le problematiche strutturali del settore.

Va sottolineato che la questione riguarda non solo il personale di sala, bar e ricevimento, ma anche tutto il personale "dietro le quinte": cucina, housekeeping, facchini e altri ruoli fondamentali per il funzionamento di alberghi e ristoranti. Se si parlasse di mancia obbligatoria, bisognerebbe prevedere che essa sia estesa equamente a tutti, cosa difficilmente praticabile. Ritengo invece fondamentale garantire al personale salari giusti, condizioni lavorative

corrette e trattamenti adeguati, a partire dal vitto e alloggio. Purtroppo, spesso assistiamo a situazioni che non rispettano il principio del buon vivere: alloggi fatiscenti, pasti di qualità non sempre adeguata e, soprattutto, mancanza del riposo settimanale. Gli orari di lavoro, spesso prolungati oltre quanto pattuito, non prevedono il riconoscimento dello straordinario, dando l'impressione di un "tutto compreso" che in realtà penalizza i lavoratori.

In sintesi: la mancia obbligatoria può sembrare utile sulla carta, ma nella pratica non risolve i problemi strutturali del settore e rischia di gravare ingiustamente sui clienti. La soluzione più efficace sarebbe riformare salari e condizioni di lavoro, assicurando un trattamento equo a tutto il personale.

- Davide Rotondi, sezione AMIRA Paestum -

Mancia sì o mancia no? La mancia è un atto di gratitudine secondo me non obbligatorio! Deve restare una scelta personale, un atto di cortesia volontaria. Un gesto gradito per un buon servizio...un ringraziamento per la qualità del cibo e servizio ricevuto.

- Carmen D'Ambrosio, sezione AMIRA Paestum -

La mancia è un compenso facoltativo corrisposto alla persona che presta un servizio già retribuito o si assume volontariamente un'in-



Inchiesta AMIRA – Mancia obbligatoria al ristorante

combenza. Questo il significato e questo deve rimanere. Vi sarà capitato di andare fuori dal nostro Paese? Eh sì, la mancia è una percentuale calcolata in funzione del conto complessivo di consumo. Molto spesso quel cameriere non ha nemmeno incrociato il vostro sguardo. Intanto, pagate un servizio che dovrebbe essere un'attenzione in più per il cliente, una coccola. Il cliente deve sentirsi libero di elargire volontariamente la mancia in base a quanto bene si è sentito. Lasciamo decidere al cliente se lasciare o meno la mancia e quanto lasciare. Il cameriere s'impegnerà molto di più a entrare in empatia con il cliente e il cliente lo farà con il cuore promuovendo la professionalità del cameriere. La mancia possiamo considerarla un feedback finale del commiato. Quindi, non spegniamo la motivazione delle nostre brigate durante il servizio.

- **Antonio Rotondaro, Vice Presidente Nazionale AMIRA** - Mancina obbligatoria al ristorante: giusto riconoscimento o forzatura? La mancia, da sempre simbolo di gratitudine per un servizio ben fatto, oggi divide l'opinione pubblica, soprattutto se diventa obbligatoria. In alcuni ristoranti, specialmente



all'estero, è prassi aggiungere automaticamente una percentuale al conto. Ma cosa ne pensiamo davvero? Da un lato, la mancia obbligatoria può essere vista come un modo per valorizzare il lavoro del personale di sala, spesso sottopagato e poco riconosciuto. Garantisce un'aggiunta sicura al reddito e stimola la qualità del servizio. Dall'altro, trasformare un gesto spontaneo in un'imposizione rischia di snaturare il senso stesso della mancia, che dovrebbe essere libera e proporzionata all'esperienza vissuta dall'ospite. Forse la strada giusta sta nel mezzo: trasparenza e chiarezza. Se la mancia è inclusa, va indicata chiaramente nel menù o nel conto. E, soprattutto, va affiancata da un servizio all'altezza, perché la gratitudine dell'ospite, spontanea o meno, si conquista sempre sul campo.

- **Francesco Silipo, sezione AMIRA Calabria Sud** - Mancina obbligatoria? No grazie. Un concetto adattato in altri paesi dove il consumatore ha obbligo di pagare il 15% in più sul conto sostenendo il salario dei dipendenti. Non condivido che anche in Italia si può adattare questo sistema perché la mancia è un beneficio, un premio alla produttività e al sacrificio della professionalità e dell'ospitalità. Al riguardo sulla proposta del manager del ristorante di Bologna, a sponsorizzare anche nel nostro Paese l'obbligatorietà, vuol dire strozzare i consumatori e penalizzare i professionisti che investono il loro tempo con passione, sacrifici e cultura, dando valore e prestigio alle aziende. Perciò, penso che non sia questa la strategia da adottare per invogliare i giovani a fare il nostro mestiere. Credo che bisogna coinvolgere le istituzioni politiche sociali e valorizzare il mestiere trasmettendo i giusti valori di vita. La forza delle attività, soprattutto nella ristorazione, è il personale che è l'energia di un'azienda. Quindi, non dobbiamo sfruttare il benefit (la mancia) come una parte del salario, ma deve essere riconosciuto come premio all'operato professionale.

- **Salvatore Gasparo, Fiduciario AMIRA Milano Laghi e Brianza** - Rendere la mancia al ristorante obbligatoria è un tema che divide. Non a caso, trasformare la mancia da gesto volontario a



Inchiesta AMIRA – Mancia obbligatoria al ristorante

voce obbligatoria sullo scontrino, tocca nervi scoperti nel mondo della ristorazione e tra i clienti. In Italia la mancia è un gesto di gratitudine, nasce come gesto volontario di apprezzamento, non un dovere. Renderla obbligatoria rischia di svuotarla di significato, trasformandola in una voce di costo come un'altra. Molti clienti potrebbero sentirsi obbligati a pagare qualcosa che dovrebbe essere spontaneo, generando malcontento. C'è il pericolo che la mancia obbligatoria sia usata per compensare stipendi bassi, anziché integrarli. In pratica: il cliente paga ciò che dovrebbe pagare il datore di lavoro. Inoltre, non tutti i ristoranti offrono lo stesso livello di servizio. Una mancia fissa potrebbe penalizzare i clienti nei locali dove il servizio è mediocre, ma il supplemento è comunque richiesto. A mio parere non deve essere la mancia obbligatoria a garantire dignità salariale, bensì il Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro (CCNL). Se il CCNL fosse applicato correttamente e in modo uniforme, i lavoratori della ristorazione non dovrebbero dipendere da mance per avere un reddito dignitoso. La mancia, in questo scenario, tornerebbe a essere ciò che dovrebbe essere: un gesto di gratitudine, non un sostegno economico necessario. Il CCNL stabilisce soglie salariali che dovrebbero assicurare una base economica, sufficiente per vivere con dignità. Il CCNL include ferie, malattia, tredicesima, quattordicesima, straordinari e altri diritti che spesso vengono ignorati nei contratti irregolari. Inoltre riconosce l'esperienza e le competenze, premiando chi ha una carriera nel settore. In un sistema sano, la mancia dovrebbe essere facoltativa, trasparente e non necessaria per la sopravvivenza. Il vero cambiamento passa da controlli più rigorosi, cultura del rispetto del lavoro e valorizzazione del personale.



- **Giuseppe Strano, sezione AMIRA Sicilia Orientale** - Riguardo alla mancia, o tip (all'inglese), obbligatoria, non sono d'accordo in quanto, per me e per quello che trasmetto ai miei ragazzi e collaboratori di sala, la mancia è una gratificazione perché si è fatto bene un lavoro di squadra che soddisfa le esigenze del cliente. Ogni qualvolta che prendiamo una mancia, deve essere presa come gratificazione e stimolo per tutti i reparti: Accoglienza, Direzione, Cucina e Sala-Bar. Spesso, in albergo, gli ospiti, alle partenze, lasciavano delle buste con mance e lettere di gratitudine che ancora oggi conservo, con molto piacere e orgoglio, nel mio cassetto. In conclusione, voglio esprimere un pensiero per tutti, anziani, giovani e futuri collaboratori del reparto ristorazione e ospitalità: non inseguite il denaro e la mancia come un bene materiale, ma fate del vostro lavoro una passione perché quella sarà la vostra più grande ricompensa!

- **Giro Giuliano, Fiduciario sezione AMIRA Venezia** - La mancia ha origini antiche: nasce come piccolo dono in denaro per ringraziare di un servizio reso. In Europa si diffonde soprattutto dal XVII° secolo nelle taverne e nei caffè, dove i clienti lasciavano monete ai camerieri come segno di gratitudine. Da allora è diventata un'abitudine



legata al riconoscimento della qualità e della cortesia del servizio. La mancia, da sempre, rappresenta un gesto spontaneo di gratitudine: un piccolo riconoscimento che

Inchiesta AMIRA – Mancia obbligatoria al ristorante

il cliente decide liberamente di lasciare quando percepisce attenzione, cura e qualità nel servizio ricevuto. Trasformarla in un obbligo rischia di snaturarne la natura più autentica. Se diventa una voce fissa sul conto, la mancia perde il suo valore simbolico e rischia di essere percepita come una tassa aggiuntiva, imposta al cliente senza alcuna scelta. La vera forza di una mancia sta invece nella libertà di chi la offre: è un segnale diretto e sincero di apprezzamento verso il personale, capace di motivare e gratificare più di qualunque regola. Forse, anziché renderla obbligatoria, sarebbe più opportuno puntare sulla qualità del servizio, così che il cliente, soddisfatto, senta naturale e spontaneo il desiderio di lasciare un riconoscimento.

Mi fa molto piacere che quasi la totalità degli intervenuti è contro la mancia obbligatoria. La prima volta che sono entrato a lavorare in un ristorante era il 1969 e posso confermare che ricevere una mancia, soprattutto se sostanzio-



sa, fa “bene” in tutti i sensi... ma ricevere complimenti verbali e sinceri è sempre stata la cosa più bella. W la sala e W l'AMIRA. Alla prossima.



**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 -  

Gli Amirini si assicurano con Sara Assicurazioni



inquadra il QR
e scopri di più

Paesaggi urbani o rotte avventurose?

Ruota Libera Revolution

In città o verso nuove mete, spazio alla libertà con la polizza auto che tutela tutti i tuoi spostamenti. Oggi anche con telematica.



Condizioni
esclusive
per i soci

sara 
ti assicura

Vieni in Agenzia, per te uno sconto fino al 40%

**Sub Agenzia di Verbania
Automobile Club**

Piazza Don Minzoni 11 - 28921 Verbania (VB)

Tel. 0323 402697

Mail. info@agenziamartinelli.com

Agenzia di Verbania

Piazza Matteotti 12

28921 Verbania (VB)

Tel. 0323 53198

Mail. ag5181@saraagenzie.it

**Sub Agenzia
di Cannobio**

Via Sotto i Chiosi 58 - 28822 Cannobio (VB)

Tel. 0323 290023

Mail. acidelegazionecannobio@gmail.com

Mancia obbligatoria al ristorante? I pro e i contro della proposta



Di Massimiliano Tonelli
Direttore Editoriale CiboToday

L'istrionico ristoratore marchigian-bolognese Piero Pompili dal suo ristorante Al Cambio di Bologna ha lanciato nuovamente una sua storica proposta: mance obbligatorie al ristorante per salvare il settore e gratificare i camerieri

I ristoranti poggiano su un modello di business che non sta in piedi ed ha bisogno di autentici stravolgimenti. Lo sanno gli imprenditori e lo percepiscono i clienti. Ecco perché qualsiasi proposta più o meno ingenua di riforma del modello fa discutere così tanto. Anche se è vecchia come quella del ristoratore di Bologna Piero Pompili, il quale sono anni che sostiene la necessità di una mancia obbligatoria per incentivare personale e camerieri. In questi ultimissimi giorni d'estate, in assenza di notizie e complice un'intervista a Fanpage, questa sua proposta formulata più volte e su varie testate negli anni, è tornata al centro delle polemiche.

Mancia obbligatoria, la (storica) proposta di Piero Pompili

La proposta (una mancia obbligatoria di almeno il 5% a salire per rendere più congrui gli stipendi dei camerieri) viene da un ristoratore esperto e avveduto, abituato a ragionare e a riflettere sul settore in cui opera. Non si tratta dunque - sebbene Pompili ami come pochi essere al centro dell'attenzione - di una boutade priva di logica e fondamento gettata in pasto all'opi-



Piero Pompili del ristorante Al Cambio di Bologna

nione pubblica giusto per fare casino. Del resto questa industria così com'è non funziona più, non è sostenibile e non ha un futuro. Per cui ben venga chi articola proposte per ipotizzare delle vie d'uscita, ancorché discutibili e divisive. Premettendo che si tratta di una proposta un po' fallace dal punto di vista strettamente tecnico-giuridico (il concetto stesso di mancia è an-



titetico al concetto di obbligatorietà), abbiamo provato a mettere in fila pregi e difetti di questa ipotetica soluzione.

Mancia obbligatoria al ristorante. I pregi **Minore cuneo fiscale**

Se il problema che affligge gli stipendi (non solo nella ristorazione) è il cuneo fiscale, se per dare una paga almeno dignitosa a un dipendente l'azienda deve mettere in conto costi vivi da almeno 60mila euro all'anno, allora una strada può essere inventarsi come aggirare questa tagliola. E la mancia, non rientrando nel reddito ufficiale del lavoratore, è una strada. Resta da chiedersi per quanto lo stato starebbe a guardare prima di tassare anche questo genere di premi però...

Più meritocrazia e qualità

Se i camerieri, come recita la proposta di Pompili, devono giocarsi una mancia che oscilla tra il 5 e il 20 per cento, faranno di tutto per assicurarsi una gratifica più alta lavorando nella maniera più impeccabile possibile affinché per il cliente risulti un piacere sganciare qualche euro in più in aggiunta al conto.

Velocità

Su questo Pompili ha ragione. Il settore sta soffrendo enormemente, la ristorazione come l'abbiamo vissuta negli ultimi sessant'anni rischia di essere presto un ricordo e allora servono misure rapide applicabili nell'immediato. Il nostro paese si contraddistingue per la sua totale incapacità di riformarsi in maniera veloce per stare al passo con i tempi pertanto è indispensabile dribblare queste lentezze con misure pronte all'uso. L'ipotetica "mancia obbligatoria" lo sarebbe.

Le nuove tecnologie di pagamento

C'è da dire che per quanto riguarda il calcolo preciso di un'eventuale mancia, oggi lo scenario è rapidamente cambiato. I pagamenti digitali stanno per fortuna sostituendo quasi del tutto quelli analogici pertanto i software di pagamento al ristorante già sono predisposti per offrire all'avventore i vari scaglioni di mancia (poniamo 5%,

10%, 20%) calcolandone con esattezza l'importo. Diverso sarebbe stato proporre questa idea in tempi in cui i pagamenti erano ancora cartacei. Già oggi alcuni ristoranti italiani (uno su tutti Trippa, di cui si è parlato molto in questi giorni sempre per lo stesso motivo: una proposta che punta a modificare l'organizzazione di un settore in sofferenza) propongono ai clienti di aggiungere una mancia al pagamento digitale: una questione che affrontammo qui.

Purché se ne parli

L'ultimo "pro" che concediamo alla proposta di Piero Pompili è più generale e meno riferito alla proposta in sé. Dibattiti di questo genere servono al di là dell'oggetto stesso del dibattito, aiutano infatti a raccontare al grande pubblico le difficoltà di un settore che tutti frequentano ma quasi nessuno comprende e lucidamente è in grado di analizzare. Le difficoltà dell'industria della ristorazione sono raccontate in maniera troppo folkloristica, pertanto è importante che se ne parli a prescindere.

Mancia obbligatoria al ristorante. I difetti

Aumento dei costi per la clientela

Sarà banale, ma se dobbiamo aggiungere al conto una percentuale, beh, questo conto aumenta. E aumenta in una fase storica in cui gli stipendi sono bloccati da 30 anni (caso unico a livello occidentale); aumenta quando gli aumenti ci sono già stati; aumenta in presenza di un potere d'acquisto delle famiglie inaridito. Insomma il rischio è che entrino più soldi per le mance ma diminuiscano i clienti complessivi.

Obbligatorio non esiste

Come abbiamo già detto il concetto di "mancia" e il concetto di "obbligatorietà" non possono stare insieme. Se fosse obbligatoria non sarebbe una mancia bensì una quota di "servizio" nel conto e dunque tassata come tale. Inoltre se davvero fosse obbligatoria - ancorché variabile - verrebbe meno il punto a favore sulla meritocrazia che abbiamo indicato sopra.

Un disincentivo ai datori di lavoro

È una delle critiche più facili (ma anche più inattuabili) da fare al concetto di mancia obbligatoria: se c'è la mancia obbligatoria, i ristoratori non avranno chissà quale interesse ad aumentare progressivamente gli stipendi dei loro collaboratori, tanto ci pensano le mance. E in effetti è un po' quel che è capitato nelle città americane dove la mancia obbligatoria è (nei fatti) esistente: stipendi bassissimi o nulle e ti guadagni la tua paga con la mancia caro ristoratore.

Un disincentivo allo stato

Come sopra, ma con lo stato e i governi come protagonisti: se il settore si autorisolve i problemi scaricando sui clienti l'onere di un pagamento più dignitoso dei lavoratori, allora chi amministra può volgere lo sguardo ad altre emergenze visto che questa si è risolta da sola.

Difficoltà di spartizione tra sala e cucina

Con un sistema così sbilanciato sulle mance potrebbero essere incentivati non solo stipendi più dignitosi ma anche conflitti su conflitti tra colleghi: con quale modalità sarebbero suddivise infatti le mance tra il personale di sala e quello di cucina?

Un fenomeno in calo anche dove è nato

Come dicevamo la "mancia obbligatoria" non esiste. Neppure negli Stati Uniti a dispetto di quanto si pensi. È molto incoraggiata, quando non viene lasciata si crea un piccolo caso diplomatico, tuttavia non è obbligatoria. E anche in città come New York, che sulle mance basano la loro organizzazione del personale della ristorazione, il fenomeno è in calo. Prima è venuto meno nell'alta cucina e nelle grandi organizzazioni (il super ristorante Danny Meyer sono dieci anni che ha iniziato la sua lotta contro questa modalità) e poi



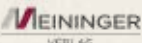
via via una certa disaffezione per la mancia ha dilagato, specie in questi anni in cui i costi per un pasto fuori sono schizzati alle stelle negli Usa e aggiungere anche la mancia diventa proibitivo. Nel corso di quest'anno chi scrive ha trovato più "obbligatorietà" nella mancia (sempre de facto, mai de iure ovviamente) a Praga che a New York.

Da Cibo Today
(www.cibotoday.it)

CIBO TODAY

AMARACMAND

Madame Titì

TRA I 100 MIGLIORI
VINI SELEZIONATI DA  MEININGER
VERLAG

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.



A "Domenica In", Massimo Bottura e Bruno Vespa osannano il lavoro della sala

di Diodato Buonora

Domenica 21 settembre 2025, ci sono state oltre 120 tavolate in tutta Italia per raccontare il rito del pranzo della domenica. Questo, per sostenere la candidatura della cucina italiana a patrimonio Unesco, che verrà decisa, da 24 Paesi, l'8 dicembre prossimo, a Nuova Delhi (India).

Per quest'occasione, nella prima puntata della stagione di Domenica In, programma condotto da Mara Venier su RAI UNO, si è parlato del pranzo della domenica tra tradizione e innovazione. In studio, c'era Massimo Bottura, chef che non ha bisogno di presentazione. Durante la trasmissione ci sono stati diversi collegamenti, dove erano state organizzate alcune di queste 120 tavolate che avevano come obiettivo di rafforzare la candidatura della nostra cucina a patrimonio Unesco. Abbiamo visto Sabrina Ferilli e Paolo Bonolis da Roma (qui a tavola c'era anche Giorgia Meloni, presidente del Consiglio), Alessandro Borghese e Gigi D'Alessio da Napoli, Carlo Conti da Livorno, Antonella Clerici da Genova, Peppone

da Matera, Piero Chiambretti da Alba (CN), Elisa Isoardi da Palermo, Gianna Nannini da Verona e dall'Aquila Bruno Vespa. Proprio in quest'ultimo collegamento è stata osannata la figura di quelli che lavorano in sala. Ecco, parola per parola, quello che è stato detto.

Mara Venier rivolgendosi a Vespa: «Ma tu cucini anche Bruno, oltre a produrre il tuo vino?»

Vespa: «Massimo, una volta provai a fare due uova e, devo dire, fu molto impegnativo. Preferisco apparecchiare e servire il vino».

Bottura: «Bruno, hai citato una cosa molto importante "io so apparecchiare e servire il vino". La sala, l'accoglienza, il potere dell'ospitalità, questa è una cosa italiana».

Vespa: «La sala è fondamentale!».

Bottura: «L'Italia ha i più grandi *maîtres*, i più grandi *sommeliers* del mondo. In tutti i grandi locali e gli hotels del mondo ci sono i *sommeliers* e i *maîtres* italiani che si occupano delle persone, che ti fanno passare un paio d'ore, durante il pranzo, in modo straordinario, perché la sala vale la cucina, 50% è l'esperienza a tavola, 50% è l'esperienza in sala».

Vespa: «Hai perfettamente ragione, una cattiva sala guasta una buona cucina, una buona sala salva una cattiva cucina».

Bottura: «Sì, proprio così!».

Se lo dicono loro, un grande giornalista e uno che è considerato il miglior chef del mondo... bisogna crederci. GRAZIE.



Mara Venier, Bruno Vespa e Massimo Bottura

Anche Gabriele Speciale, “Maître Numero Uno 1996” ricorda Pippo Baudo

di Diodato Buonora

Nello scorso numero della nostra rivista, alcuni maîtres AMIRA che parteciparono, nel 1995 e 1996, alla trasmissione “Numero Uno”, programma televisivo condotto in prima serata da Pippo Baudo su RAI UNO e che portò nelle case degli italiani la nostra professione e l’AMIRA, hanno ricordato con particolari e aneddoti il bravissimo e storico presentatore. Per nostra colpa abbiamo omissso il ricordo del maître Gabriele Speciale, della sezione Ticino, che vinse l’edizione del 1996 aggiudicandosi un premio di ben 10 milioni delle vecchie lire. Ci scusiamo con i lettori (e con Gabriele Spe-

ziale) e pubblichiamo su questo numero il suo interessante ricordo: *«Carissimi lettori e lettrici di Ristorazione & Ospitalità, con piacere ricordo il grande Pippo Baudo, con il quale ho condiviso un momento particolare della mia vita, partecipando, come concorrente, con altri colleghi italiani, alla trasmissione “Numero Uno” nel 1996. Nel tempo trascorso negli studi RAI, durante le prove, ho avuto modo di apprezzare la sua grande professionalità e umanità. M’incoraggiava chiamandomi per nome e battendomi la mano sulle spalle. Spesso, per farci sentire a nostro agio, s’intratteneva con noi, raccontandoci aneddoti riguardanti la sua professione. L’anno successi-*



Gabriele Speciale durante la trasmissione



Gabriele Speciale e Pippo Baudo

vo alla mia partecipazione, per motivi di lavoro, venne alla Villa Principe Leopoldo di Lugano, albergo dove ho prestato servizio in qualità di maître per lungo tempo e, con mia grande sorpresa, mi riconobbe! Ricordammo i momenti trascorsi insieme in RAI. La cosa che mi colpì di più fu quando m’invitò a sedermi accanto a lui. Alla mia affermazione “Non posso sedermi con un personaggio così importante”, mi rispose: “Qui le persone importanti siete voi che, con il vostro lavoro, rendete meraviglioso il soggiorno dei vostri ospiti.” Ancora oggi, dopo quasi trent’anni, mi piace raccontare questa bellissima esperienza e per questo dico: GRAZIE PIPPO».

La mancanza di personale nel turismo, una storia che sembra non finire mai



di Valerio Beltrami
Presidente Nazionale Amira

Contratti poco attrattivi, programmi scolastici superati, orari massacranti e nessuna prospettiva di equilibrio tra vita e lavoro: così il turismo italiano allontana i giovani e rischia il collasso nell'accoglienza

Sembra quasi un rituale. Da anni nel settore turistico si ripete la stessa storia: manca personale. Sempre meno giovani vogliono investire il loro tempo in questo mestiere e la questione si ripropone ciclicamente, tanto che potremmo intitolarla "La storia infinita". Nell'ultimo mese quotidiani e siti hanno rilanciato il dibattito, parlando perfino di "mancia obbligatoria" come possibile soluzione per attrarre nuove figure. Qualcuno l'ha descritta come la bacchetta magica, ma la realtà è ben diversa: non è, e non sarà, così semplice. Come AMIRA (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi), questo problema lo denunciavamo da tempo. Lo abbiamo fatto attraverso giornali, interviste televisive, incontri con politici. Purtroppo, però, le parole troppo spesso sono state portate via dal vento.

La formazione, primo nodo da affrontare

Tutto parte dalla formazione. I programmi ministeriali sono ormai obsoleti: poche ore di pratica, pochi fondi per le esercitazioni, stage che spesso invece di appassionare allontanano gli allievi. Per non parlare del fatto che l'istituto alberghiero viene ancora visto da molti come una scuola "di ripiego": chi non sa cosa fare,

sceglie quella strada. Un pregiudizio che pesa, e non poco.

Contratti, stipendi e tasse: il nodo economico

Non meno rilevante è il tema dei contratti e degli stipendi, tra i più bassi d'Europa. Un datore di lavoro, oggi, si trova a pagare più tasse e contributi che salario. Di conseguenza, molte aziende rinunciano a personale qualificato e si affidano a manodopera improvvisata a basso costo, con un inevitabile calo nella qualità del servizio.

Ore infinite e poco tempo per sé

C'è poi il tema dei turni e delle ore di lavoro. Nei contesti stagionali, chi si è mai chiesto quante ore servono per coprire prima colazione, pranzo e cena? Quante aziende garantiscono otto ore continuative e due giorni di riposo a settimana? La verità è che sempre più persone cercano il benessere della vita, inteso non solo come denaro, ma come equilibrio: avere tempo libero, passare giornate con la famiglia, vivere i weekend. Chi lavora nel turismo, spesso, tutto questo non lo ha. E i giovani lo sanno bene, motivo per cui preferiscono guardare altrove.

Serve un tavolo comune

Come associazione siamo disponibili a sederci a un tavolo



La mancanza di personale nel turismo, una storia che non si chiude mai

con Governo, imprenditori, istituzioni formative e sindacati. È necessario discutere seriamente e affrontare questi problemi. Perché il rischio è concreto: non tra decenni, ma tra poco. Potremmo ritrovarci in ristoranti e alberghi senza più personale ad accoglierci, sostituiti da robot o da nastri trasportatori che portano i piatti dalla cucina alla sala.

*Da Italia a Tavola
(www.italiaatavola.net)*

Italia a Tavola
NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

DAL
1930

OPTIMUS

IL MASCARPONE PER OGNI OCCASIONE

Dal 1930 Optimus è il tuo
miglior amico in cucina.



www.mascarponeoptimus.it

Le regole per passare da “porta piatti” a cameriere e, chissà, Maître!



di Giustino Catalano

Diciamocelo. I camerieri sono introvabili.

Anni fa già il settore mostrava scricchiolii, oggi come si direbbe in termini informatici “ha crashato” (è irrimediabilmente crollato).

Quello che era un lavoro cruciale nell’ambito ristorativo e che rappresentava il marketing con il cliente, oggi è assolutamente scomparso.



E chi lo fa, fatta salva la pace di qualcuno, lo fa con assoluta approssimazione.

Di grandi figure di sala se ne parla sempre meno e di approssimati, se reperibili, sempre più. Timidamente è comparso un simpatico robottino, un porta piatti che dal “rechaud” viaggia tra i tavoli sino alla destinazione per tornare indietro dopo una pacca in testa come si fa con i cagnolini che ti portano il giornale.

Senz’altro, la crescente visibilità degli chef, le difficoltà economiche, i ristoratori che assumono figure improvvisate e sottopagate, e i costi per un personale qualificato, non hanno incitato i giovani a intraprendere questa nobile carriera.

Un esempio a me vicino è il percorso di mio figlio Antonio, che ha frequentato l’Alberghiero a Formia.

Dei 28 alunni del suo corso, solo 5 hanno scelto il percorso di sala, mentre 23 si sono dedicati alla cucina. Nessuno dei 5 ha fatto il cameriere di sala.

La prospettiva è preoccupante: tra qualche anno potremmo trovarci un servizio di ricevimento fatto di un solo professionista e tanti robottini ai quali dare una pacca sulla testa.

Per innalzare la qualità del servizio in sala, non serve molto; basterebbero piccole attenzioni, quelle che frequentemente saltano all’occhio.

Nel mio lavoro di consulente nel settore della ristorazione, una delle problematiche principali che affronto è legata alla sala.

Anche nei ristoranti più apprezzati, spesso mi trovo a dover affrontare alcune mancanze in quest’ambito.

Cari ristoratori, sia che siate stellati o semplici osterie, tenete a mente che il cameriere di sala è la vostra immagine.



Un servizio inadeguato può compromettere anche i piatti migliori.

Vale davvero la pena risparmiare qualche euro per creare una brutta impressione?

Un decalogo di cosa fare, se non siete ancora dei professionisti esperti, potrebbe essere il seguente:

- L'igiene è fondamentale. Barbe trascurate o unghie lunghe sono inaccettabili. Evitate di grattarvi o sistemarvi mentre parlate con i clienti. Non è necessario utilizzare profumi forti: basta non avere odori sgradevoli. I clienti vengono per gustare i piatti, non l'eau de toilette!

- Il fumo deve essere evitato durante il servizio. Anche se fumatore, non è accettabile presentarsi con l'odore di fumo. Se proprio non potete farne a meno, lavatevi le mani e adoperate gomme da masticare o profuma alito.

- Il piatto va servito e tolto a destra, evitando di passare davanti ai commensali. In caso di spazi angusti, scusatevi sempre.

- Utilizzate la "regola del tre" per servire i piatti: due dita sotto il piatto, e il pollice che non deve mai andare all'interno dello stesso. Se non riuscite a gestire più piatti, usate un gueridon per il servizio. Se dovete usare questo metodo, curate la manutenzione del carrello che i cigolii e i rumori delle ruote sbilenche sono alquanto fastidiosi.

- Servite sempre prima le donne, poi i festeggiati o chi paga. Un buon cameriere deve essere sempre attento a non far mancare acqua e pane.

- Quando aprite una bottiglia di vino, mostra-

tela prima a chi l'ha ordinata. L'apertura deve essere fatta con attenzione, senza affrettarsi, usando la tecnica corretta per evitare di rovinare la presentazione.

- Il vino va assaggiato da chi l'ha ordinato prima di essere versato a tutti. Non sono ammesse aperture rumorose, e se il vino sa di tappo, andrebbe sostituito senza opporre resistenza. Le bottiglie vanno decantate solo se ri-

chiesto dal cliente.

- Non si può chiedere al cliente se va tutto bene mentre sta mangiando o ha un boccone in bocca. Se un piatto torna, chiedete semplicemente se è piaciuto senza indagare troppo.

- Ricordo a chi intraprende questo mestiere che i primi e ultimi sette secondi di un incontro sono determinanti. Un saluto gentile e un ringraziamento finale possono fare la differenza. Essere professionisti significa anche incarnare l'accoglienza di un padrone di casa.

- Non dimenticate mai di assaporare il piatto che servite: invitar qualcuno a casa vostra per offrirgli un servizio scadente sarebbe inaccettabile.

- Infine, l'eleganza non è rigidità, ma una presenza disinvolta e cortese. Lasciate da parte ogni atteggiamento arrogante o aria di superiorità.

Poche regole per passare da porta piatti a cameriere e, chissà, Maître. Chi si lascerebbe scappare un fuoriclasse? Pensateci.



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

Scontrini maggiorati al ristorante: trasparenza o eccesso?



di Antonio Rotondaro
Vice Presidente Nazionale AMIRA

Negli ultimi mesi, alcuni scontrini "curiosi" emersi dai ristoranti di tutta Italia hanno suscitato un bel po' di discussioni: 1 euro per una pizza tagliata in due, 50 centesimi per una spolverata di pepe, 2 euro per dividere un piatto! Queste voci, spesso stampate in modo chiaro sul conto, hanno acceso un dibattito tra ospiti e ristoratori. Da un lato, i consumatori si sono sentiti sorpresi, se non addirittura presi in giro, per voci che sembrano esagerate o poco giustificabili. Dall'altro, molti ristoratori difendono queste scelte come un atto di trasparenza, rilevando che ogni richiesta extra richiede tempo, risorse e attenzione, che in un contesto di costi di gestione in aumento, devono essere considerati. Ma dove si trova il confine fra trasparenza e paradosso? In un periodo in cui la ristorazione deve affrontare l'aumento dei costi delle materie prime, dell'energia e del personale, è comprensibile che ogni servizio aggiuntivo sia valutato con maggiore attenzione. Tuttavia, l'ospite non dovrebbe mai sentirsi "spremuto", ma piuttosto rispettato e informato. La chiave è la chiarezza preventiva: se il menù specifica chiaramente che certe richieste comportano un costo, l'ospite può fare scelte consapevoli. Più che lo "scontrino virale", ciò che conta davvero è il rapporto di fiducia tra ristoratore e ospite. È qui che si gioca il futuro di un'ospitalità che deve rimanere accogliente, sostenibile e, soprattutto, onesta. Va anche detto che il fenomeno degli scontrini "creativi" ha un forte impatto

DESCRIZIONE	IVA	EURO
3,00 X 2,50		
COPERTO		
TROFIE PESTO	10%	7,50
PIATTINO CONDIVISIONE	10%	18,00
ACCIUGHE FRITTE	10%	2,00
ACQUA POTABILE	10%	20,00
BIRRA 0,33	10%	2,00
	10%	6,00
TOTALE COMPLESSIVO		55,50
DI CUI IVA		

sull'immagine della ristorazione italiana, specialmente nel settore turistico. Episodi del genere rischiano di alimentare sfiducia e pregiudizi, soprattutto tra i visitatori stranieri, che possono percepire certe pratiche come scorrette o poco professionali. Al contrario, un servizio trasparente, onesto e

coerente con i prezzi indicati, rafforza la reputazione del locale e valorizza l'intero settore. È fondamentale che il lavoro del personale sia riconosciuto, ma è altrettanto essenziale che il cliente percepisca un vero valore aggiunto per ogni supplemento richiesto. In conclusione, la questione non è tanto se far pagare un extra per un servizio aggiuntivo, quanto piuttosto come comunicarlo. Una ristorazione moderna deve saper bilanciare sostenibilità economica, rispetto per l'ospite e buon senso. Solo in questo modo si può costruire un rapporto duraturo, fondato sulla fiducia reciproca.



Romina Togn: «L'export del vino? Soffre più per le guerre che per i dazi americani»

di Gabriele Stanga

La responsabile del mercato statunitense di Gaierhof: «A pesare sono le incertezze. Ci aspettano anni difficili, ma non possiamo abbandonare un mercato così importante»

Il vino paga i dazi ma ancor di più sconta l'incertezza globale e le tensioni geopolitiche. Sul calo delle vendite nel settore vinicolo trentino, scese sotto i 40 milioni nel trimestre (-18%), pesa certamente la mannaia calata dall'amministrazione Trump, ma non solo, perché il crollo dell'export si registra anche in Europa, Germania in primis e perché forse quella famosa terza guerra mondiale a pezzi di cui tanto parlava Papa Francesco, spaventa persino di più della guerra commerciale.

Questa almeno è la posizione di Romina Togn, responsabile del mercato statunitense per l'azienda trentina Gaierhof: «C'è un

clima generale di paura e incertezza, la guerra spaventa tutti. Oltre al mercato Usa rallentano anche le vendite in Germania e in Europa».

Non che i dazi non spaventino, anzi, se già si vedono gli effetti del 10%, il 15% non lascia presagire buoni orizzonti. Lei, Togn, cosa si aspetta?

«Bisogna aspettare altri 6 mesi per capire esattamente l'impatto dei dazi, ma io mi aspetto altri cali. Se saremo qui ancora a parlare di un calo del 18% a dicembre, potremo andare a brindare... A prescindere che sia il 18,



Romina Togn della Gaierhof durante un recente Vinitafy
(foto Diodato Buonora)

il 16 o il 20, però c'è un'incertezza che tutt'ora regna sovrana e consente margini stretti di manovra».

Qualcuno spera nella data del 15 ottobre, quando la Corte suprema si presenterà sul ricorso di Trump contro la sentenza del tribunale federale che dichiarava illegale gran parte dei dazi.

«Non punterei su quella data, non credo che cambierà nulla, anche se gli dessero torto, lui ha comunque la maggioranza al Congresso. Per i dazi cambierà poco».

Da esperta del mercato statunitense, per chi pesano di più i dazi?

«Non tutte le aziende hanno un problema con i dazi, quando il vino sta a 300 o 350 dollari cambia poco, di-

verso è il discorso per il vino al bicchiere e per chi vende milioni di bottiglie. La fascia medio alta risentirà meno dei dazi, avranno un calo ma non così marcato. È sui grandi volumi, e dalle 10 mila bottiglie a salire, che ci sono più conseguenze».

Ci sono differenze anche tra tipologie di vini?

«Circa l'82% del nostro export è di vini bianchi. Poi anche lì il Pinot grigio era già in sofferenza prima dei dazi, il Trento Doc per gli americani è buonissimo ma deve costare quanto il Prosecco, altrimenti viene preferito lo

champagne».

E tra i vari stati americani cambia qualcosa?

«Ogni stato è diverso dall'altro, negli stati repubblicani importa poco del dazio, negli stati democratici il cliente borbotta, poi ci sono stati che giocano forte nel vino come New York, Illinois, Florida, California e Texas, e stati meno importanti su cui si può forse puntare a riprendere numeri. Può essere una strategia, poi dipende dal franchise e dal prodotto».

Ci sono altre possibili strategie?

«Anche lì dipende da caso a caso, per noi abbassare il prezzo non è una soluzione perché poi non riusciremmo più a riportarlo dov'era. Per chi fa milioni di bottiglie potrebbe essere diverso. Purtroppo non ci sono risposte univoche, ognuno dovrà valutare anche con i propri distributori. Ci aspettano 3 anni difficili, ma non sono una ragione per mollare un mercato così importante».

Qualcuno sta guardando verso la Cina e il mercato asiatico, lei cosa ne pensa?

«Per qualcuno è un mercato favorevole, per la mia azienda non lo è. Il vino si abbinerebbe benissimo alla cucina cinese ma manca una cultura simile a quella europea. Lì non si beve durante i pasti ma si fanno grandi aperitivi in occasioni speciali, il consumo è molto più limitato».

È in calo anche il mercato europeo, come lo spie-

ga?

«La Germania ha rallentato molto e i tedeschi, per principio, nel momento in cui rallenta l'economia, fanno calare anche gli acquisti. In generale credo pesi soprattutto il clima d'incertezza, non si sa cosa succederà in Ucraina, cosa succederà a Gaza e c'è anche il timore di un conflitto mondiale. L'incertezza pesa sicuramente sulle famiglie. Una soluzione di pace andrebbe trovata, meno tensioni ci sono e più le cose diventano facili».

Voi come chiuderete l'anno?

«Al momento siamo su un +5% generale, mentre sul mercato statunitense abbiamo avuto un calo del 16%, più o meno in linea coi dati generali per il Trentino. Mi aspetto di chiudere l'anno in pari come l'anno scorso, ma non sono sicura se sarà possibile, perché il mercato europeo e italiano scricchiola. Vedremo i dati a dicembre».

Da www.tquotidiano.it (Il T Quotidiano Autonomo del Trentino Alto Adige Südtirol)



www.ilpoggiovini.it



IL POGGIO
— FAMIGLIA FUSCO VITICULTORI —



Contatti

+39 0824 874068

+39 347 469 8830

info@ilpoggiovini.it

seguici su





ARBUSTICO
OSTERIA



CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO

PAESTUM
CILENTO
CAMPANIA
SUD ITALIA

SEE MORE ON:
OSTERIAARBUSTICO.IT

Ospitalità, libertà e pubblico esercizio



di Yonel Gómez
Sezione AMIRA Roma

“Cacciate dal bar perché due donne si danno un bacio in pubblico”, “non gli viene servita una birra per la sua condizione nordafricana”, “un malvivente mostra una pistola a un cameriere che si rifiuta di farlo entrare al ristorante”, “cliente fa uno scandalo perché gli viene rifiutato l’accesso a una serata a tema”. Come conseguenza collaterale della rinascita dell’ospitalità italiana, torna di moda il controverso rapporto tra libertà, diritti e pubblico esercizio.

La democrazia è una cosa meravigliosa. Quella libertà di poter fare, pensare, dire e andare dove si vuole è qualcosa per cui vale la pena impugnare le armi. Tuttavia, è una libertà condizionata da ciò che intendiamo per pubblico e privato, anche se entrambi gli ambiti della sfera sociale implicano una sequenza di diritti e doveri simili su uno stesso bene, a loro volta condizionati dal diritto positivo. Nella sfera privata, una persona può permettere o esigere che altri cessino un determinato comportamento, può far sì che l’accesso o l’uso della sua proprietà sia negato o può comportarsi nella sua proprietà come ritiene opportuno e pretendere nei confronti di tutti la completa astensione attraverso un vincolo negativo (*erga omnes*), purché non violi la legge e il modo in cui gestisce la sua proprietà, non entri in conflitto con la sicurezza pubblica



o altri beni protetti. Orbene, un luogo pubblico ove si esercita un’attività commerciale possiede specifiche caratteristiche. Vediamolo per parti. **Cos’è un esercizio pubblico ai sensi della legge italiana?**

Quest’è una domanda che faccio con frequenza ai

miei cari collaboratori. Curiosamente, il concetto di esercizio pubblico in Italia si basa su un divieto. Vale a dire, la legge non dice chiaramente cosa sia un esercizio pubblico, ma stabilisce che i gestori non possono, senza un motivo legittimo, negare l’accesso o rifiutarsi di offrire i propri servizi a chiunque ne faccia richiesta e manifesti la volontà di pagare il prezzo corrispondente (art. 187 del Regolamento T.U.L.P.S). Quindi, un esercizio pubblico non è un negozio qualsiasi, è un locale ove si esercita un’attività commerciale e si offrono servizi ritenuti essenziali, quali vitto e alloggio, “con ingresso libero”, salvo oggettive e preeterminate eccezioni. Il che permette affermare che non rientrano in questa categoria le sale da spettacolo e i locali notturni con ingresso a pagamento o selettivo.

Allora possiamo affermare che la natura giuridica di un ristorante deriva dal suo carattere di attività economica di pubblica utilità, vale a dire, dalla condizione di locale aperto al pubblico in cui si svolge un’attività commerciale di ristorazione autorizzata dall’amministrazione per la pre-

parazione e la vendita di alimenti e bevande e in cui non è possibile rifiutare il servizio a chiunque lo richieda e sia disposto a pagare per esso come parte del contratto, salvo eccezioni riconosciute dal diritto di ammissione per motivi amministrativi, di sicurezza, di capacità giuridica, di etichetta, di igiene e di moralità. Tuttavia, le persone non potranno accedere al locale senza soddisfare i requisiti stabiliti dall'azienda per il diritto di ammissione, tramite pubblicità o cartelli ben visibili, affissi nei punti di accesso, che indichino chiaramente tali requisiti.

Quali sono le eccezioni previste dalla legge?

Quando si afferma che il gestore non può stabilire arbitrariamente limitazioni all'accesso di un pubblico esercizio, si fa riferimento al fatto che è soltanto la legge a stabilire quando e come tali limitazioni alla libertà individuale acquisiscono legittimità. Nella fattispecie, questo implica che gli esercenti non possono realizzare una selezione dei clienti fondata su criteri quali sesso o orientamento sessuale, razza, credo politico-religioso, condizioni personali e sociali. Tuttavia, ai sensi della legge, costituisce un diritto per il gestore il rifiuto delle prestazioni a chi, "anche per precedenti comportamenti, possa mettere in rischio l'ordine e la sicurezza pubblica all'interno dell'esercizio, e a chi sia notoriamente dedito ad attività delittuose". Si erge altresì un suo diritto a stabilire un dress code non discriminato-

rio come condizione d'accesso sempre che tale sia resa nota all'ingresso del locale con adeguati strumenti informativi. Fermo restando che, se il rifiuto è un illecito amministrativo, farlo per motivazioni che non riconoscono i diritti universali, costituisce un reato. Così è stato dichiarato dalla Corte di Cassazione, Sez. III, Penale, Sentenza n. 37733 del 16.11.2006, in un caso di rifiuto del servizio verso gli extracomunitari:

"L'argomento della difesa coglie nel segno, ma in una direzione contraria, nel senso che, nella materia in esame, ogni atto di rifiuto può costituire discriminazione, ma ciò che qualifica penalmente il rifiuto è, per l'appunto, la significazione razziale sottesa alla particolare discriminazione".

Ovviamente, se la struttura ricettiva ha raggiunto la capienza massima, se per motivi di tutela della riservatezza e/o della sicurezza di determinati ospiti, se per politica dell'azienda deve essere garantito e prioritario il servizio agli ospiti in casa, se sussistono condizioni organizzative interne negative (carenza di per-

sonale, guasti alle attrezzature, particolari incidenti, ad esempio), il gestore può avvalersi del diritto di ammissione negativo e limitare l'accesso senza incorrere in una violazione della norma amministrativa.

Obbedire a tutti i costi o fare appello ai diritti dei lavoratori?

Mi ricordo un aneddoto di un mio collega in un rinomato albergo di Roma che per un periodo di tempo era stato preso di assal-



to dalla malavita. Ci raccontava come una sera, il ristorante in terrazza era pieno per il servizio dopocena, un individuo, davanti al gentile rifiuto del collega di lasciarlo entrare, gli puntò contro una pistola e il proprietario dell'albergo non prese adeguate misure onde evitare simili episodi. Una domanda però sorge spontanea nei casi in cui un esercizio pubblico di ristorazione è un luogo ove regolarmente accadono tumulti o gravi disordini, sia abituale ritrovo di persone pregiudicate o pericolose o costituisca un pericolo per l'ordine pubblico, per la moralità e il buon costume o la sicurezza dei cittadini: può il cameriere invocare una protezione personale della legge e rifiutare l'esecuzione delle sue prestazioni lavorative, se il diritto d'ammissione non viene eseguito dal datore di lavoro e senza la possibilità

che non gli venga riconosciuta la dovuta retribuzione? La risposta non può non essere che positiva: "Occorre premettere che il datore di lavoro è obbligato a mente dell'art. 2087 c.c. ad assicurare condizioni di lavoro idonee a garantire la sicu-

rezza delle lavorazioni ed è tenuto ad adottare nell'esercizio dell'impresa le misure che, secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei prestatori di lavoro" (Cass. Civ., Sez. Lav., 19 gennaio 2016, n. 836). Poi, "non solo è legittimo, a fronte dell'inadempimento altrui, il rifiuto del lavoratore di eseguire la propria prestazione, ma costui conserva, al contempo, il diritto alla retribuzione poiché non possono derivargli conseguenze sfavorevoli in ragione della condotta inadempiente del datore" (Cass. n. 6631 del 2015). Le sentenze sono chiare, stimati ristoratori, non solo il lavoratore può dire "in queste condizioni mi rifiuto di lavorare", può anche chiedere che gli sia

rispettata la retribuzione salariale giornaliera che gli aspetta.

Quali misure possono adottare gli esercenti per prevenire situazioni d'illegalità e pericolo all'interno di un esercizio pubblico?

Secondo le linee guida per la prevenzione e l'ordine pubblico contenute nel Decreto n. 20 del Ministero dell'Interno del 21 gennaio 2025, le principali misure sono le seguenti: A) Procedere all'istallazione di sistemi di videosorveglianza.

B) Garantire un'adeguata illuminazione delle aree in cui l'attività economica è esercitata.

C) Rispettare le previsioni di legge sulla somministrazione e il consumo sul posto di alcolici nella fascia oraria dalle 24.00 alle ore 7.00 (art. 14 bis della legge 30 di marzo 2001, n. 125).

D) Definire le regole di comportamento da osservarsi nel locale e nelle immediate vicinanze e la cui violazione potrà integrare un motivo legittimo che consente all'esercente di rifiutare la prestazione richiesta.

E) L'identificazione dei minori

mediante la richiesta di esibizione del documento di identità. Segnalare tempestivamente alle forze della polizia situazioni d'illegalità o di pericolo per l'ordine e la sicurezza pubblica.

Vedete, quando parliamo del rapporto tra libertà ed esercizio pubblico, dobbiamo considerare che la legge deve andare di pari passo con il buon senso e che, per essere rispettata, la norma giuridica deve autogiustificarsi. Un grande potere, come quello dei gestori di un esercizio pubblico, implica una grande responsabilità, come ci ricorda un famoso fumetto del 1962 e che, rammentando il pensiero di Hannah Arendt, la libertà incondizionata e il potere autoritario hanno lo stesso difetto.



Il lato oscuro della frollatura: quando la scienza incontra la moda



di Adriano Bernardo
sezione AMIRA Roma

Quando parliamo di frollatura non possiamo sottrarci dal considerare che siamo riusciti, come al solito, a trasformare un processo naturalissimo in una moda da seguire. Il “dry aging” estremo è ormai diffuso ovunque, sembra che non si possa più fare ristorazione senza spingersi oltre ai limiti della chimica che lo regola. Si ha sovente la sensazione che quello che Madre Natura, nella sua immensa saggezza, abbia creato in millenni di evoluzione, debba sempre essere messo in discussione per soddisfare il nostro smisurato ego. Abbiamo i ristoranti invasi da vetrine a temperatura controllata dove tocchi di carne danno mostra di sé e dove la frollatura è misurata in giorni; trenta, cinquanta, quattrocento. La materia di confronto, poi, si è letteralmente sfrenata sui social a colpi di “tik tok” dove si consuma una sovraesposizione scellerata di grassi color ocra a opera di pseudo insta-macellai. Indubbiamente, la fase di frollatura è un elemento fondamentale nell’economia di un taglio di carne, ma non possiamo elevare a unica unità di misura della qualità i giorni di frollatura, trascurando imperdonabilmente l’allevamento e la macellazione. Del lungo viaggio che porta una bistecca dal pascolo al piatto, l’ultimo stadio di lavorazione è quella più spettacolarizzata. Per usare un parallelismo, una bistecca potrebbe essere paragonata a



una bottiglia di vino; prima di sottoporla a lunghe maturazioni, si rende necessaria una materia prima in grado di sostenere quel tipo di trattamento. È per questo motivo che, di base, un Barolo è più predisposto all’invecchiamento rispetto a un Lambrusco. È sempre per questo motivo che, quando l’annata non è abbastanza promettente, alcuni Barolo non vengono prodotti. Ma torniamo all’oggetto della nostra discussione. La frollatura è un processo naturale nel quale gli enzimi proteolitici endogeni della carne (calpaine e catepsine) agiscono sulla struttura muscolare rendendone la fibra più tenera e creando una gradevole palatabilità. Parallelamente, l’attività enzimatica porta alla formazione di composti aromatici volatili; zuccheri, acidi grassi e aminoacidi vengono degradati e successivamente riassemblati in nuove molecole che conferiscono alla carne aromi intensi e sapori profondi. Il processo

di frollatura si rende necessario per ogni tipologia di carne e lo scopo primario è quello di agire sulle fibre muscolari e sul collagene che rimangono irrigidite dal *rigor mortis* per l'esaurimento di ATP (adenosintrifosfato). Secondo la tipologia di carne e del tipo di taglio, il processo può richiedere poche ore o diverse settimane. Nelle carni bianche, per esempio, il processo è molto breve (tra le 24 e le 72 ore) in quanto queste tipologie di carni, per loro natura, hanno fibre muscolari più corte e meno tessuto connettivo rispetto alle carni rosse, quindi tendono a essere naturalmente più tenere. Il metodo migliore, se fatto a regola d'arte, è il *dry aging* (o frollatura a secco), il quale regala le esperienze più intense e significative. La carne viene appesa in celle frigorifere con temperatura e umidità controllate e con un'ottima ventilazione (solitamente tra 0°C e 4°C e umidità tra il 70% e 85%). L'esposizione all'aria consente l'evaporazione dell'acqua dalla superficie della carne. Questa disidratazione concentra i sapori, rendendoli più intensi e complessi. Si sviluppano note burrose, di nocciola, leggermente fungine. La superficie esterna della carne forma una crosta scura e indurita che dovrà essere rimossa prima della cottura, con una conseguente perdita di peso e quindi di resa. I tempi di frollatura possono arrivare in alcuni casi a superare i

100 giorni. È proprio qui che s'inizia a sconfinare nella moda. Se è vero che una frollatura prolungata nel *dry aging* può affinare ulteriormente i sapori, trasformandoli in qualcosa di straordinariamente complesso, è altrettanto vero che esiste un punto di non ritorno. Oltre un certo limite, che varia secondo il taglio, l'età dell'animale e le condizioni di frollatura, i sapori rischiano di virare verso note troppo intense, a tratti rancide,

che possono coprire la delicatezza intrinseca della carne. Si rischia di perdere la dolcezza e l'equilibrio per un'eccessiva concentrazione di aromi fermentati. A volte, sembra che l'obiettivo sia più quello di stupire con il "quanto" che con il "come". A esser sinceri, ciò che mi ha spinto ad affrontare questa ricerca è stata la volontà di capire i processi di una tecnica di lavorazione molto più recente, ovvero la *frollatura enzimatica*, la quale ha trovato ampio riscontro anche nella lavorazione del pesce.

Questo tipo di lavorazione, pur producendo risultati eccellenti, è impropriamente chiamata frollatura, proprio in virtù del fatto che gli enzimi chiamati in causa non sono endogeni, ma sono inoculati o spalmati sulla carne. Questi enzimi sono ricavati dal *Koji* (*Aspergillus oryzae*), un fungo nobile che trova largo utilizzo nella cucina giapponese per la produzione di sake, miso e salsa di soia. Il Koji accelera la



rottura delle proteine e degli amidi, contribuendo a una frollatura più rapida e sviluppando profili aromatici unici, con note umami pronunciate. Il risultato è una carne incredibilmente tenera e saporita, con tempi di frollatura notevolmente ridotti rispetto al dry aging tradizionale. È una sorta di “scorciatoia enzimatica” che però richiede grande tecnica, conoscenza e controllo. Ma dopo aver spaziato nell’iperbole della dry aging, si rende necessario un passo indietro in quanto, prima ancora di parlare di frollatura, esiste un presupposto fondamentale troppo spesso sottovalutato: la qualità della materia prima. Una carne eccellente non nasce per magia in cella frigorifera, ma è il frutto di un allevamento attento, rispettoso dei ritmi naturali dell’animale e delle sue esigenze fisiologiche. Animali allevati in condizioni di stress, con spazi ristretti, alimentazione inadeguata o trattamenti sconsiderati, produrranno una carne di qualità inferiore, indipendentemente dal processo di frollatura. Muscoli poco sviluppati, scarso grasso di infiltrazione (marezzatura) e tessuti connettivi rigidi sono solo alcuni dei problemi che un allevamento intensivo e non etico può causare. Un aspetto cruciale, e spesso ignorato, è il benessere dell’animale nelle ore e nei momenti immediatamente precedenti la macellazione. Uno stress prolungato o acuto in questa fase ha ripercussioni dirette e significative sulla qualità finale del prodotto. Quando un animale è spaventato, agitato o sottoposto a sforzi eccessivi, il suo organismo rilascia ormoni dello stress, come l’adrenalina. Questo porta a un rapido consumo delle riserve di glicogeno (la forma di zucchero immagazzinata nei muscoli). Dopo la macellazione, il glicogeno è fondamentale per la corretta instaurazione del rigor mortis e per il successivo processo di frollatura, poiché questo zucchero è convertito in acido lattico abbassando il pH. Un pH acido (attorno a 5.4-5.8) è essenziale per inibire la crescita batterica e



per consentire l’ottimale attività degli enzimi che rendono la carne tenera. Se il glicogeno è esaurito dallo stress, la produzione di acido lattico è insufficiente, elevando la quota del pH sopra 6.0 e inibendo l’azione dei batteri proteolitici. Di conseguenza, la carne risulta scura, con una texture dura e secca (fenomeno noto come DFD: Dark, Firm, Dry). Questo tipo di carne è meno tenera, ha una shelf-life ridotta e un sapore alterato, spesso meno gradevole. Ecco perché la spettacolarizzazione della frollatura rischia di spostare il focus dal benessere dell’animale stesso. **Non esiste frollatura, per quanto sapiente, che possa trasformare una materia prima scadente in un prodotto eccellente.** La frollatura della carne è un’arte oltre che una scienza. È un processo che, se condotto con maestria, eleva la carne a un livello superiore. Ma come in ogni campo, l’eccesso può sciupare il risultato. L’ossessione per i tempi di frollatura estremi, a mio modesto avviso, rischia di trasformare una pratica virtuosa in una mera esibizione, sacrificando il vero protagonista: il gusto. È fondamentale che il consumatore sia educato a riconoscere la qualità e a non farsi ammalare da numeri altisonanti. La frollatura deve servire la carne e non il contrario. La tecnica deve sempre rimanere al servizio del gusto. La vera eccellenza sta nell’equilibrio, nel rispetto della materia prima e nell’obiettivo ultimo: offrire un’esperienza gustativa indimenticabile, non solo un post su Instagram.

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

Gen Z: tra moderazione e socialità, il rapporto con l'alcol cambia volto



di Alessandro Peleggi

Non più semplicemente “generazione sobria”: i giovani nati tra il 1997 e il 2012 riscrivono le regole del bere, tra ricerca estetica, condivisione social e nuove forme di consumo consapevole.

L'immagine della Gen Z come una generazione astemia o particolarmente moderata nel consumo di alcol rischia di essere fuorviante. Se da un lato emerge una maggiore apertura verso alternative a basso o nullo contenuto alcolico, dall'altro i dati raccontano una realtà più articolata, in cui il consumo rimane presente, seppur guidato da logiche nuove. Secondo l'indagine globale “Opus - On Premise User Survey” condotta da CGA by NIQ, solo il 24% dei giovani italiani ha effettivamente ridotto il proprio consumo di alcol rispetto all'anno precedente. Un dato che colloca la Gen Z tra le fasce meno inclini al calo dei consumi, insieme ai Millennials.

Il panorama delle preferenze di questa generazione riserva tuttavia alcune sorprese. Il 46% opta per i cocktail, in particolare



In Italia, l'82% dei giovani frequenta regolarmente bar, ristoranti e caffè almeno una volta a settimana

quelli visivamente più accattivanti, mentre la birra si piazza al secondo posto con il 37% delle preferenze. Una scelta curiosa, se si considera il differente costo tra le due tipologie di bevanda e il potere d'acquisto mediamente più basso dei giovanissimi. Ma il vero motore di questa tendenza è l'estetica: quasi la metà dei consumatori (46%) dichiara di selezionare il proprio drink in base al suo potenziale di condivisione sui social.

Lungi dal rifiutare l'alcol tout court, i giovani mostrano un approccio sfaccettato. A livello globale, il 21% dei membri della Gen Z preferisce occasionalmente alternative “no/low alcohol”, una percentuale superiore rispetto alla media mondiale (17%). In Italia, questa preferenza sale al



La Generazione Z (o Gen Z) include le persone nate tra la metà degli anni '90 e i primi anni 2010, caratterizzata dall'essere la prima generazione cresciuta completamente nell'era digitale, con l'accesso a Internet e ai social media fin dall'infanzia

17%, quasi il doppio della media nazionale. Ma ciò non significa un allontanamento definitivo dall'alcol: il 46% dei giovani non ha modificato le proprie abitudini di consumo, il 13% dichiara addirittura di bere di più rispetto all'anno precedente, mentre il 17% si dichiara completamente astemio.

Emergono così comportamenti ibridi, come il cosiddetto "zebra striping", ovvero l'alternanza, durante la stessa serata, tra bevande alcoliche e analcoliche. Una forma di consumo più flessibile e personalizzata, che riflette la volontà di mantenere il controllo senza rinunciare alla socialità.

La Gen Z resta profondamente legata alla dimensione del "fuori casa". In Italia, l'82% dei giovani frequenta regolarmente bar, ristoranti e caffè almeno una volta a settimana, superando la già elevata media globale del 72%. Non è solo questione di svago: questi luoghi rappresentano spesso il primo contatto con i brand di beverage e costituiscono un canale privilegiato per orientare le scelte di consumo.

Il 38% del campione italiano prevede di aumentare la frequenza delle uscite nei prossimi tre mesi. Inoltre, il 19% dichiara di iniziare le serate più tardi rispetto al passato, un'abitudine che trova terreno fertile nei club, nei bar notturni e nei locali di tendenza, da sempre associati al consumo alcolico. La centralità del momento conviviale – spesso vissuto in orari serali e notturni – è un altro tratto distintivo del comportamento di questa generazione.

Social first: il drink come simbolo d'identità

Nativi digitali, sempre connessi, i giova-



Il 46% della Gen Z opta per i cocktail

ni della Gen Z fanno dei social network il principale strumento per scoprire luoghi e prodotti. Secondo CGA by NIQ, 3 giovani su 5 si lasciano influenzare dai contenuti pubblicati da amici e conoscenti nella scelta di dove mangiare o bere. Non sorprende quindi che l'"instagrammabilità" di un drink sia un criterio determinante per quasi la metà degli intervistati.

«I giovani della Gen Z mostrano un rapporto con il consumo di alcol simile a quello delle altre generazioni, ma con una forte attenzione alla qualità dell'esperienza – commenta Beatrice Francoli, Sales Account Development di CGA by NIQ –. Connessa, curiosa e attenta all'estetica, questa generazione sta ridefinendo le regole del bere fuori casa. Per coinvolgerla davvero, è necessario valorizzare l'esperienza nei locali, proporre prodotti autentici e innovativi, e saperli raccontare nel linguaggio visivo e narrativo dei social media».

Con i suoi 2 miliardi di individui nel mondo, la Gen Z rappresenta non solo un bacino demografico senza precedenti, ma anche un motore di cambiamento nelle abitudini di consumo. Comprenderne le dinamiche – spesso contraddittorie, talvolta sorprendenti – è essenziale per chi opera nei settori dell'hospitality, della ristorazione e del beverage. Non si tratta più solo di vendere un prodotto, ma di costruire un'esperienza coerente con i valori e i codici di una generazione che vive ogni scelta come un'espressione della propria identità.



La divisa ufficiale dell'AMIRA è prodotta dalla "Casa della Divisa"



di Danila Mele *

Cari amici dell'AMIRA, come ben sapete, un bell'abito in sala esprime lo stile di chi lo indossa. E se il Maître è il regista dell'accoglienza, la divisa, quando è ben progettata, traduce anche gli standard AMIRA in segnali chiari per l'ospite: eleganza, qualità e professionalità.

L'abbigliamento da lavoro è uno strumento di stile e prestigio, capace di valorizzare la vostra identità professionale. Ogni giorno, infatti, a La Casa della Divisa, ogni capo nasce dalle vostre esigenze e prende forma con la stessa attenzione con cui si prepara una sala prima del servizio: cura dei dettagli, ascolto e rispetto degli standard qualitativi.

Da anni l'azienda è a fianco dell'Associazione in qualità di sponsor e fornitore ufficiale delle divise istituzionali AMIRA: un progetto sviluppato con dedizione perché le divise dei Maîtres non sono un semplice abito ma un vero e proprio linguaggio professionale.

La divisa: uno strumento pratico, elegante e sostenibile

Una buona divisa deve lavorare con voi. Il segreto sono i tessuti con caratteristiche innovative: easy-care, no stiro, antimacchia, traspirabili e stretch.

Inoltre, nelle nostre divise, sostenibilità e praticità vanno di pari passo: un tessuto sostenibile è un tessuto che rispetta l'ambiente e dura nel tempo. Per questo è importante scegliere materiali affidabili e di qualità che garantiscono anche riassortimenti veloci e costanti.

Eleganza, comfort e personalizzazione per un ottimo lavoro di squadra

La brigata è funzionale e credibile quando tutti nel team si sentono a proprio agio, curati nella propria immagine e orgogliosi di rappresentare l'azienda. È con questo spirito che Casa della Divisa seleziona



modelli e materiali che garantiscano taglie comode e fitting differenziati pur mantenendo impeccabile lo stile.

In aggiunta, come azienda offriamo molti servizi a ristoranti e hotel come, ad esempio, realizzazione di prototipi in base alle proprie esigenze, sviluppo creativo, misurazione e prove taglia in struttura.

Servizi e vantaggi esclusivi per i soci AMIRA

Ritornando alla vostra Associazione e ai tanti soci, ho avuto il piacere di conoscervi nelle varie occasioni e credo sia importante ricordare che noi di La Casa della Divisa ci consideriamo un partner

strategico dell'associazione, sempre a disposizione dei membri dell'AMIRA, anche al di fuori della vita associativa.

Per questi motivi, siamo fieri di offrire ai soci AMIRA consulenze dedicate per la scelta di linee di abbigliamento modulari e trasversali per sala, colazione, banqueting e bar.

Inoltre, grazie al ricamificio e stamperia interni assicuriamo personalizzazioni di qualità in tempi rapidi, tutto questo con accesso a listini e sconti riservati ai soci e alle strutture in cui prestano servizio.

Sono a vostra disposizione per darvi tutte le informazioni su Casa della Divisa e per far crescere nuove opportunità di partnership professionale, garantendovi divise impeccabili per comfort, eleganza e stile.

**Danila Mele*

*Responsabile Commerciale - La Casa della Divisa
+39 331 735 6086 - commerciale@casadelladivisa.it
www.casadelladivisa.it*

Sede & Store: Via Domenico Corvi 19, Senigallia (AN)

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



Carmine Colucci, sezione Basilicata con Giovanni Floris (giornalista, scrittore, saggista, autore e conduttore televisivo italiano)



Alvin (conduttore televisivo, conduttore radiofonico e artista italiano) con Giovannangelo Pappagallo, sezione Bari



Fausto De Carlo, sezione Avellino Irpinia con Filomena Mastromarino in arte Malena, l'attrice hard più celebre d'Italia



Aldo Petrasso (sezione Torino) con la cantante Ivana Spagna



Antonino Scarpinato, sezione Sicilia Occidentale con il regista, sceneggiatore e produttore cinematografico, Giuseppe Tornatore



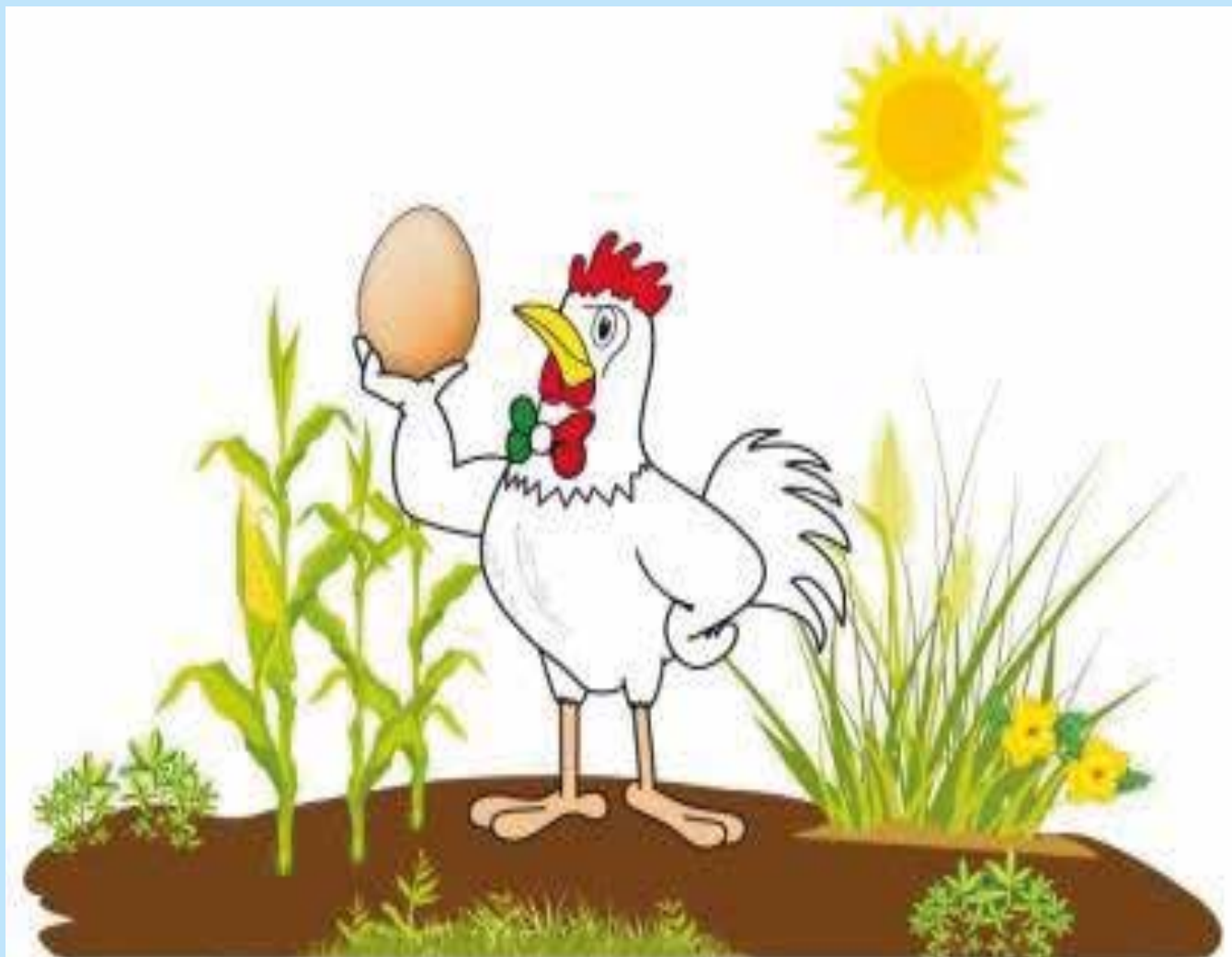
Il Presidente Valerio Beltrami con Francesco Calzona, allenatore di calcio italiano, commissario tecnico della nazionale slovacca



Stefano De Martino (conduttore televisivo, ballerino e showman italiano) con Marco Paolantonio, sezione Paestum

BIBANOVO

Uova da allevamento a terra



*Bibanovo sas
Via Zonce', 50/A*

31010 Godega di S. Urbano (TV)

*info@bibanovo2011.it
cell. 376/2399777*

Orpicchio - Un vitigno antico che dà vita a grandi bianchi nella terra dei vini rossi



di Carmen D'Ambrosio
Sezione AMIRA Paestum

L'Orpicchio è un vitigno molto antico, raro, la cui coltivazione fu abbandonata nel secondo dopoguerra perché ritenuto molto sensibile alle malattie fungine, in particolare alla Botrytis cinerea (muffa grigia). Discende geneticamente dalla Visparola, il capostipite dei vitigni a bacca bianca, un vitigno attualmente poco diffuso, probabilmente di origine greca, arrivato in Italia al tempo della Magna Grecia e diffusosi in tutta Italia.



L'Orpicchio - foto Registro nazionale delle Varietà di Vite

L'Orpicchio è stato ritrovato in Toscana, in un'azienda nell'area del Valdarno di Sopra e lungo la costa tirrenica, perciò è stato inserito nel progetto C.R.E.A. di Arezzo, piantato in due vigneti sperimentali, ed è stato sottoposto a rilievi ampelografici, genetici e produttivi. Nel 2007 è stato iscritto al Registro Nazionale delle varietà tenuto dal Ministero dell'Agricoltura al numero 397 e poi riconosciuto tra i vitigni adatti alla coltivazione nella Regione Toscana.

Il grappolo è di piccole dimensioni, corto, per lo più cilindrico, compatto, raramente alato; il peduncolo è corto, erbaceo; il peso è di circa 200 gr. L'acino è tondo, di medie dimensioni, uniforme; la buccia è mediamente consistente, verde con zone dorate quando giunge a piena maturazione. La polpa è incolore, consistente, a basso rendimento di succo. È sensibile agli attacchi di muffa grigia ma l'acino resiste alle spaccature; il germogliamento tardivo (metà aprile) rende il vitigno poco soggetto alle gelate primaverili. Anche la maturazione dell'uva è tardiva, nella seconda metà di settembre.

Il vitigno è stato reimpiantato da viticoltori raffinati, quali Ettore Ciancico e Linda Nano dell'azienda La Salce, che hanno iniziato la produzione nel 2015, partendo da alcuni filari del C.R.E.A., scegliendo di coltivarlo ad alberello, diversamente dal sistema di impianto tradizionale. La coltivazione ad alberello protegge la pianta dalle muffe. Tra i produttori più interes-

santi: Monnucci Droandi a Montevarchi; L'Orpicchio Dianella, affinato in legno, recensito dal *Gambero Rosso*; l'azienda Le anfore di Elena Casadei. Il vino derivato da questa cultivar, il Bianco Toscana IGT, è un vino bianco con un buon rapporto tra contenuto alcolico e acidico, dal colore giallo paglierino intenso, dall'aroma con note floreali e di frutta matura, sapido, persistente ed equilibrato.



Sei interessato alla pubblicità su questa rivista?

Contatta:

dbuonora@libero.it

Ottimismo dei produttori a “Expo del Chianti Classico”



Tanti turisti a “Expo del Chianti Classico”

Nella ridente cittadina di Greve in Chianti (FI), dall'11 al 14 settembre 2025 si è svolta la 53esima edizione dell'evento enoico “Expo del Chianti Classico”. Quest'appassionante kermesse organizzata dal Comune e dal Consorzio del Vino Chianti Classico è molto partecipata sia da appassionati sia da operatori professionali. Tuttavia, i turisti provenienti da ogni parte del mondo costituiscono la maggioranza. Gli oltre 60 produttori dietro agli stand d'assaggio arrivano da ogni comune del Chianti Classico e portano in degustazione ogni tipologia dell'omonimo vino, come annata, riserva e gran selezione, ma anche bianchi, rosati, vin santo, olio e vermouth. L'affascinante piazza di

Greve in Chianti viene allestita per l'evento con coperture che, anche in caso di pioggia, garantiscono ai visitatori la degustazione e l'acquisto dei loro capolavori enoici. Il programma, durante i quattro giorni, è stato ricco di masterclass sul vino e sull'olio, eventi culturali e artistici. Malgrado il momento per il settore enoico non sia dei migliori degli ultimi anni dovuto alla situazione internazionale, c'era l'ottimismo da parte dei produttori e l'atmosfera era raggiante.

Successo a Panzano in Chianti per “Vino al Vino”

Nel grazioso borgo di Panzano in Chianti (FI), dal 19 al 21 settembre 2025 si è tenuta la 30esima edizione dell'evento enoico “Vino al Vino”. Piazza Bucciarelli ha ospitato gli stands dei 23 produttori del primo biodistretto italiano di Panzano. Evento molto partecipato da appassionati, molti dei quali turisti che in questo periodo dell'anno popolano questo incantevole lembo di Toscana nelle vicinanze di Firenze. In degustazione c'erano varie tipologie di Chianti Classico, quali Annata, Riserva, Gran Selezione, ma anche alcune etichette Igt e di varie annate. Oltre a degustare e conversare con i produttori, vi era anche la possibilità di acquistare i vini direttamente allo stand dell'Unione Viticoltori di Panzano in Chianti. Questo comprensorio è noto per la sua Conca d'Oro, versante nella parte occidentale che è più vitato rispetto alla parte orientale e posto nel cuore del Chianti Classico. I vini ottenuti in questo areale sono di elevata qualità, le aziende hanno vigneti a un'altitudine che varia dai 350 ai quasi 500 metri s.l.m.



Un successo “Vino al Vino”

Il Colli Bolognesi Pignoletto Docg è tra i bianchi più interessanti del panorama vitivinicolo italiano



*a cura di Adriano Guerri
Sezione AMIRA Toscana Felix*

Il Colli Bolognesi Pignoletto è un vino, elevato a DOCG nel 2010, proveniente dal comprensorio emiliano incastonato tra Bologna e Modena. Ci troviamo in un territorio collinare immerso in un paesaggio da sogno, rinomato a livello planetario per le eccellenze enogastronomiche che offre. La zona di produzione del Colli Bolognesi Pignoletto, in provincia di Bologna, ricade nell'intero territorio dei comuni di Castello di Serravalle, Mar-



zabotto, Monte San Pietro, Monteveglio, Pianoro, Sasso Marconi, Savigno e quello situato in parte nei comuni di Bazzano, Crespellano, Casalecchio di Reno, Bologna, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Monterenzio; mentre in provincia di Modena, si produce in parte del territorio del comune di Savignano sul Panaro. In queste zone troviamo dolci rilievi collinari da sempre propizi per la coltivazione della vite con varietà sia di altitudini sia di suoli e con condizioni ideali per dare origine a vini di qualità. Le notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte permettono l'accumulo delle sostanze aromatiche dell'uva, mentre la ventilazione favorisce la buona salute delle viti. Il Colli Bolognesi Pignoletto DOCG è ottenuto con la varietà Grechetto Gentile, in loco conosciuto come Alionzina. Tuttavia sono ammesse anche piccole percentuali di altri vitigni non aromatici per un massimo del

15%, tranne per il Classico Superiore che scende al 5%. Il Pignoletto è dotato di una spiccata freschezza ed è prodotto in varie versioni: Frizzante, Spumante, Superiore e Classico Superiore. La forma di allevamento della vite più diffusa è la spalliera, ma anche la cortina semplice o la doppia cortina. È considerato a buon diritto tra i bianchi più interessanti del panorama vitivinicolo italiano ed è molto apprezzato anche all'estero. A livello sensoriale varia secondo la tipologia,

il colore è giallo verdolino in gioventù e dorato con qualche anno sulle spalle; all'olfatto sviluppa sentori di mela, fiori di sambuco, biancospino, pesca, melone, pompelmo e, talvolta, frutta tropicale; in bocca scivola saporito e la sua freschezza stimola il sorso. È il compagno ideale per i piatti tipici dell'Emilia-Romagna, come tortellini in brodo, crescentine, salumi locali, spaghetti con le vongole, frittura di pesce, carni bianche e formaggi freschi. È un vino che può essere bevuto anche come aperitivo, soprattutto nella tipologia spumante, è perfetto per accompagnare i vari momenti della giornata. Alcuni produttori: Cleto Chiarli, Cantina di Carpi e Sorbara, Bonfiglio, Cinti Floriano, Guidi Gianfranco, La Collina, Corte d'Aibo, Gaggioli, Fedrizzi e Mastrosasso. Il Presidente del Consorzio Vini Colli Bolognesi è Antonio Capelli dell'azienda Corte d'Aibo.

Micro-Ossigenazione: Precisione controllata per un'evoluzione enologica consapevole



di Alessandro Peleggi

Nel moderno panorama enologico, la gestione dell'ossigeno è diventata una delle leve più sottili ma decisive nella definizione dello stile e della qualità del vino. Tra le pratiche di cantina più significative in questo ambito, la micro-ossigenazione si è imposta come uno strumento tecnico altamente performante, capace di incidere sulla struttura fenolica, la stabilità cromatica e la complessità aromatica del vino, in particolare nei rossi giovani.

La micro-ossigenazione è una tecnica relativamente recente, introdotta negli anni '90 da Patrick Ducournau nella regione del Madiran, per ammorbidire l'elevata carica tannica del Tannat. Da allora, si è diffusa in molte zone vinicole, specialmente in contesti dove si lavora con varietà astringenti o si punta a una commercializzazione più precoce del vino.

A differenza dell'affinamento tradizionale in legno, che permette uno scambio gassoso passivo e non controllato, la micro-ossigenazione consente un apporto di ossigeno millimetrico e ripetibile, rendendo il processo più misurabile e adattabile alle specifiche esigenze di ogni massa in affinamento.

La tecnica prevede l'immissione di ossigeno molecolare (O_2) in quantità molto basse – da 0,5 a 5 mg/L/mese, a seconda dello stato evolutivo del vino, della varietà e degli obiettivi enologici. Il sistema è composto da bombole di ossigeno alimentare certificate, flussometri e valvole regolatrici, spesso integrati con centraline elettroniche per la programmazione del dosaggio e diffusori microporosi in ceramica, che garantiscono il rilascio omogeneo e controllato del gas all'interno del serbatoio.

Il trattamento può durare da poche settimane



*Particolare nella cantina Montalbera
a Castagnole Monferrato (AT)*

a diversi mesi, con eventuali modulazioni intermedie, anche in combinazione con batonnage o fermentazioni malolattiche in corso.

I benefici della micro-ossigenazione, se ben gestita, riguardano: la stabilizzazione del colore nei vini rossi, mediante la formazione di pigmenti stabili derivanti dalla reazione tra antociani e tannini; la polimerizzazione dei tannini, che diventano sensorialmente meno aggressivi e più vellutati; l'evoluzione positiva del profilo aromatico, con riduzione di note vegetali e sulfuree, e potenziamento di sentori fruttati e speziati e infine il controllo del rischio di riduzione, mantenendo attiva una microflora equilibrata e favorendo una corretta evoluzione microbiologica. Come ogni pratica enologica di precisione, la micro-ossigenazione richiede monitoraggio costante, analisi enochimiche periodiche (soprattutto su ossigeno disciolto, polifenoli, potenziale redox), e un attento controllo sensoriale. Un dosaggio eccessivo può facilmente portare a ossidazioni precoci, perdita



- Pre-affinamento e pre-imbottigliamento, per preparare il vino a una stabilizzazione finale o ridurre i tempi di maturazione in legno.

Alcuni produttori la utilizzano anche in piccola misura sui bianchi fermentati in barrique, anche se i risultati sono molto più variabili e delicati. Nonostante la sua efficacia, la micro-ossigenazione è oggetto di dibattito tra chi privilegia un approccio più "interventista e tecnico" e chi adotta una filosofia "non invasiva e naturale". In realtà, non esiste una dicotomia netta: come molte altre pratiche di cantina, è lo scopo enologico a definire la liceità e l'efficacia della tecnica. Nel contesto di un'enologia moderna, che punta a un equilibrio tra espressione del territorio e stabilità del prodotto, la micro-ossigenazione può rappresentare una risorsa preziosa, a patto che sia utilizzata con competenza e consapevolezza. La micro-ossigenazione è un esempio emblematico di come l'enologia contemporanea possa coniugare rigore scientifico e sensibilità artigianale. È uno strumento potente, ma non neutro: può migliorare un vino, ma anche snaturarlo, se non applicato con criterio. In una fase storica in cui il mercato chiede vini sempre più tecnicamente ineccepibili ma stilisticamente autentici, la capacità di dosare l'ossigeno diventa una vera arte. Tecnicamente vino, sì – ma anche umanamente vino.



di aromi primari o alterazioni organolettiche difficilmente reversibili.

Per questo motivo, è fondamentale che sia applicata da personale tecnico con esperienza e con strumenti adeguati, preferibilmente in abbinamento a software di tracciabilità del processo.

Tra le principali applicazioni della micro-ossigenazione dobbiamo ricordare:

- Gestione post-fermentativa di rossi giovani, soprattutto da varietà ricche in tannini (Cabernet Sauvignon, Sagrantino, Aglianico, Syrah).
- Supporto alla fermentazione malolattica, facilitando lo sviluppo dei batteri lattici in condizioni di moderata disponibilità di ossigeno.



Vuoi iscriverti all'AMIRA?

Vai sul sito www.amira-italia.it
e cerca qual è la
sezione più vicina a te.

Il rapporto lavorativo tra maître e wedding planner



di Carlo Bonito
sezione AMIRA Sicilia Occidentale

Il mondo dell'organizzazione di eventi, in particolare dei matrimoni, è un settore in continua evoluzione. Tra i professionisti coinvolti, il maître e il wedding planner svolgono ruoli fondamentali, ciascuno con competenze specifiche che si intrecciano per garantire il successo dell'evento. Analizziamo il loro rapporto lavorativo e come collaborano per creare esperienze indimenticabili.

1. Ruoli e Responsabilità

****Maître**:** Il maître è il responsabile della sala e del servizio ristorativo in un evento. La sua figura è cruciale durante il matrimonio, poiché coordina il personale di sala, gestisce il servizio ai tavoli e si assicura che gli ospiti siano soddisfatti. Inoltre, il maître comunica con la cucina per garantire che i piatti siano serviti in modo tempestivo e secondo le aspettative.

****Wedding Planner**:** D'altra parte, il wedding planner è il professionista che si occupa della pianificazione e dell'organizzazione dell'intero matrimonio. Dalla scelta della location alla gestione del budget, fino alla selezione dei fornitori. Il wedding planner ha una visione complessiva dell'evento e lavora a stretto contatto con diversi fornitori, compreso il maître.

2. L'Evoluzione della Professione di Wedding Planner



La figura del wedding planner è emersa in risposta alle esigenze sempre più complesse degli eventi moderni. In passato, il maître si trovava spesso a dover gestire non solo il servizio di sala, ma anche molti aspetti organizzativi del matrimonio. Questa situazione poteva portare a un sovraccarico di lavoro, rendendo difficile mantenere un alto standard di servizio. Di conseguenza, la professione di wedding planner è nata per

sollevare il maître da parte delle responsabilità organizzative, permettendo a ciascun professionista di concentrarsi sulle proprie competenze specifiche. Il wedding planner si è quindi affermato come un esperto nella gestione dei dettagli, liberando il maître dalla necessità di fare tutto da solo. Questa specializzazione ha portato a una maggiore efficienza e a una migliore esperienza per gli sposi e gli ospiti.

3. Collaborazione e Comunicazione

La collaborazione tra maître e wedding planner è essenziale per il buon esito del matrimonio. La comunicazione deve essere chiara e costante per garantire che ogni dettaglio sia curato. Ad esempio, il wedding planner deve informare il maître sulle preferenze alimentari degli ospiti, sulle tempistiche del servizio e su eventuali richieste particolari.

Durante l'evento, il maître può fare riferimento al wedding planner per affrontare situazioni impreviste, come variazioni nel numero degli ospiti o modifiche dell'ultimo minuto nel menù. Una buona sinergia tra i due professionisti può fare la differenza nel garantire un flusso armonioso durante il matrimonio.

4. Affrontare le Sfide

Il settore degli eventi può presentare sfide impreviste, e il rapporto tra maître e wedding planner deve essere sufficientemente



temente robusto per affrontarle. Situazioni come ritardi nella cerimonia, problemi logistici o richieste speciali da parte degli sposi possono richiedere una rapida decisione e un coordinamento efficace. La capacità di lavorare insieme in modo sinergico può contribuire a risolvere i problemi in tempo reale, minimizzando lo stress per gli sposi e gli ospiti.

5. Creare un'Esperienza Indimenticabile

Il vero obiettivo della collaborazione tra maître e wedding planner è creare un'esperienza indimenticabile per gli sposi e i loro ospiti. Quando entrambi i professionisti lavorano in armo-

nia, sono in grado di offrire un servizio impeccabile che riflette la visione degli sposi. Dalla scelta dei piatti alla decorazione della sala, ogni aspetto deve essere attentamente curato per garantire che il matrimonio sia un successo.

Conclusione

In sintesi, il rapporto tra maître e wedding planner è fondamentale

per la realizzazione di matrimoni di successo. La professione di wedding planner è emersa per alleviare il maître da un carico di lavoro eccessivo, permettendo a entrambi i professionisti di brillare nelle loro aree di competenza. Attraverso una comunicazione efficace, una buona collaborazione e la capacità di affrontare le sfide, questi professionisti possono trasformare un sogno in realtà, offrendo agli sposi e ai loro ospiti un evento memorabile. Investire nella relazione tra maître e wedding planner è, quindi, una scelta strategica per ogni matrimonio.

Trattoria & Pizzeria dal 1990

"La Terrazza"

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



POLLO SCUCCHIATO®

Il Primo, l' Unico, l' Originale!



UNICA SEDE

CURTERI di Mercato San Severino (SA)

Tel. 089 825352



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

The Strand Hotel di Yangon (Myanmar): il valore strategico dell'eredità storica nell'hôtellerie di lusso



di Simone De Feo
Sezione AMIRA Paestum

Nel panorama dell'ospitalità internazionale, poche strutture rappresentano un caso di studio così rilevante come lo Strand Hotel di Yangon. Inaugurato nel 1901 dai fratelli Sarkies, pionieri dell'hôtellerie coloniale asiatica, lo Strand nacque per intercettare il traffico crescente di viaggiatori, diplomatici e commercianti che attraversavano il sud-est asiatico, quando Yangon (allora nota come Rangoon) era uno dei principali porti dell'Impero britannico. La scelta della posizione su Strand Road, l'architettura imponente con ampie verande e spazi concepiti per il comfort climatico e un servi-



zio orientato a standard elevati resero l'hotel un benchmark di riferimento per l'ospitalità coloniale, tanto da essere definito "la più bella locanda a est di Suez". Nel corso del ventesimo secolo, la struttura attraversò fasi alterne, riflettendo le trasformazioni politiche ed economiche del Paese. Dalla requisizione giapponese durante la Seconda Guerra Mondiale al rilancio degli anni '50 sotto la proprietà Steel Bros & Co., lo Strand rimase sempre un punto di riferimento per la vita sociale e diplomatica locale. L'evento simbolo di quell'epoca, il Rose Ball, ne consolidò l'immagine come polo mondano e culturale. Il vero punto di svolta arrivò

negli anni '90, quando un consorzio, guidato dall'albergatore Adrian Zecha, comprese il potenziale strategico del brand storico. Con un investimento superiore ai 10 milioni di dollari, l'hotel fu restaurato integralmente e riportato ai fasti originari, fondendo il valore del patrimonio architettonico con standard contempora-

nei di lusso. La nascita della Myanmar Hotels International, joint venture pubblico-privata, segnò inoltre un esempio di partnership efficace per la valorizzazione di asset storici in ottica commerciale. Oggi lo Strand rappresenta un modello gestionale di "heritage hospitality": pavimenti

in marmo e teak, lampadari d'epoca e mobili laccati convivono con un'offerta gastronomica di alto livello e servizi personalizzati. Le sue 32 camere (la Strand Suite di 200 mq circa) offrono servizi all'avanguardia tecnologica. Ma, soprattutto, il suo successo dimostra come il recupero dell'identità storica e il posizionamento sul mercato come icona di autenticità possano tradursi in un vantaggio competitivo duraturo. The Strand Hotel non è solo un luogo dove soggiornare: è una lezione concreta di come la memoria possa diventare valore e il passato uno strumento strategico per costruire il futuro dell'hôtellerie di lusso. Stay tuned...

Il latte di mandorla, prodotto di spicco della gastronomia sicula



Rubrica a cura del
dott. Giovanni Favuzzi

Potrebbe sembrare una comune bevanda vegetale, eppure il latte di mandorla siciliano è un prodotto di spicco della gastronomia sicula. Ideale da bere ghiacciato per dissetarsi durante gli afosi pomeriggi estivi, il latte di mandorla è ricco di benefici, poche calorie nella versione senza zucchero e altrettante controindicazioni.

Come si ottiene il latte di mandorla?

Il latte di mandorla è definito tale solo ed esclusivamente per il colore biancastro; la sua composizione chimica non ricorda nemmeno vagamente quella del latte animale e il suo consumo non può sostituirlo in alcun modo. Il latte di mandorla è il risultato dell'infusione a freddo e della spremitura in acqua delle mandorle tritate; ha proprietà dissetanti e il suo consumo si amplifica nella stagione estiva, quando viene servito freddo.

Quali sono le sue caratteristiche nutrizionali?

Il latte di mandorla è un alimento ipocalorico e iposodico, privo di lattosio, glutine e colesterolo, ricco di vitamina E, acidi grassi monoinsaturi e potassio, che può favorire la salute cardiovascolare e il funzionamento intestinale, oltre a contribuire al benessere di pelle, capelli e unghie. Il latte di mandorla non zuccherato è naturalmente povero di tale componente, ma se acquistate quello zuccherato, il contenuto di quest'ultimo può essere veramente alto.

È consigliato il suo consumo?

Il latte di mandorla apporta una discreta quantità di antiossidanti (vit. E) e il suo consumo potrebbe essere consigliato in sostituzione alle comuni bevande soft-drinks (tipo cola, aranciate, succhi di frutta, ecc.); la predominanza



dell'apporto di acidi grassi insaturi (oleico e linoleico) conferisce al latte di mandorla una discreta qualità nutrizionale.

Chi non dovrebbe consumare il latte di mandorla?

Chi soffre di calcoli renali non dovrebbe consumarlo in quantità eccessive per il suo contenuto di ossalato di calcio. Il latte di mandorla non è, come anticipato, ricco di proteine e di altre sostanze nutritive che sono importanti per il proprio benessere, almeno se messo a confronto con quello di origine animale.



La mandorla di Toritto, ricercata dai pasticceri di tutto il mondo



di Carmen D'Ambrosio
Sezione AMIRA Paestum

La mandorla di Toritto è un prodotto tipico pugliese che prende il nome dal paese omonimo. Toritto è in provincia di Bari, nei pressi del Parco Nazionale dell'Alta Murgia. Questa zona, nel periodo post unitario, era infestata dai briganti, che si nascondevano nei fitti



boschi che all'epoca ricoprivano la zona per poi assalire e saccheggiare le carrozze in transito. Il bosco fu quindi raso al suolo e al suo posto si piantarono i mandorli. Le cultivar giunte fino a noi prendono il nome dalle famiglie più importanti dell'epoca: Antonio de Vito, Genco, Filippo Cea.

Quest'ultima varietà è quella più ricercata dai pasticceri di tutto il mondo; di essa sopravvive, nella località Matine, l'albero madre. Il suo pregio sono i caratteri organolettici (sapore intenso ed equilibrato con note finali di burro, la marcata pastosità), l'elevato contenuto di olio e acidi grassi polinsaturi, la minima acidità, la redditività (nascono due mandorle gemelle nello stesso guscio).

In pasticceria è utilizzata per confezionare la "Pasta Reale", le "torte rosate", il torrone, i confetti; la "Faldacchea", un dolce tradizionalmente legato ai riti nuziali, fatto con pasta di mandorle, zucchero, amarene e ricoperto di glassa bianca di zucchero o di cioccolato bianco; le mandorle pralinate, ricoperte di zucchero caramellato, tipiche del periodo natalizio; il "latte di mandorla", una bevanda dissetante e

nutriente, che è servito fresco e accompagnato da qualche chicco di riso.

Oltre che nell'alta pasticceria è indicata nelle diete per le sue qualità nutritive, infatti, contiene tocoferoli ed è ricca di grassi polinsaturi.

Le foglie sono un ottimo mangime, soprattutto per gli

ovini; malli e gusci sono utilizzati per la produzione tradizionale di carbonella, le ceneri dei gusci, ricche di potassio, sono un ottimo fertilizzante naturale.

La coltivazione del mandorlo in provincia di Bari è diffusissima, essendo una pianta robusta e rustica, che non richiede l'uso di concimi chimici e trattamenti fitosanitari, cresce bene nei terreni poveri, aridi e poco profondi. La raccolta avviene fra la fine di agosto e l'inizio di ottobre.

Questa produzione ha rappresentato una preziosa risorsa economica, e ha influenzato il paesaggio agrario e la cultura popolare. Per questo la mandorla di Toritto è stata riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf). Inoltre è un presidio Slow Food, sostenuto da Regione Puglia e Unioncamere Puglia.

L'Associazione "Famiglia Filippo Cea", presieduta da Giovanni Ceglie, discendente diretto di Filippo Cea, sta promuovendo gli investimenti su questo prodotto, in particolare da parte di giovani produttori, e la sua esportazione.



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

Perché si brinda con spumanti e bollicine?



di Luca Stroppa

Difficile, se non impossibile, stabilire una data o un arco temporale in cui spumanti e bollicine si sono affermati come vini per i brindisi e per i festeggiamenti. C'è chi sostiene che questo periodo possa corrispondere al XVIII° secolo, dopo che, nel secolo precedente, Dom Pérignon "inventò" lo Champagne con rifermentazione di un vino base. C'è chi dice che la scoperta sia frutto del caso; c'è chi ritiene che il più celebre monaco benedettino francese si sia speso in approfonditi studi per giungere a questa nuova pratica di vinificazione, ma c'è anche chi avanza l'ipotesi che le bollicine degli spumanti siano nate altrove e con altri protagonisti.

Sicuramente la mancanza di notizie e fonti certe a riguardo non permette una precisa definizione del momento in

cui spumanti e bollicine sono diventati il simbolo della festa.

È, invece, meno complicato e intricato il tentativo di ricostruire il perché questa tipologia di vini si è affermata per il brindisi. A tal proposito, esiste una serie d'ipotesi che non si autoescludono e che, considerate nel loro insieme, ci forniscono una spiegazione piuttosto convincente ed esaustiva.

Proviamo ad analizzarne una a una. Alla fine avremo un quadro completo della situazione e potremo avere le risposte che cerchiamo.

Ipotesi 1: superstizione

Uno spumante, per potersi definire tale, deve avere una sovrappressione interna non inferiore ai 3 bar, mentre un vino frizzante tra 1 e 2,5 bar. Il maggior quantitativo di anidride carbonica intrappolata in una bottiglia di spumante fa in modo che, se non maneggiata



in maniera controllata, all'atto dell'apertura, l'anidride carbonica trova il varco per fuoriuscire e liberare tutta la sua forza, determinando il classico "botto".

Quando si scoprì questo effetto delle bottiglie di spumante si diffuse una credenza davvero particolare: **si pensava che il botto potesse spaventare spiriti negativi o maligni** che serpeggiavano attorno ai presenti o nel luogo in cui la bottiglia veniva stappata. Si credeva che **il forte "rumore" potesse allontanare queste presenze indesiderate**.

Immediatamente, questa credenza fu associata e inserita nel brindisi, da sempre momento benaugurante, rituale di buon augurio, in cui augu-





rare buona salute e futuro prospero, felice e fortunato. Insomma, se il brindisi è tutto ciò, non esiste momento migliore per il botto con cui scacciare ogni negatività. Ovviamente, il botto poteva

essere garantito solo dagli spumanti, non da vini rossi o bianchi fermi. Et voilà, ecco che gli spumanti furono inseriti in questo rituale e divennero i vini del brindisi e delle feste. A “rovinare” i piani ci ha pensato il Galateo del vino che sconsiglia il botto in quanto pericoloso per l’incolumità dei presenti (il tappo che fuoriesce raggiunge velocità tali da mettere a rischio l’incolumità fisica di chi eventualmente può esserne colpito), poco elegante e potenzialmente dannoso per le proprietà organolettiche del vino. Meglio un leggero e sottile sibilo. Basterà per spaventare le negatività che si nascondono attorno al nostro am-

biente?

Ipotesi 2: marketing

Vuoi per quell’innata **finezza ed eleganza che caratterizza il perlage** e le bollicine di uno spumante, vuoi per la loro **spiccata effervescenza**, vuoi per il loro **colore dorato**, vuoi per il particolare metodo di produzione, gli spumanti sono stati interpretati come vini diversi dagli altri, parti-

colari e adatti per momenti speciali.

Insomma, la loro veste cromatica e le loro proprietà organolettiche hanno spinto molti produttori a inserirle in questo rituale, cavalcando anche una strategia di marketing che si è rivelata vincente.

Ipotesi 3: collocazione nei pasti

Il brindisi è un rituale che è effettuato o **all’inizio o alla fine di un pasto**, oppure quando si festeggia con una torta o un dolce. A seconda del loro grado di dolcezza, gli spumanti sono vini ideali con l’aperitivo o per il pre-pasto, nelle versioni più secche, o con i dolci, a fine pasto, proprio nelle sue versioni dolci o amabili.

Ecco dunque che il legame tra brindisi e bollicine è giustificato anche da questo aspetto in comune, la medesima collocazione temporale pre e post portate centrali di un pasto (per il Galateo non si dovrebbe mai brindare durante un pasto). Certo, gli spumanti secchi possono tranquillamente accompagnare anche un pasto, ma con l’aperitivo sono sublimi. Gli spumanti dolci, invece, sono da bere solo con torte e dolci, per cui tutto sembra fatto appositamente per brindare e festeggiare con spumanti e bollicine.



Il motto dell’AMIRA:

“Un sorriso non costa nulla e rende molto”



Vuoi scrivere su
Ristorazione & Ospitalità?

Scrivi a dbuonora@libero.it

Il prosciutto di pecora, frutto di una tradizione antica



a cura di Marco Contursi

Quando parliamo di prosciutto, pensiamo subito alla coscia posteriore del maiale, ma non tutti sanno che esiste anche un prosciutto realizzato con le cosce posteriori delle pecore. Il prosciutto di pecora è frutto di una tradizione antica che si concentra nelle zone a maggiore vocazione pastorale della Sardegna, dell'Abruzzo e della Campania. In quest'ultima regione è la provincia di Avellino che detiene ancora l'usanza, da parte di alcuni pastori, di salare e stagionare le cosce ovine, per poi farne regalo alle autorità del paese, come ad esempio il medico condotto e il parroco.

In Sardegna ha avuto il riconoscimento del marchio di tutela PAT (Prodotto agroalimentare tradizionale). Vediamo come si realizza. Le cosce sono disossate a mano con grande cura (ma c'è anche una tradizione che mantiene l'osso), eliminando grasso in eccesso, quindi massaggiate per eliminare eventuali ristagni di sangue. A questo punto è possibile salarle e aromatizzarle usando sale, pepe, aglio, peperoncino e noce moscata. Il processo di salagione dura dalle due alle tre settimane, cui segue una stagionatura di alcuni mesi, 4 o 6, in base alle caratteristiche e al peso della coscia di partenza. Durante questa fase, il prodotto può essere ulteriormente rifilato e stuccato per favorire la perfetta maturazione. Alcuni produttori usano anche il fumo per conferire un sapore più complesso al salume, ovviamente usando legni non resinosi e profumati come ad esempio il mirto, che abbonda in Sardegna. Il risultato sarà un salume dal colore scuro e dai sentori piuttosto forti, che ben si adatta a una cucina terragna di chiara matrice pastorale come quella abruzzese o sarda. Si può collocare in un antipasto di pecorini di varia stagionatura, cui seguirà della pecora bollita. In alcune zone rurali, con i riti-



gli del prosciutto di pecora si realizza una zuppa di verdure che vede cardi, cicoria, caccialepre e altre erbe spontanee, unirsi alla carne del prosciutto, a scorze di formaggio e a fette di pane raffermo. Un piatto unico di grande sapore e anche incidenza calorica, perfetto per chi percorre chilometri al pascolo con gli animali. In Sardegna, i prosciutti particolarmente stagionati sono grattugiati e uniti a olio extravergine locale per comporre un pesto da spalmare sul pane carasau. Per l'abbinamento al prosciutto di pecora sono indispensabili vini rossi di grande struttura e persistenza aromatica per competere con questo salume così particolare, come ad esempio il cannonau o l'aglianico irpino. Il gusto particolarmente deciso non lo rende amato da tutti e quindi se ne consiglia la prima volta l'acquisto di una piccola quantità per provarlo. Ma sicuramente renderà unico il tagliere di salumi in cui sarà collocato.

Cocktail Food Pairing: un'occasione di business.

Il Gin & Tonic per 5 proposte di

abbinamenti virtuosi



a cura di Fabio Pinto
Tesoriere Nazionale Aibes

Siamo ormai sicuri nell'affermare che la formula del Cocktail Food Pairing è un'occasione di business e rappresenta una sfida alle convenzioni che incoraggia l'esplorazione di nuove combinazioni di sapori. Un Cocktail Food Pairing, creato con caparbietà e competenza, consente di creare un'esperienza sensoriale unica, in un gioco armonico e originale tra drinks miscelati e piatti, anche di semplice preparazione, che tengono conto dei tempi di servizio al banco bar.



*Sempre piacevole bere un
Gin & Tonic*

"I criteri di abbinamento"

I principali criteri per costruire il pairing sono due:

- Assonanza (più conosciuta in sommellerie come concordanza)
- Contrasto (più conosciuta in sommellerie come contrapposizione)

Nel primo caso si punta sul connubio di sapori simili per creare un'armonia, mentre nel secondo s'incontrano sapori diversi che possono stimolare il palato e sorprendere l'ospite con le sensazioni gustative "nuove".

Appare giusto comunque ricordare che in questa tipologia di proposta occorre sempre una profonda conoscenza dei gusti base: dolce, salato, amaro e umami.

Le nostre proposte di Gin & Tonic food pairing

1 - Il Gin Tonic con i formaggi non sbaglia mai!

- La freschezza del drink bilancia la cremosità e la forza dei formaggi più decisi. Se ami osare, porta al banco un po' di Gorgonzola DOP piccante o un Blu di Bufala e accompagnali con un Gin & Tonic profumato, magari con rosmarino e una scorzetta di limone. Il tocco aromatico donerà brillantezza al boccone.



*Il Gin & Tonic bilancia la cremosità e la
forza dei formaggi*

- **Attenzione:** rosmarino e buccia di limone nel Gin & Tonic sono perfetti in abbinamento ai formaggi più intensi.

2 - Il Gin Tonic e le carni grigliate: contrasto perfetto!

- Con le carni alla griglia la freschezza del Gin Tonic gioca il ruolo perfetto nel contrastare la ricchezza dei sapori. Costine di maiale, entrecôte, tagliata, abbinate al Gin & Tonic con



Il Gin & Tonic contrasta la ricchezza dei sapori della carne alla griglia

pepe rosa e una foglia di basilico sul ghiaccio significherà creare un equilibrio tra forza e leggerezza. Per un pollo alla griglia occorrerà invece un Gin & Tonic con fetta di lime e foglia di menta, le note citriche e mentolate puliscono il palato e accompagnano il morso in modo quasi rinfrescante.

- **Attenzione:** un Gin & Tonic con aggiunta di pepe rosa e una fetta di limone su affettato di tacchino affumicato sarà vivacità allo stato puro.

3 - Il Gin Tonic e le verdure grigliate: un incontro naturale di freschezza su freschezza!



- Il Gin & Tonic abbinato alle insalate, le verdure, piatti freschi e leggeri, sarà sempre elegante e mai si sovrapporrà, solo freschezza su freschezza. Con un'insalata di finocchi e arance abbiniamo un Gin & Tonic con fetta di cetriolo e foglia di menta, sarà una sinfonia aromatica al palato.

- **Attenzione:** un Gin & Tonic con aggiunta di mirtilli e rosmarino sarà perfetto per piatti di pesce e verdure grigliate.

4 - Il Gin Tonic e i frutti di mare per evocare la macchia mediterranea!



Gin & Tonic, ottimo l'abbinamento con le ostriche

- Il Gin & Tonic mediterraneo si sposa alla perfezione con piatti di pesce e in particolar modo con i frutti di mare. Un ottimo abbinamento è con le ostriche, dove la sapidità dei frutti di mare è esaltata dalle note erbacee del gin creando un'armonia di sapori che evoca le coste assolate del Mediterraneo. Nessun errore nell'abbinare un Gin & Tonic al salmone affumicato dove le bollicine e la freschezza del drink sgrassano il palato e rendono il pesce più leggero e gustoso.

- **Attenzione:** un Gin & Tonic preparato con un'acqua tonica non troppo amara per accompagnare frutti di mare e piatti di pesce risulterà una scelta vincente nel rispetto dei sapori delicati da rimarcare al palato.

5 - Il Gin Tonic e i dolci al cioccolato, l'abbinamento inatteso!



Dolce al cioccolato e Gin & Tonic... un grande equilibrio

- Il Gin & Tonic diventa in modo sorprendente il compagno ideale per il cioccolato fondente, l'amaro leggero del gin e la frizzantezza della tonica spengono la dolcezza e rilanciano il sapore. Un Gin & Tonic con aggiunta di zeste di arance e pepe rosa accanto a un dolce al cioccolato bianco regala un contrasto sorprendente, un equilibrio tra dolcezza cremosa e calore speziato.

- **Attenzione:** un Gin & Tonic con un tocco di peperoncino sarà perfetto su un brownie al cioccolato.

Napoli - Offerta di lavoro: cameriere con esperienza 3 euro l'ora

Un bar del centro direzionale di Napoli (zona ricca di uffici, ristoranti, gastronomie e bar) ha proposto a un cameriere con esperienza, dal lunedì al venerdì, dalle 7 alle 17, 10 ore a 3 euro, in pratica 150 euro a settimana! L'annuncio, arrivato tramite messaggio privato e riguardante mansioni di consegna e servizio ai tavoli, non parlava di alcun contratto regolare. Il cameriere ha scritto al deputato Francesco Emilio Borrelli (Alleanza verdi e sinistra), dicendo: "Buonasera Francesco, sono un papà di 35 anni che sta cercando lavoro, questa è l'offerta che ho ricevuto stasera". Il deputato, già in passato attento alle denunce di sfruttamento nel mondo del lavoro, ha rilanciato la notizia sui social. (Fonte: www.today.it)



A cura di Diodato Buonora

Shanghai - Fanno pipì nel brodo al ristorante e filmano tutto, condannati!

Due 17enni sono finiti nei guai non per qualche marachella scolastica, ma per una bravata da record: a Shanghai, in una delle filiali della celebre catena Haidilao, tempio dell'hotpot cinese, hanno deciso di alzarsi dal tavolo e... fare pipì nel pentolone di brodo, il cuore pulsante di quella tipologia di ristorante. Ubriachi e convinti di aver compiuto l'impresa del secolo, hanno immortalato la scena e l'hanno pubblicata sui social come se fosse un trofeo da esibire. Il video, inutile dirlo, è diventato virale in un lampo, tra disgustati commenti e ondate d'indignazione. Il tribunale di Shanghai mette nero su bianco la sentenza: i due adolescenti hanno compiuto un "atto di insulto" che ha danneggiato in modo grave la reputazione dell'azienda, scatenando disagi e diffidenza nel pubblico. Il conto finale è pesantissimo: 2,2 milioni di yuan, pari a circa 284 mila euro. A pagare saranno i loro genitori. (Fonte: www.fanpage.it)

Venezia - Si finge giornalista di Vogue per scroccare una stanza nell'hotel 5 stelle... scoperto e inseguito tra le calli

Un soggiorno vip trasformato in inseguimento tra le calli veneziane. È quanto successo a un truffatore che, spacciandosi per Patrick Pendiuk, fashion editor di Vogue Germania, ha cercato di "scroccare" una stanza all'hotel Metropole di Venezia (5 stelle) nei giorni clou della Mostra del Cinema in laguna. Il suo piano, però, è andato a monte: dopo alcuni segnali bizzarri lo staff dell'albergo è riuscito a smascherarlo e, grazie alla prontezza del concierge e del maître, lo ha inseguito fino a farlo fermare dalla polizia municipale. (Fonte: www.open.online)

Berna (Svizzera) - Aprono un ristorante nelle stanze delle urne funerarie di un cimitero

Dal prossimo gennaio sarà possibile sedersi a tavola nel ristorante nato all'interno del crematorio del cimitero Bremgartenfriedhof di Berna in Svizzera. Come riporta, infatti, l'agenzia di stampa svizzera Ats, le due stanze all'interno della struttura, dedicate alle urne funerarie, sono state utilizzate sempre meno, poiché le persone hanno preferito negli anni spargere le ceneri o portarle a casa. Non potendo abbattere le mura perché il cimitero è un complesso monumentale protetto, costruito nel 1908, la direzione ha pensato di riutilizzare gli spazi trasformandoli, appunto, in un ristorante che si chiamerà "La Vie", ovvero "La vita" in francese. Il nuovo locale sarà allestito in stile Belle Époque, periodo in cui il crematorio è stato costruito. I colori dominanti saranno il bordeaux e il verde. La responsabile del crematorio: "Vogliamo fare qualcosa di bello". (Fonte: www.adnkronos.com)

Ristorazione & Ospitalità di ottobre 1995



a cura di Diodato Buonora

Bello, veramente bello e interessante è il numero della rivista di ottobre 1995. Ci sono diversi articoli didattici che ancora oggi sono attuali. In copertina c'è una foto di Bertinoro, comune italiano di 11.110 abitanti della provincia di Forlì-Cesena in Emilia-Romagna. È soprannominato «Il balcone della Romagna» perché offre una spettacolare vista che spazia dalla pianura al Mare Adriatico. È un borgo caratterizzato da strade acciottolate e un'architettura medievale ben conservata. Bertinoro è stata messa in copertina perché l'Accademia dei Benigni ha conferito, presso la Rocca del Barbarossa di Bertinoro, la dignità di anfitrione a Giuseppe Sinigaglia, presidente mondiale dei maîtres d'hotel. Ho visitato più volte Bertinoro e vi posso assicurare che è una località che merita per la sua bellezza, per la gastronomia e soprattutto per i vini romagnoli come Albana e Sangiovese.

Per il resto, sul numero "Anno XIX - N° 10 ottobre 1995", le pagine erano, come al solito, 48. Le pagine di pubblicità erano 14; 4 sezioni Amira (Abruzzo, Paestum, Puglia e Sanremo); 2 cantine: Libeccio 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. Per completare, 2 pagine miste e numerosi altri piccoli sponsors.

Da leggere, abbiamo trovato interessante:

- Pag. 6 - Bertinoro - ieri oggi e domani
- Pag. 8 - "La pagina del vino" - Veneto di Mario Celotti
- Pag. 12 - Liguria - Mitica fascia di terra italiana dove storia e leggenda fantasticamente convivono di Renato Tavanti
- Pag. 14 - Buffet delle colazioni e Buffet delle insalate



- Pag. 17 - La cucina tedesca ovvero "So kocht Deutschland" di Antonio Maresca

- Pag. 25 - Quando la cucina italiana diventa cultura nel mondo di Liliana Baldella

- Le erbe in casa, nella pentola e nella bottiglia

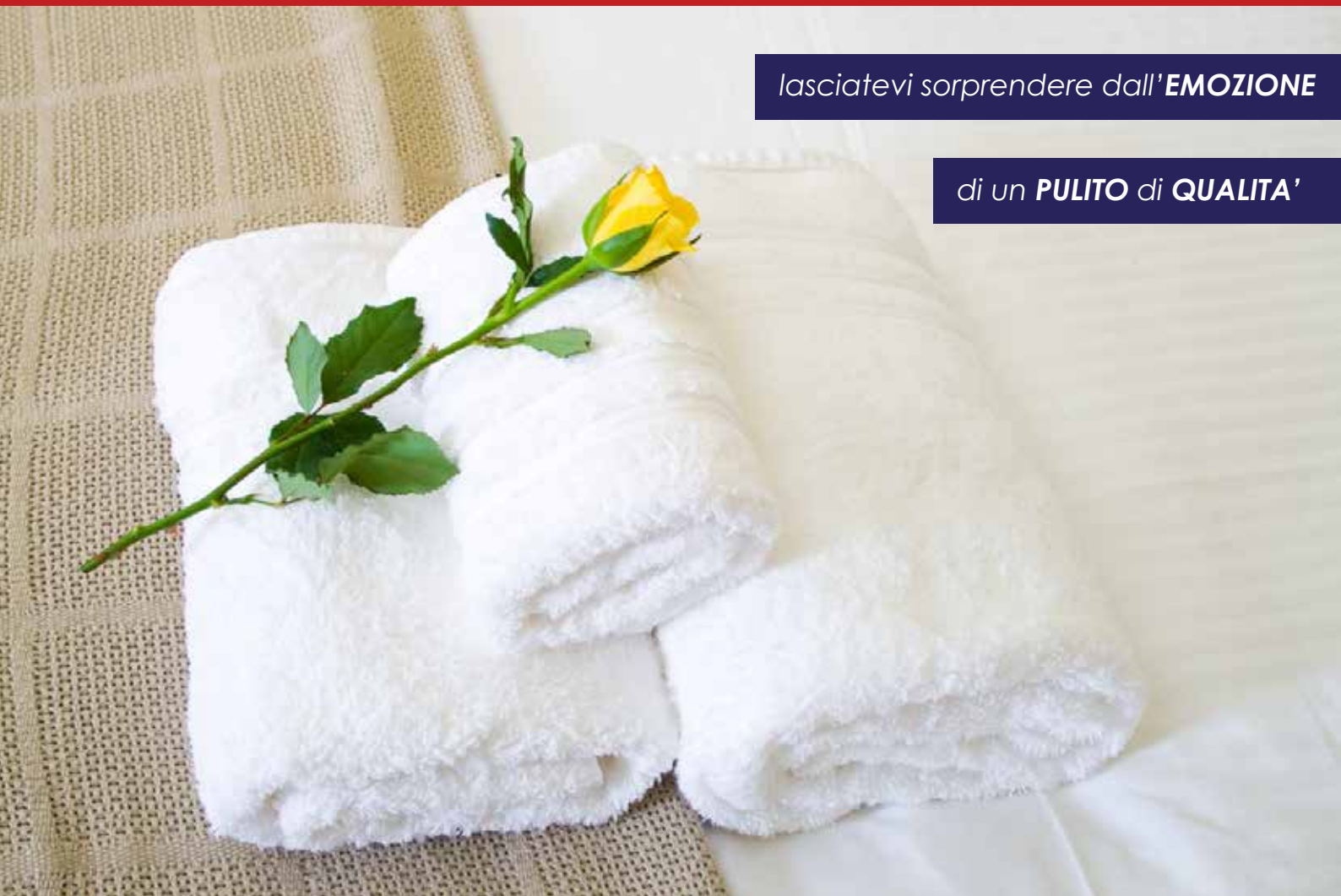
Per ricevere il pdf di Ristorazione & Ospitalità di ottobre 1995,

e di quelli da dicembre 1990 a settembre 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.

*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.



I soci AMIRA alla cantina Cascina Melognis di Revello (CN) per una giornata “Formazione / degustazione”

Lunedì 15 settembre, la sezione A.M.I.R.A. Cuneo Provincia Granda, guidata dal Fiduciario Mauro Prato, ha organizzato una giornata di formazione - degustazione presso la cantina Cascina Melognis di Revello (CN). La produttrice Vanina Carta ha accolto i numerosi soci AMIRA con un calice di benvenuto del loro avvolgente metodo classico “pas dosé”.

Successivamente, sono stati presentati 8 prodotti delle Colline Saluzzesi, viticoltura pedemontana e storica, risalente a prima del Medioevo, caratterizzata da vari vitigni autoctoni come ad esempio il Pelaverga Grosso, il Barbera, la Neretta Cuneese, la Freisa, la Bolana e il Nebbiolo di Dronero, clone di Chatus, affiancati da Gouais Blanc, Chasselas e Pinot Nero, vitigno che fornisce i migliori risultati qualitativi in climi freschi come quello della zona di Saluzzo e Revello.

Durante la serata è stato dato anche il benvenuto ai nuovi iscritti alla sezione Cuneo Provincia Granda: Elia Levrino, Letizia Casamento e Valentina Michelle Valvason.

Al termine della serata, il Fiduciario ha dato appuntamento ai soci per le nuove iniziative e in modo particolare al congresso nazionale di Stresa. Cascina Melognis è una piccola realtà viticola piemontese che fa del rispetto dell'ambiente e della tipicità del territorio i punti cardine della propria filosofia produttiva. La storia della cantina ebbe inizio nel 2009 nel comune di Mulino Cerrati, a nord della città di Cuneo, in un territorio alpino situato ai piedi del Monviso. Qui, Michele Fino e la moglie Vanina Maria Carta avviarono l'attività vitivinicola dopo aver acquistato diversi vigneti localizzati nella zona delle Colline Saluzzesi, fino a quel momento destinati alla produzione per



autoconsumo. Michele intraprese questo percorso enologico dopo una laurea in Giurisprudenza, spinto dalla passione e dalla volontà di proseguire la storia della sua famiglia, da sempre agricoltori e allevatori, mentre Vanina fece esperienza presso una cantina della zona di Barolo. Proprio una cantina che merita, come quelle che piacciono a noi, quelle che hanno qualcosa da raccontare e dove il vino ha un'anima.



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 “CHIANTI” (2^a parte)

La pratica del governo nella vinificazione in Toscana è così descritta con precisione dal professore N. Passerini: «Per governo, in Toscana, intendesi l'aggiunta di una certa quantità di uva pigiata e in fermentazione al vino nuovo, che ha già cessato di bollire o in cui la fermentazione lenta è ridotta ai minimi termini.

D'ordinario i toscani usano il metodo di vinificazione che qui riassumiamo.

Due o tre giorni avanti di procedere alla vendemmia, che chiameremo generale, si fanno gli scelti; vale a dire si coglie una certa quantità di vino, per lo più nera, della più sana e matura, traendola dai migliori viziati.

Questa uva è distesa sui cannicci, situati in locali asciutti e aereati il meglio possibile, e lasciata a sé, affinché perda acqua e si prosciughi. Alcuni, ma sono i meno, sogliono soleggiare l'uva per qualche giorno prima di riporla sui cannicci.

L'uva della vendemmia generale è ammostata e riposta in tini di legno o in muratura, follata due o tre volte al giorno, sintantoche la fermentazione è molto attiva, e poi lasciata a sé per alcuni giorni. A questo punto, se i tini sono muniti di coperchio o di botola, si chiudono imperfettamente, in maniera da lasciare libero sfogo all'anidride carbonica, che mano a mano viene svolgendosi.

Dopo dieci, quindici, venti e talora anche più giorni dall'ammostatura, si procede alla svinatura. Il vino che è ancora in preda a fermentazione, tanto più leggiera quanto più tardi fu svinato, viene imbottato e le botti sono chiuse imperfettamente con un sughero. Da pochi anni soltanto si usa munire il cocchiere di un tappo da fermentazione, per esempio a chiusura idraulica, ovvero di un semplice cannello di canna, che, attraversando il sughero, mentre dà libero sfogo ai

gas interni, impedisce o almeno limita l'entrata dell'aria nella botte.

Quando dal cocchiere non si ha più, almeno in apparenza, svolgimento gassoso si procede all'aggiunta del governo.

E qui dobbiamo avvertire che non tutti governano il vino, quando la fermentazione latente è finita o quasi; ciò che avviene dopo una quindicina di giorni dall'imbottamento. Vi sono infatti alcuni, che aggiungono il governo passati solo sette o otto giorni da che fu imbottato il vino; ciò principalmente per usufruire delle giornate calduccie di ottobre, e per far sì che la rifermentazione avvenga prima del sopraggiungere dei rigori invernali. Questo fanno specialmente coloro che sono provvisti di buone cantine sotterranee.

L'uva scelta e parzialmente appassita sui cannicci viene nettata dagli acini guasti e muffiti e, toltone i graspi, sgranellandola a mano, e riposta in un tinello dove viene ammostata.

Quando il liquido è entrato in piena fermentazione, e che il cappelletto delle vinacce è sospinto verso la superficie, il mosto in un colle buccie viene aggiunto al vino già messo nelle botti, le quali vengono prima scolmate, mediante un sifone di latta, di maniera che, aggiuntovi il governo, rimanga un piccolo spazio





vuoto, che impedisca il traboccare del liquido.

Non tutti aggiungono il governo quando è ad un egual punto di fermentazione; e mentre dai più si preferisce di versarlo nella botte allorchè è in piena fermentazione tumultuosa, da alcuni si attende a chè questa abbia dato di volta.

Così alcuni hanno l'usanza di mettere nelle botti le buccie pregne

di liquido, tali quali le tolgono dal tinello, mentre altri le torchiano avanti e poi le versano nelle botti.

Le botti che hanno ricevuto il governo sono chiuse imperfettamente o munite di valvole di fermentazione, fino a che sia cessato ogni sviluppo gassoso; indi sono colmate e poi ben chiuse con sughero al cocchiame, che da taluni viene anche murato.

Non da tutti si usano le medesime varietà di uve per il governo. In generale si preferiscono quelle ricche di materia colorante, ancorchè non sempre molto zuccherine; ciò che proverebbe che, almeno in passato, lo scopo principale del governo era di aumentare l'intensità colorante del vino.

Le uve più comunemente adoperate sono il *colorino*, il *sangiovetto* e il *canaiolo nero*, ma, sebbene meno comunemente, anche il frutto di altri viziati è a tale uopo utilizzato (*mammolo nero*, *rasporosso*, *lacrima*, ecc.).

In oggi si usa da taluni governare anche con qualche uva bianca, che è quasi sempre il *trebbiano* e che si adopra per i vini troppo ricchi in materia colorante, quali sono quelli prodotti da alcune varietà francesi ora così diffuse nei nostri vigneti, e da qualche varietà locale (*canaiolo*, *sangiovetto*), che, massime nei poggi, forniscono un vino grosso e molto colorato. Le uve bianche si adoperano mescolate a quelle nere.

Il governo, mentre apparisce sui cannicci, diminuisce di peso perdendo acqua. A questa diminuzione va aggiunta anche quella inerente agli acini guasti, che vengono tolti a mano.

In generale l'uva perde $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{3}$ del suo peso iniziale. La quantità di governo che si suole aggiungere al vino è alquanto variabile; ma per lo più

oscilla tra il 5 e il 10 di uva appassita per 100 di vino. In generale i vini di pianura e i più scadenti ricevono una maggior copia di governo, che non quelli di collina e più generosi; e in annate in cui l'uva è imperfettamente matura o altrimenti povera in zucchero, si suole governare in più larga misura.

Il vino governato, in seguito non riesce dappertutto di uguale trattamento. In vari luoghi, e, a mo' d'esempio, dai più nel Fiorentino, a febbraio e a marzo, si procede ad un travasamento, allo scopo di separare il liquido dalle vinacce e dal deposito. In altri, invece, come nell'Empolese e nel Pisano, si lascia il vino sul governo fino all'epoca del consumo o della vendita, e non si travasa altro che nel caso di doverlo invecchiare.

Il vino, lasciato sulle vinacce, anche durante la primavera e la estate, è molto ricercato da non pochi consumatori e negozianti locali, che ambiscono assai a quel frizzante pronunziato, il quale permane nel vino persino che sta in contatto colle vinacce».

*

Della opportunità della pratica del governo, nella preparazione dei vini toscani tipo *Chianti*, hanno scritto il prof. F. Lawley, il prof. E. Bechi, i prof. Funaro e Pellegrini, il prof. E. Vannuccini, il prof. V. Vannuccini, ed i professori G. Caruso e P. Ferrari, i quali ultimi ne riassumono così i vantaggi: «1. Che il governo del vino è un'operazione giovevole ai nostri vini da pasto, colla differenza che è utile per quelli provenienti dalle buone ubicazioni, perché guadagnano in sapore e in profumo, mentre invece per quelli scadenti e deboli è da ritenersi di assoluto bisogno, al doppio scopo di preservarli dall'acidità e dall'amaro, di renderli più facilmente commerciabili e più accetti ai consumatori.

2. Rispetto ai cambiamenti che il governo induce nel vino, si possono ritenere come sicuri:

a) la diminuzione dell'acidità totale, per la quale il vino si rende al gusto più gradevole;
b) la diminuzione di cremortartaro, causa della diminuita acidità complessiva;





c) la formazione di acidi volatili che conferiscono al vino un grato sapore, il quale contraddistingue costantemente i vini go-

vernati;

d) il pronto schiarire del vino e la maturazione più sollecita;

e) la produzione di anidride carbonica, causa principale del sapore frizzante del vino nel primo periodo della sua giovinezza; sapore che al sopravvenire dell'estate facilmente svanisce a cagione della troppo elevata temperatura, la quale fa svolgere l'anidride suddetta.

3. Che mentre il vino perde facilmente il frizzante, per l'accennata causa conserva invece costantemente la fragranza e la vinosità, caratteri acquistati per la formazione dei nuovi acidi volatili.

4. Quanto alla diminuzione di alcool nei vini governati, essa lascerebbe supporre che la produzione degli eteri, conferiscono al vino il sapore gradevole, fosse avvenuta per l'azione degli acidi sull'alcool medesimo, donde la conseguenziale diminuzione di quest'ultimo.

5. Essendovi fra gli effetti del governo la diminuzione del glucosio e lo schiarirsi sollecito, si potrebbe ammettere che questa operazione possa tornare anche vantaggiosa a quei vini delle contrade meridionali, che, sono grossolani, dolciastri, difficili a schiarire. Il governo, potrebbe tirarli più sollecitamente, farli più presto asciutti e conferir loro quel profumo di cui sono in generale deficienti.

6. Il governo, accrescendo il gradevole profumo che i buoni vini acquistano col tempo, accelera l'invecchiamento di essi vini, migliorando soprattutto quelli deboli ai quali conferisce un profumo di qualità superiore.

7. La quantità di governo che si unisce al vino spiega una differenza notevole sui caratteri gustativi del vino stesso. La prova di ciò l'abbiamo nel vino del podere della Scuola trattato con 4 o 5% di governo, e nel vino dell'esperimento cui si aggiunse il 10% di mosto da governo. Quest'ultimo vino era di gran lunga superiore al primo tanto per vaghezza di colorito, quanto per sapore, grazia, fragranza.

8. Quanto agl'inconvenienti, ai quali spesso si va

incontro col governo del vino, si può dire che dipendono in generale dal modo col quale esso è fatto, specialmente dall'abuso di lasciar troppo il vino sul governo, cioè di non separare a tempo opportuno la parte schiarita dal sedimento feccioso formatosi. Spesso accade che la stagione calda trovi il vino sulla sua feccia, la cui presenza non può che nuocere ed è causa delle alterazioni che fanno andare a male la massa vinosa. Concludiamo perciò che il governo è veramente efficace e non espone a pericoli il vino, quando sia praticato su quello chiaro e già travasato, e quando si operino le successive mutature dopo il governo stesso, per sottrarre il liquido alla sinistra influenza della propria posatura.

9. Finalmente crediamo utile dichiarare che la vera azione efficace e costante del governo non si rivela col frizzante, il quale col tempo svanisce e scema notevolmente, ma colla fragranza e la vinosità propria dei vini governati».

*

Le più note *marche* di Chianti conosciute in commercio sono le seguenti:

I vini di *Brollo* provenienti dalle fattorie del barone Ricasoli e situate nel vero Chianti amministrativo (comuni di Gajole, Radda e Castellina in Provincia di Siena);

I vini di *Rufina*, *Pomino*, *Nipozzano* delle colline a nord-est di Firenze nei comuni di Pontassieve, Dicomano, Pelago;

I vini di *Carmignano* delle colline a nord-est di Firenze.

Dalle colline dei comuni di Greve, S. Casciano Val di Pesa, Monterpertoli, Vinci, tutti in provincia di Firenze, e diversi altri, si ottengono vini ottimi, da potere gareggiare con quelli che vanno in commercio sotto marche più note.

Una caratteristica del *Chianti* è il profumo di fiori di giaggiolo, che gli viene dal terreno. Di fatti nella vera zona del Chianti la pianta del giaggiolo è estremamente coltivata.

Il *Chianti* raggiunge la sua perfezione al quinto o sesto anno; ma è già pronto al consumo al secondo o terzo anno. Esso ritrae dal carattere del popolo toscano la gentilezza, la graziosità e la vivacità, e, come dice il Redi:

«.... né vetri zampilla

Salta, spumeggia e brilla!

Gemma ben degna de' Corsini Eroi

Gemma dell'Arno, ed allegria del Mondo».



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

Ristorante IL CORMORANO
Via Carlo Pisacane, 13
84043 Agropoli (SA)
349 6406 703
www.ristoranteilcormorano.it

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

VILLA SIGNORINI Events & Hotel
Via Roma, 43
80056 Ercolano (NA)
081 777 6423
www.villasignorini.com

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

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

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

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

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

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

FRIULI VENEZIAGIULIA

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

LIGURIA

Ristorante 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

MOLISE

Ristorante CIAN DAL 1976
Via Largo del Tempio, 17
86030 San Giacomo degli Schiavoni (CB)
392 506 1610
info@ristoranteciandal1976.it

Ristorante DA ADELE
Corso Vittorio Emanuele III, 34A
86039 Termoli (CB)
0875 703922
lucatomeo@libero.it



I locali del Cravattino d'Oro

PIEMONTE

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

SARDEGNA

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

SICILIA

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

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

Relais OSTERIA DELL'ORCIA
Via Case Sparse Podere Osteria 15
53023 **Castiglione d'Orcia (SI)**
338 355 7089
www.osteriadellorcias.com

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

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

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

VENETO

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

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

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

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

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

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

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

SVIZZERA

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

Restaurant SPORTING CLUB
Rue du Prado, 20
3963 **CRANS MONTANA (VS)**
+41 27 481 1177
www.sporting-crans.ch

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

TI STAI PREPARANDO PER IL PROSSIMO
CONGRESSO DI NOVEMBRE 2025?



ABBIGLIAMENTO ASSOCIATIVO 2025



iacasadelladivisa

FORNITORE UFFICIALE E SPONSOR AMIRA
RICHIEDI IL CATALOGO

INFO & ORDINI: 3317356086 DANILA
COMMERCIALE@CASADELLADIVISA.IT

