

Ristorazione & Ospitalità



Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 50 - Numero 6
Giugno 2026



Buona Estate

PREGIS



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

Da oltre **60 anni** ci occupiamo con impegno delle esigenze della ristorazione e della ricettività, commercializzando prodotti alimentari e non, con un focus specifico sul mondo **Ho.Re.Ca.**

Le nostre forniture raggiungono tutta l'Italia, grazie ad una rete capillare di unità logistiche ed a una flotta di mezzi a basso impatto ambientale, di ultima generazione.

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

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

CAPRIATE (BG)

Filiale Tel. 02 89363201

CHIESINA UZZANESE (PT)

Filiale Tel. 0572 411538

SANT'OMERO (TE)

Filiale Tel. 0861 1828129

ACQUI TERME (AL)

Uffici Tel. 0144 324496

FIUMICINO (RM)

Filiale - Tel. 06 83848168

CONVERSANO (BA)

Filiale - Tel. 080 8247586

PONTEDASSIO (IM)

Filiale - Tel. 0183 279702

Sede Legale: Pregis S.p.A. Piazza Armando Diaz 7, 20123 Milano (MI) – ITALIA

www.pregis.it



Giugno 2026



AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®



Sognando l'estate ...
a Tavola!!

Ristorazione & Ospitalità



Anno 50 n° 6
Giugno 2026

Rivista di alimentazione,
gastronomia, enologia e turismo

EDITORE AMIRA
Associazione Maîtres Italiani
Ristoranti e Alberghi

DIRETTORE RESPONSABILE
Diodato Buonora
dbuonora@libero.it

DIRETTORE EDITORIALE
Claudio Recchia

GRAFICA E IMPAGINAZIONE
Veronica Gatta

CONTRIBUTI EDITORIALI
Adriano Bernardo, Carlo Botta,
Diodato Buonora, Cristina Burcheri,
Ernesto Caputo, Gianni Cassanelli,
Nello Ciabatti, Marco Contursi,
Enzo D'Adamo, Carmen D'Ambrosio,
Simone De Feo, Giovanni Favuzzi,
Claudia Ferrero, Valeria Gerbino,
Yonel Gómez, Adriano Guerri,
Carla Messina, Fabio Pinto,
Claudio Recchia, Antonio Rotondaro,
Giacomo Rubini, Endris Tosi.

SITO UFFICIALE
www.amira.it

FILO DIRETTO CON AMIRA
Tel. +39 335.8147480
dalle 9 alle 12
dal lunedì al venerdì
sedelegale@amira.it

REGISTRAZIONE TRIBUNALE
n. 16754 del 26 marzo 1977

Sommario



EDITORIALE

6 In programma sei eventi importanti
Claudio Recchia

ATTUALITÀ

- 11** - Emergenza personale qualificato nel mondo alberghiero e ristorativo: difendere la tradizione italiana dell'ospitalità - Giacomo Rubini
- 15** - Dal "Km zero" verso il "metro umano". La sostenibilità rovesciata - Yonel Gómez
- 19** - Ristorazione italiana in crisi: senza rispetto per la vita privata e con troppe tasse, il sistema si svuota - Endris Tosi

FORMAZIONE

- 22** - Il Secondo Atto. Perché la separazione della tentazione è il segreto per trasformare il dessert in un capolavoro d'incasso - Carlo Botta
- 26** - Ristorazione: l'esperienza non è un bene acquistabile - Sezione AMIRA Capitanata

PER SAPERNE DI PIÙ

- 27** - Vino Santo Trentino Doc: il grande passito del Trentino tra natura e tradizione
Gianni Cassanelli
- 30** - Interessante masterclass sull'invecchiamento del "Friulano" con la cantina Muzic e Gambero Rosso - Cristina Burcheri

I GRANDI MAESTRI CHE CI FANNO ONORE!

- 33** Lorenzo Demarco, una persona al servizio dell'hotellerie europea

STORIE DI MAÎTRE

- 35** Il Gran Maestro Aldo Masetti: l'arte della discrezione in sala è un silenzio che salva la carriera e non solo - Adriano Bernardo



19



47



57



48

IL RACCONTO...

37 La "coppia vincente", una lezione di vita
Yonel Gómez

CURIOSITÀ

39 A cosa serve il "buco" sotto le bottiglie di vino
Antonio Rotondaro

L'ANGOLO DELLE "FRIVOLEZZE"

41 La Diabolica Forchetta!
Carla Messina

FOCUS RISORSE UMANE

44 Quante assunzioni sbagliate puoi ancora permetterti? - Claudia Ferrero

ALLA SCOPERTA DEI VITIGNI AUTOCTONI ITALIANI

47 Cornalin: il gioiello rosso della Valle d'Aosta
Carmen D'Ambrosio

LE NOSTRE DOCG

48 Il Valtellina Superiore, un grande rosso italiano da viticoltura eroica - Adriano Guerri

I GRANDI ALBERGHI DEL MONDO

49 Mena House Giza: il fascino eterno dell'ospitalità ai piedi delle Piramidi - Simone De Feo

LE COSE BUONE DELLA NOSTRA ITALIA

51 Marzolina: il cuore caprino della Ciociaria
Carmen D'Ambrosio

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

52 Mortadella o prosciutto cotto?
Giovanni Favuzzi

DISTINTI SALUMI

53 Da una tradizione norcina antica, il prosciutto crudo del Casentino - Marco Contursi

L'ANGOLO BAR

55 Il "Moscow Mule" a tavola: il food pairing che sorprende oltre l'aperitivo - Fabio Pinto



BREVISSIME - LEGGENDO QUA E LÀ...

56 A cura di Diodato Buonora

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

57 Ristorazione & Ospitalità di giugno 1996 - Diodato Buonora

DALLE SEZIONI

- Emilia
- Formia
- Napoli
- Trentino Alto Adige
- Treviso Cadore
- Udine

59-67

I MIGLIORI VINI D'ITALIA -

DA UN TESTO DEL 1908

68 NAPOLI
Arnaldo Strucchi

In programma sei eventi importanti



L'A.M.I.R.A. ha in programma sei eventi importanti che la contraddistinguono e in ordine di date sono: la finale del "Maître dell'anno A.M.I.R.A. 2026" il 28 e il 29 ottobre a Riva del Garda (TN), le "Diverse abilità nel mondo della ristorazione", dal 9 all'11 novembre presso l'hotel Borsa a Palermo, la 5ª edizione del Premio Nazionale A.M.I.R.A. Progress, a Napoli il 16 novembre, il 70° Congresso Nazionale, dal 22 al 26 novembre a Paestum (SA), con l'anno nuovo, la 5ª edizione del Trial Tartare, a Siena il 18 gennaio 2027 e, infine, dall'8 al 10 marzo 2027, "Le Donne nell'Arte del Flambé" a Grado (GO), manifestazione che a suon di successi è giunta alla 10ª edizione, quindi ... un "compleanno" importante!

Nel mezzo di questi appuntamenti, già calendarizzati, troviamo diverse manifestazioni che le varie sezioni hanno programmato nelle loro regioni. Eventi, sicuramente non meno importanti, che vedranno coinvolti in prima persona i vari Fiduciari con i loro associati, che s'impegheranno con tempo, sforzi ed energie per la buona riuscita degli stessi.

Sappiamo che qualsiasi evento, a livello nazionale oppure a livello regionale, richiede l'ausilio e la collaborazione di tutti i nostri associati e, come ci siamo promessi, ognuno sarà chiamato a fare la propria

parte, piccola o grande che sia.

Sono certo e convinto che il senso di appartenenza alla nostra associazione ci farà fare lo sforzo che mette l'A.M.I.R.A. tra le prime associazioni di categoria. I nostri eventi nazionali, diversi l'uno dall'altro, sono dedicati ai giovani e alla valorizzazione della nostra professione.

Senso di appartenenza vuol dire anche aiutare e collaborare nell'organizzazione di manifestazioni che vengono messe in campo a livello nazionale e a livello di sezione. Il messaggio che vogliamo trasmettere alle nuove generazioni è che fare un servizio professionale può ancora oggi dare grandi soddisfazioni.

Devo ammettere che gli associati A.M.I.R.A. hanno da sempre dimostrato di essere orgogliosi e molto fieri di dare il loro apporto in tutti gli eventi che organizziamo e sono più che certo che anche nelle prossime manifestazioni non saranno da meno.

Presidente, Giunta e Fiduciari sono tutti pronti e presenti alle prossime attività che ci attendono. Insieme porteremo dentro di noi quell'orgoglio di appartenenza mostrando sempre quel farfallino d'oro che ci contraddistingue.

Ad maiora semper.

Claudio Recchia
Presidente Nazionale A.M.I.R.A.

4^a Giornata Regionale dei Cammini e Sentieri di Sicilia

Domenica 4 ottobre 2026



Patrocino:



@cammini_sicilia
cammini sicilia
www.visitsicily.info

Evento gratuito in tutta la Sicilia

**Dal 22 al 26 novembre 2026
all'Hotel Schuhmann di Paestum (SA)
il 70° Congresso A.M.I.R.A.**



L'Hotel Schuhmann di Paestum visto dal mare



Paestum, Tempio di Nettuno



70° Congresso Internazionale A.M.I.R.A.

Paestum (SA) - Hotel Schuhmann

22 – 26 novembre 2026

PROGRAMMA indicativo

Domenica 22 novembre 2026

- Dalle ore 14,00 check-in. **IMPOR-
TANTE: i soci che arrivano nella
mattinata e intendono usufruire del
lunch (non compreso nella quota)
devono prenotare.**

- Ore 19,30 - Aperitivo - Dinner e a
seguire Piano Bar.

Lunedì 23 novembre 2026

- Dalle 7,30 - Breakfast.

- Ore 9,00 - Assemblea Nazionale
presso la sala congressi del Savoy
Hotel.

- Ore 13,00 - Lunch all'Hotel Schuh-
mann

- Ore 15,30 - Partenza in pullman
gran turismo per Salerno per le rino-
mate "Luci d'artista"

- Ore 19,30 - Rientro in albergo

- Ore 20,00 - Aperitivo - Dinner e a
seguire Piano Bar.

Martedì 24 novembre 2026

- Dalle 7,30 - Breakfast.

- Ore 8,45 - Partenza per Paestum
verso la Basilica Paleocristiana del-
la SS. Annunziata per la celebrazione
della Santa Messa.

- Ore 10,30 - Visita al Parco Archeo-
logico e al Museo Nazionale di Pae-
stum.

- Ore 13,30 - Lunch al Ristorante Oasi
di Paestum.

- Ore 15,30 - Master "Tema da deci-
dere".

- Ore 19,30 - Aperitivo - Dinner e a
seguire Piano Bar. Durante la cena
saranno proclamati i nuovi Cavalieri
di Santa Marta e i nuovi Grandi Mae-
stri della Ristorazione

Mercoledì 25 novembre 2026

- Dalle ore 7,30 - Breakfast.

- Ore 8,30 - Partenza in pullman gran
turismo per visitare in barca le Grot-
te Marine di Palinuro. In caso di con-
dizioni atmosferiche avverse visita
alla Certosa di Padula, uno dei più
suntuosi complessi monumentali ba-
roccchi del sud Italia.

- Ore 13,30 - Pranzo al Ristorante
L'Uorto di Policastro Bussentino.

- Ore 15,30 - Rientro in albergo.

- Ore 20,00 - Cena di Gala al Savoy
Hotel di Paestum.

Giovedì 26 novembre 2026

Dalle ore 7,30 Breakfast - Check-out.

*Per tutte le informazioni e prenota-
zioni (entro il 31 agosto 2026) con-
tattare il segretario dell'Amira Na-
zionale, Giovannangelo Pappagallo:
pappaljon@libero.it - 335 814 7480.
Iban AMIRA: IT 67 U 02008 45360
000102342346*



TENUTE
NOVEI
TRENTO DOC

Dalla Val di Cembra:
Altitudine, identità, eleganza.



T. +39 351 3157612
www.tenutenovei.it
info@tenutenovei.it
via S. Carlo, 22, Cembra (TN)

Emergenza personale qualificato nel mondo alberghiero e ristorativo: difendere la tradizione italiana dell'ospitalità



di Giacomo Rubini
Vice Presidente Nazionale Vicario Onorario
sezione AMIRA Trieste Gorizia

Il mondo alberghiero e ristorativo italiano sta attraversando una fase complessa e delicata. Da una parte cresce il turismo internazionale e aumentano le richieste di servizi di qualità; dall'altra le aziende si trovano sempre più spesso a fare i conti con la difficoltà di reperire personale qualificato.

Secondo dati e analisi del settore, in Italia mancano oggi circa 500.000 operatori nel comparto turistico, alberghiero e ristorativo, una carenza che coinvolge hotel, ristoranti, resort, crociere e attività legate all'accoglienza. Una situazione che rischia di

compromettere non solo la competitività delle imprese, ma anche la qualità dell'esperienza offerta agli ospiti. L'eccellenza italiana che ha fatto scuola nel mondo.

Per decenni il personale italiano è stato considerato un punto di riferimento internazionale nel settore dell'hotellerie e della ristorazione. Dalle grandi navi da crociera

ai migliori hotel internazionali, dai ristoranti di prestigio alle destinazioni turistiche più esclusive, gli italiani si sono sempre distinti per: professionalità; eleganza nel servizio; attenzione al dettaglio; cultura dell'accoglienza; capacità relazionale; qualità gastronomica.

L'italianità nel turismo ha rappresentato nel mondo uno

stile riconoscibile e apprezzato, capace di trasformare il servizio in un'esperienza autentica e memorabile. Molti professionisti italiani hanno lasciato il segno a livello internazionale, esportando competenze, passione e una



La mancanza di personale si percepisce soprattutto nelle città a forte vocazione turistica

cultura dell'ospitalità che ancora oggi viene considerata un modello. La crisi attuale: mancano le nuove leve. Oggi però il settore fatica ad attrarre giovani. Sempre meno ragazzi scelgono percorsi professionali legati all'hôtellerie e alla ristorazione, mentre molte aziende non riescono a trovare personale preparato e motivato.

Le principali criticità riguardano: orari di lavoro impegnativi; stagionalità; difficoltà nel conciliare vita privata e professionale; percezione di scarse prospettive di crescita; difficoltà economiche delle imprese; mancanza di personale formato. A questo si aggiunge un problema culturale: molte professioni operative del turismo hanno perso attrattività sociale, nonostante rappresentino mestieri altamente qualificanti e con importanti opportunità internazionali. Il peso economico per le aziende: quando una struttura assume un collaboratore, il costo sostenuto dall'azienda è molto superiore allo stipendio percepito dal dipendente. Le imprese devono affrontare: contributi previdenziali; costi amministrativi; formazione interna; affiancamento operativo; alloggi del personale; turnover elevato; aggiornamento professionale continuo. Molte aziende investono risorse importanti nella formazione di nuove figure che spesso, dopo poco tempo, lasciano il settore oppure cambiano struttura. Questa situazione incide direttamente anche sugli ospiti. La carenza di personale qualificato può infatti provocare: abbassamento della qualità del servizio; tempi di attesa più lunghi; maggiore stress operativo; riduzione

dell'attenzione al cliente; recensioni negative; perdita di competitività. La cucina italiana, patrimonio mondiale: senza servizio non esiste eccellenza. Tutto questo rischia di andare anche a discapito della cucina italiana, riconosciuta nel mondo come simbolo assoluto di qualità, cultura e identità nazionale.

La tradizione gastronomica italiana rappresenta uno dei patrimoni più importanti del nostro Paese e il suo valore internazionale è strettamente legato non solo alla cucina, ma anche alla capacità italiana di accogliere e servire. Perché la vera eccellenza dell'ospitalità italiana nasce dall'unione tra cucina, sala e accoglienza.

Un grande piatto, senza un servizio all'altezza, perde parte della sua anima. È proprio il servizio che trasforma un pasto in esperienza, creando emozione, relazione e ricordo. Ed è questa armonia tra cucina e ospitalità che ha reso unica l'Italia nel panorama mondiale. La cucina italiana è amata ovunque, ma ciò che ha sempre fatto la differenza è il modo italiano di raccontarla, servirla e viverla.

Il ruolo dell'AMIRA nella valorizzazione del servizio di sala: in questo percorso di valorizzazione del servizio e delle professioni dell'accoglienza, un ruolo fondamentale è stato svolto dall'AMIRA, da sempre promotrice della cultura della sala, della professionalità e dell'eccellenza italiana nel mondo della ristorazione e dell'hôtellerie.

L'AMIRA ha contribuito negli anni a difendere e tramandare: l'arte del servizio; la professionalità del maître; l'eleganza dell'accoglienza

italiana; la formazione delle nuove generazioni; i valori storici della ristorazione italiana. In un momento storico come quello attuale, il ruolo delle associazioni diventa ancora più centrale per trasmettere ai giovani il valore umano



e professionale di queste carriere.

Come riportare i giovani verso queste professioni? La sfida dei prossimi anni sarà riportare le nuove generazioni a credere nelle professioni dell'ospitalità. Per riuscirci è necessario: costruire una strategia condivisa tra imprese, istituzioni, scuole e associazioni di categoria; ridare prestigio alle professioni del turismo. Occorre tornare a raccontare il valore umano e professionale di questi mestieri. Lavorare nell'hotellerie e nella ristorazione significa: entrare in un settore internazionale; costruire esperienze nel mondo; sviluppare competenze relazionali e manageriali; crescere professionalmente; rappresentare l'eccellenza italiana.

Bisogna restituire orgoglio e dignità sociale alle professioni dell'accoglienza e rafforzare formazione e collegamento con le imprese, scuole alberghiere, ITS e università che devono collaborare sempre di più con il mondo produttivo. Servono: stage qualificanti; percorsi pratici; formazione aggiornata; programmi internazionali; docenti provenienti dal settore; inserimento lavorativo più rapido. Per migliorare le condizioni di lavoro, le

aziende devono investire maggiormente su: qualità dell'ambiente lavorativo; formazione continua; percorsi di crescita; meritocrazia; welfare aziendale; equilibrio tra vita privata e lavoro.

Le nuove generazioni cercano motivazione, stabilità e prospettive concrete. Bisogna difendere il futuro dell'ospitalità italiana. L'Italia ha insegnato al mondo l'arte dell'accoglienza. Oggi però rischia di perdere un patrimonio umano e professionale costruito in decenni di esperienza. La mancanza di circa 500.000 operatori nel settore rappresenta un segnale che non può più essere ignorato. Senza personale qualificato non può esistere una vera eccellenza turistica. E senza il valore del servizio non può esistere nemmeno quella straordinaria esperienza che ha reso la cucina italiana unica e amata nel mondo. Difendere il futuro dell'ospitalità italiana significa investire nelle persone, nella formazione e nella cultura dell'accoglienza. Perché la vera forza dell'Italia non è soltanto ciò che sa cucinare, ma il modo unico con cui riesce a far sentire accolto ogni ospite.



Tel: +39 0481 966511



Fax: +39 0481 908978

info@morgante.it



www.morgante.it



The background image shows a modern restaurant interior with large windows overlooking the sea. The tables are set with glassware and plates, and there are potted plants. A green rectangular overlay is centered in the upper half of the image, containing the restaurant's name and website.

Mentha.

CUCINA, MARE E SPA

www.menthasalerno.it

Dal “Km zero” verso il “metro umano”. La sostenibilità rovesciata



di Yonel Gómez
Sezione AMIRA Roma

La ristorazione contemporanea non è più soltanto un settore economico deputato alla produzione e somministrazione di alimenti e bevande: essa costituisce un nodo nevralgico in cui convergono interessi ambientali, sociali, culturali ed economici. Il cliente, sempre più informato e consapevole, interroga l'impresa ristorativa non solo sulla provenienza degli ingredienti o sui processi di elaborazione e conservazione, ma anche sull'impatto complessivo dell'attività sull'ambiente, sulla società e sul personale all'interno di un pubblico esercizio. Tale evoluzione culturale trova un preciso fondamento giuridico nell'ordinamento italiano.

L'articolo 41 della Costituzione italiana, nella sua formulazione rinnovata, stabilisce che l'iniziativa economica privata è libera, ma non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale né arrecare danno alla salute, all'ambiente, alla sicurezza, alla libertà e alla dignità umana. In questa disposizione si coglie la chiave interpretativa di una sostenibilità “integrale”:

l'attività ristorativa, pur essendo impresa privata, deve armonizzarsi con valori superiori, che includono non solo la tutela ambientale ma anche la dignità del lavoratore. L'articolo 36 della Costituzione, che garantisce al lavoratore una retribuzione proporzionata e sufficiente ad assicurare un'esistenza libera e dignitosa, assume pertanto rilievo diretto anche nel settore della ristorazione, in cui il capitale umano rappresenta la colonna portante del servizio e il ruolo protagonista dell'esperienza che il cliente moderno va cercando.

Penso tuttavia che limitare la sostenibilità alla sola dimensione ambientale equivarrebbe a una lettura parziale del dettato costituzionale. L'impresa ristorativa incide sul territorio, sostiene filiere produttive locali, tutela denominazioni di origine e tradizioni gastronomiche, contribuendo alla protezione di patrimoni culturali riconosciuti anche a livello internazionale. Quando il cliente sceglie un ristorante che valorizza una filiera territoriale, egli partecipa – consapevolmente o meno

– alla salvaguardia di un ecosistema economico e culturale. Allora, l'interrogativo è, in fondo, semplice: perché preoccuparsi della sostenibilità del pomodoro e non della sostenibilità del cuoco che lo trasforma e del cameriere che lo serve?

Accanto a questa dimensione territoriale si impone, con crescente evidenza e sensibilità, quella della sostenibilità umana. Il diritto del lavoro, attraverso la disciplina dei contratti collettivi, delle tutele retributive, della sicurezza nei luoghi di lavoro e della dignità professionale, costituisce il



presupposto giuridico della qualità del servizio gastronomico. Un ristorante che non rispetta le norme sulla retribuzione, sull'orario di lavoro o sulla sicurezza, che non si prende cura dei suoi collaboratori compromette non solo la legalità della propria gestione, ma anche la qualità dell'esperienza offerta al cliente. L'ambiente lavorativo incide direttamente sulla relazione di servizio: la serenità organizzativa si riflette nella postura, nel tono della voce, nella cura del dettaglio.

In questa prospettiva, la responsabilità sociale dell'impresa ristorativa non è un elemento opzionale o meramente reputazionale, ma una conseguenza logica dell'inquadramento costituzionale dell'attività economica. L'imprenditore è chiamato a esercitare la propria libertà economica in modo coerente con l'utilità sociale, reinvestendo in formazione, garantendo condizioni di lavoro adeguate, prevenendo dina-



miche organizzative tossiche e promuovendo un clima di crescita e armonia professionale. La sostenibilità, pertanto, non si esaurisce nella riduzione dell'impatto ambientale, ma si estende alla costruzione di un modello imprenditoriale rispettoso del lavoratore, un modello che si rovescia sempre e generoso nel rifocillamento dell'ospite, costui che vede nella stabilità e serenità del personale un motivo



Contatti

+39 0824 874068

+39 347 469 8830

info@ilpoggiovini.it

seguici su



per tornare.

Vedete, il cliente non è più mero consumatore, ma soggetto etico che attraverso la propria scelta economica sostiene una determinata visione del mondo. Se in un tempo non lontano il ristoratore poteva sostenere che al cliente non interessava la felicità del cameriere o del cuoco ma il buon cibo e buon servizio, poiché è un avventore pagante e, perciò, pretende oggi quel benessere del personale che vale tanto quanto il miglior piatto, ovvero, è divenuto parte integrante della qualità percepita. Egli presume che il prezzo pagato contribuisca non soltanto alla qualità del prodotto, ma alla correttezza dell'intera filiera, inclusa quella umana. La fiducia riposta nell'imprenditore -che si presume onesto- e nella sua offerta gastronomica implica la convinzione che il denaro versato venga utilizzato per garantire salari dignitosi, la tutela dei diritti, investimenti responsabili e rispetto delle normative vigenti, motivi che costruiscono il vero senso d'appartenenza che guarda con amore la propria divisa a discapito di quelle menzogne del

marketing e la gestione del talento che non sono altro che la precarietà travestita.

Si delinea così una concezione bidimensionale della sostenibilità nella ristorazione: ambientale/territoriale e sociale. Ridurla alla sola prima dimensione significherebbe tradire la coerenza sistemica dell'ordinamento e l'essenza stessa dell'ospitalità. In fondo, se il diritto protegge l'ambiente per le generazioni future, protegge altresì il lavoro per la dignità del presente. E il ristorante, luogo simbolico dell'incontro tra produzione e relazione, diventa il laboratorio concreto in cui questi principi inevitabilmente devono trovare sintesi.

Forse, con una sottile ironia consentita al giurista, si potrebbe addirittura osservare che in materia di sostenibilità la vera certificazione di qualità di un ristorante non è soltanto quella che attesta la filiera controllata del prodotto e la sua meravigliosa mutazione gastronomica servita, ma quella che, silenziosamente, garantisce le denominazioni d'origine controllata della dignità.


MEZZETTI
C R I S T A L L E R I E

www.cristalleriemezzetti.com

Tel: +39 333 8399699

E-mail: cristalleriemezzetti@gmail.com


SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS


RCR
CRISTALLERIA ITALIANA

Luigi Bormioli
ITALY


rastal

abert

Amefa

Salvinelli
Italian cutlery concept

PINTINOX

sambonet



Stölzle Lausitz
Born in Fire

bonna

ESSENTIA

GÜRAL
PORSELEN

RiNART
PREMIUM PORCELAIN


CHURCHILL


DUDSON


VISTA ALEGRE
1824

*Un partner serio ed affidabile
di prodotti Toscani certificati
in tutta la loro filiera produttiva*



SAPORI di TOSCANA

www.saporiditoscana.com

Ristorazione italiana in crisi: senza rispetto per la vita privata e con troppe tasse, il sistema si svuota



di Endris Tosi
Sezione AMIRA Venezia

La ristorazione italiana non è in crisi perché mancano le persone, è in crisi perché il lavoro, così com'è stato strutturato per anni, non è più sostenibile. Per troppo tempo si è raccontato questo mestiere come una vocazione fatta di sacrificio, orari infiniti, weekend inesistenti, festività passate a lavorare, mentre il resto del mondo vive. Tutto questo veniva accettato in nome di una promessa: crescere, diventare qualcuno, costruirsi un futuro.

Oggi quella promessa non basta più, perché chi entra in questo settore, guarda chi ci lavora da venti o trent'anni e vede stanchezza, instabilità, pochi diritti e poco tempo per vivere. E allora sceglie

altro, non perché non abbia voglia di lavorare, ma perché non accetta più di farlo a qualsiasi condizione.

Il vero problema non è trovare personale, è trattenerlo, è rendere questo lavoro degno di essere scelto, perché oggi le persone chiedono cose semplici, sapere quanto lavoreranno, quando riposeranno, quanto guadagneranno davvero, chiedono equilibrio, chiedono rispetto per la propria vita privata, chiedono normalità. Tra queste richieste ce n'è una che dovrebbe far riflettere più di tutte: avere almeno un weekend libero

al mese. Una cosa che in qualsiasi altro settore è scontata, ma che nella ristorazione sembra ancora un lusso. Invece è il minimo per poter avere una vita, per non sentirsi tagliati fuori da tutto, per non vivere solo in funzione del servizio.

Allo stesso tempo non si può ignorare un altro nodo centrale, il costo del lavoro in Italia, perché è inutile dire semplicemente "paghiamo di più", quando il sistema è costruito in modo tale che le

aziende spendono tanto e i lavoratori ricevono poco. È qui che serve un cambiamento reale, una riduzione della tassazione sul lavoro, un alleggerimento del cuneo fiscale che permetta alle imprese di pagare stipendi più alti senza essere



schiacciate dai costi. Perché oggi il paradosso è evidente, un settore che genera miliardi continua a funzionare con stipendi che non permettono di vivere dignitosamente. Questo non è più accettabile.

Anche figure di riferimento come Antonino Cannavacciuolo hanno iniziato a parlare apertamente di questa situazione. Quando lo fanno loro significa che il problema è profondo, strutturale, non è una fase, non è una questione di giovani che non hanno voglia, è un sistema che deve evolversi, perché la ristorazione non finirà,

ma cambierà. Sopravviveranno quelli che capiranno che le persone non sono un costo da comprimere ma il cuore del lavoro, quelli che sapranno creare ambienti più umani, orari più sostenibili, organizzazioni più intelligenti.

Molti locali chiuderanno, altri si ridimensioneranno, ma quelli che restano saranno diversi, meno estremi, più equilibrati, meno basati sul sacrificio cieco e più sulla qualità della vita, perché senza questo cambiamento non ci saranno più brigate, non ci saranno più professionisti disposti a restare, e senza persone non esiste ristorazione, esiste solo un'idea che non riesce più a stare in piedi. Eppure la passione non muore, cambia forma, si fa più consapevole, più vera, perché quando amore e professionalità si incontrano davvero, non hanno bisogno di sacrificare la vita per dimostrare il loro valore.



Troppe tasse per la ristorazione



TUTTO CIO' DI CUI HAI BISOGNO
PER LA TUA ATTIVITA'
HO.RE.CA.



PRODOTTI CARTACEI, DETERGENTI E
MOLTI ALTRI PRODOTTI
CONSUMABILI

PIATTI, BICCHIERI, E ALTRE PICCOLE
ATTREZZATURE HOTELLERIE



PROGETTAZIONE, FORNITURA ED
INSTALLAZIONE DI CUCINE
PROFESSIONALI



ASSISTENZA TECNICA SU
ATTREZZATURE E ED IMPIANTI
REFRIGERANTI, 7 GIORNI SU 7!



CONTATTACI!

Tel. 0324 842557

Loc. Cartiera Zona Industriale
28885 Piedimulera (VB) Italia

E-mail: commerciale@beneincasa.com

Il Secondo Atto

Perché la separazione della tentazione è il segreto per trasformare il dessert in un capolavoro d'incasso



di Carlo Botta*

Sezione AMIRA Firenze – Montecatini e Terre Medicee

Nella complessa architettura di un'esperienza gastronomica d'eccellenza, la stesura del menù rappresenta il primo, fondamentale biglietto da visita che la proprietà offre al proprio ospite. Eppure, osservando con attenzione le dinamiche della ristorazione contemporanea, emerge con sconcertante regolarità un errore fatale, perpetrato da una larghissima percentuale di ristoratori: la discutibile abitudine di relegare la lista dei dolci all'ultima pagina della carta principale. Questa scelta, apparentemente innocua o dettata da una pigra consuetudine grafica, si rivela all'atto pratico un autentico sabotaggio psicologico ed economico ai danni del servizio e delle casse aziendali.

Quando un commensale si siede al tavolo, la sua mente si trova in uno stato di massima ricettività e curiosità. Sfogliare un menù che racchiude l'intera offerta, dagli antipasti fino alle torte, produce un effetto di saturazione informativa anticipata. L'ospite, con gli occhi ancora puntati sulla scelta di un primo piatto o di una seconda portata complessa, elabora inconsciamente il proprio limite di sazietà ancor prima che il servizio ab-

bia inizio. Leggere la descrizione di un tortino al cioccolato o di una bavarese a stomaco vuoto, accanto alla sapidità di un arrosto o alla ricchezza di un primo piatto, ne sminuisce il potere seduttivo, trasformando la chiusura del pasto in un dato puramente accessorio e già catalogato nella mente del cliente.

– LA SEPARAZIONE DELLA TENTAZIONE

Personalmente suggerisco e applico l'esatto contrario: la separazione della tentazione. Il servizio di sala non deve essere una sequenza monotona di piatti che si susseguono per inerzia, bensì un'opera divisa in tempi precisi, dove ogni passaggio possiede una propria dignità scenica. La carta dei dessert non deve mai convivere con le pietanze salate; deve apparire solo in un secondo momento, configurandosi come il vero e proprio inizio di un nuovo atto teatrale. Solo quando il sipario della portata principale si chiude, e la tavola viene spogliata delle sue vesti precedenti, si creano le condizioni ideali per reintrodurre il desiderio.

Questo approccio impone una metamorfosi profonda dei ritmi della sala. La rimozione totale del menù principale al termine dei secondi piatti serve a resettare l'esperienza sensoriale dell'ospite. La tavola viene sbarazzata con millimetrica precisione, eliminando ogni residuo, ogni briciola, ogni posata che richiami la frazione salata del pasto. È in questo preciso istante di vuoto e di attesa che si genera lo spazio psicologico per



l'inaspettato. L'ospite, che considerava concluso il proprio percorso culinario, si ritrova davanti a una nuova lavagna bianca, pronto per essere nuovamente conquistato.

– L'EFFETTO SORPRESA E LA LUSINGA DELL'OSPITE

Quando la tavola è perfettamente riordinata e appare una carta piccola, preziosa, dedicata esclusivamente al comparto dolce, il desiderio si riaccende istantaneamente. Non si tratta di una mera scelta di gola, ma di un raffinato gioco di suggestioni. L'ospite non sceglie più per inerzia o per stanchezza un dolce che ha letto un'ora prima, magari dimenticandone i dettagli o avendone già scartato l'idea a inizio pasto; sceglie perché si sente lusingato e incuriosito da una nuova, inattesa proposta, concepita appositamente per quel momento.

«La tentazione, per essere davvero efficace, richiede il giusto tempismo. Presentarla quando l'ospite è già sazio è un errore di calcolo; offrirgliela come un privilegio esclusivo al momento del risveglio dei sensi è pura arte della sala.»

La carta dei dessert separata possiede un peso specifico nettamente superiore. Essendo un oggetto fisico distinto — idealmente stampato su una carta di pregio, con una veste grafica essenziale e curata — trasmette una percezione di esclusività e di freschezza. L'ospite avverte che quella selezione non è un'appendice obbliga-



ta della cucina, ma un capitolo a sé stante, curato con la medesima attenzione riservata ai piatti principali. La curiosità si sostituisce alla sazietà, e la decisione d'acquisto viene presa sulla base dell'emozione del momento, non sul calcolo preventivo delle calorie fatto all'inizio del pranzo.

– IL MAÎTRE DIVENTA REGISTA DEL PIACERE

È esattamente in questo istante che la figura del professionista di sala compie un salto di qualità straordinario: smettiamo di essere semplici esecutori di comande per diventare veri e propri "registi del piacere". Quando il tavolo è pronto, il Maître non si limita a porgere un elenco di dolci, ma guida l'ospite attraverso un percorso di pura indulgenza sensoriale. È il momento ideale per attuare un *up-selling* strategico, sussurrato e mai aggressivo, capace di elevare il valore percepito del servizio.

Il dolce, infatti, non viaggia mai da solo. La separazione della carta consente di agganciare

a ogni dessert un abbinamento liquido di altissimo profilo, che sul menù generale sarebbe passato del tutto inosservato. Si apre così il sipario sui grandi vini da meditazione e sulla distillazione d'autore. Il suggerimento di un Vin Santo del 2012 da abbinare a cantucci artigianali del territorio, o la proposta di un Single Malt torbato per contrastare un dessert al cioccolato fondente ed erbe aromatiche, trasforma la fine del pasto in

un'esperienza memorabile. Nei contesti che lo consentono, invitare l'ospite a gustare un Rum da meditazione in terrazza, magari accompagnato da un sigaro caraibico, significa prolungare l'incanto dell'ospitalità ben oltre i confini materiali del tavolo da pranzo.

– I NUMERI: LA SOLIDITÀ SCIENTIFICA DEL METODO

Al di là delle indubbie considerazioni di carattere estetico e filosofico, la bontà di questo metodo trova il suo riscontro più categorico nella fredda e matematica realtà dei numeri di fine serata. Le statistiche interne e i dati di tracciamento dei consumi applicati a questo protocollo descrivono uno scenario inequivocabile: la forza del metodo risiede nella sua assoluta ripetibilità e costanza di rendimento commerciale.

+30%

Incremento medio degli ordini di dessert registrato nei locali che adottano la carta separata rispetto alla presentazione unica di inizio pasto. Statisticamente, il cliente che riceve la carta dei dolci in modo totalmente separato tende a ordinare il dessert il 30% in più rispetto a chi lo ha già visionato nella carta generale. Questo incremento verticale delle vendite non è un caso fortuito, ma il risultato diretto della psicologia applicata al consumo. Se a questo dato andiamo ad aggiungere l'abbinamento sistematico di un distillato, di un vino liquoroso o di un *after-dinner*, lo scontrino medio dell'intero tavolo subisce un'impena notevole, che incide profondamente sulla



redditività complessiva del servizio. L'eleganza della proposta, nel nostro settore, paga sempre e non è mai fine a se stessa. Essa si traduce immediatamente in margini di profitto superiori e in un'ottimizzazione delle scorte di pasticceria e cantina. La solidità dell'incasso a fine serata, visibile nel resoconto di cassa, non è altro che la conferma pragmatica di una tesi tanto semplice quanto rivoluzionaria: il cibo nutre il corpo, ma è la regia del servizio che alimenta il business. Il "Secondo Atto" rappresenta la linea di demarcazione tra una ristorazione d'impulso e un'ospitalità ingegnerizzata con criteri di lusso e precisione scientifica. Voi presentate ancora il dessert a inizio pasto, condannandolo all'oblio della sazietà, o avete già scoperto il potere straordinario e remunerativo del "Secondo Atto"?

**Concept tratto dal libro di Carlo Botta «Le confessioni di un Maître alquanto anomalo» edito da Amazon.*



Hyle: Materia

Il ristorante stella Michelin e stella verde Michelin del Biafora Resort & Spa.

Il nome "Hyle" deriva dal greco antico: è un termine utilizzato da Aristotele per indicare la materia.

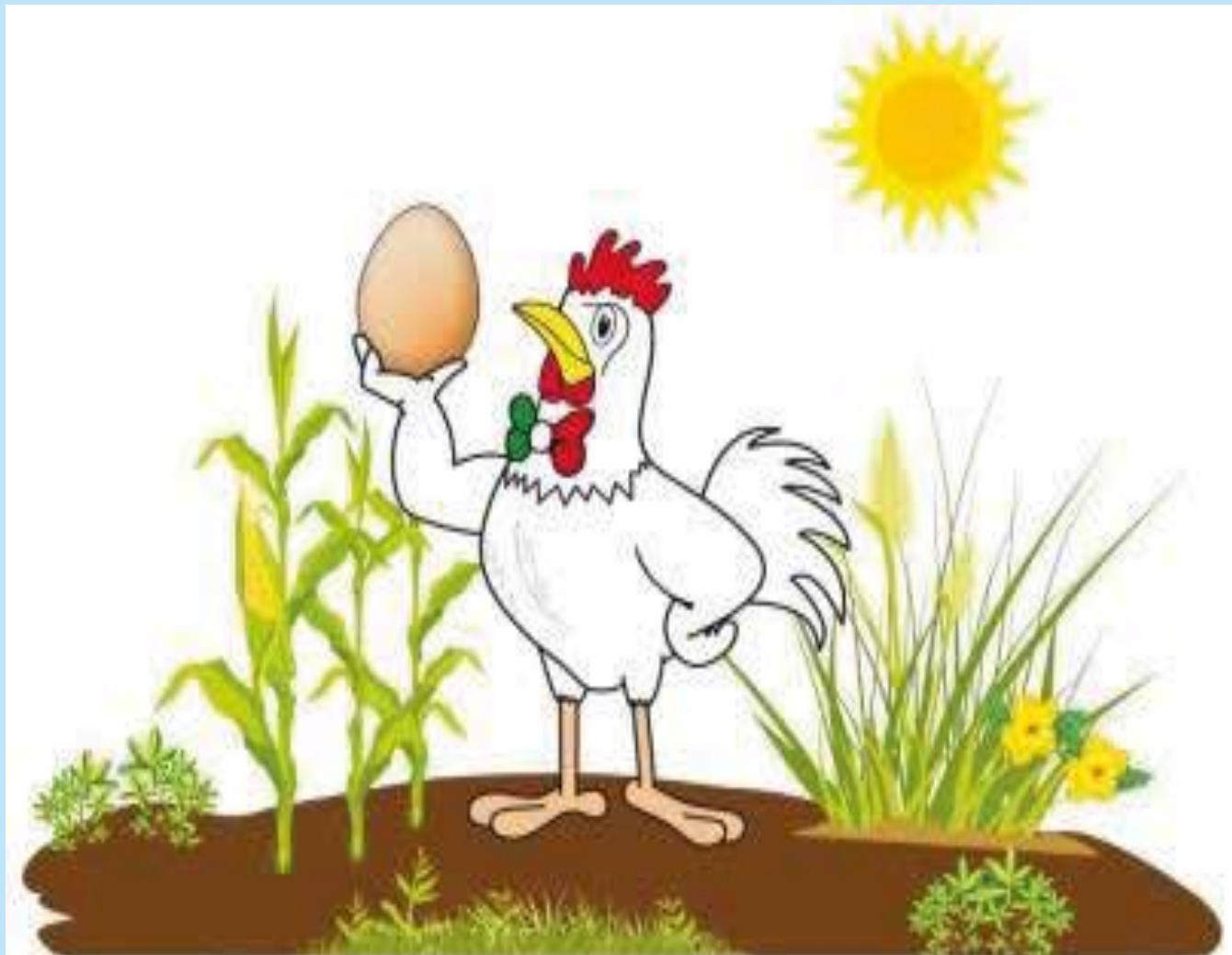
Dalla riscoperta del percorso che dall'altopiano silano portava la pece (materia prima preziosa) fino alle coste calabresi, nasce il concept di Hyle: una mappa di eccellenze lungo questo stesso percorso che punta ad abbattere le barriere tra territorio, fornitori, proposta gastronomica e cliente finale. La sala di Hyle è dotata di soli quattro tavoli; la cucina è a vista, senza barriere e in sala. Oltre alla scelta à la carte, il ristorante propone due menu degustazione: Pùzaly e Chjùbica: le tappe ideali di un viaggio fatto di creazioni che reinventano tradizioni e ingredienti. Una cantina di circa 400 etichette e un'ampia selezione di caffè e cioccolati provenienti da tutto il mondo completano l'esperienza. Hyle è all'interno del Biafora Resort & Spa, complesso turistico con albergo, centro benessere, spa e piscine.



Torre garga - San Giovanni in Fiore - Cosenza
hyleristorante.it / biafora.it MICHELIN 2026

BIBANOVO

Uova da allevamento a terra



*Bibanovo sas
Via Zonce', 50/A*

31010 Godega di S. Urbano (TV)

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

Ristorazione: l'esperienza non è un bene acquistabile

a cura della sezione AMIRA Capitanata

Che cos'è l'esperienza?

L'esperienza è la conoscenza diretta e personale della realtà, acquisita attraverso l'osservazione, la pratica o la partecipazione attiva a eventi. Si basa sul "fare" e accumula competenze, abilità e saggezza nel tempo. Può essere un singolo avvenimento significativo o un processo continuo, coinvolgendo sensi ed emozioni, trasformandosi e arricchendosi fino a diventare un patrimonio intellettuale. L'esperienza ristorativa moderna del personale di sala nel "fine dining" non si limita alla semplice presa dell'ordine del cibo o delle bevande, ma punta sulla creazione di valore basato su emozioni, atmosfera e storytelling. La ristorazione "fine dining" si distingue per la cura minuziosa, la capacità di sorprendere e la presentazione artistica. Il cliente paga per un'esperienza che coinvolge tutti i sensi e che può essere condivisa, superando la sola logica del food cost.

Un personale esperto rappresenta un vero e proprio pilastro culturale all'interno della ristorazione: un elemento cruciale per creare un'esperienza gastronomica memorabile e immersiva, incidendo direttamente sulla qualità del servizio e sulla soddisfazione del cliente e, di conseguenza, sulla redditività aziendale.

Un team di esperti non si limita a svolgere compiti operativi, ma crea valore aggiunto attraverso professionalità, gestione degli imprevisti, capacità relazionali e una solida e profonda conoscenza delle tecniche di comunicazione, oltre alla padronanza delle lingue.

Il personale di sala rappresenta il "volto" del ristorante, l'ultimo anello della catena: trasmette il significato autentico di una portata e lo stile della struttura. Attualmente l'esperienza viene con-



siderata il fattore più critico dalle agenzie per il lavoro interinale o di somministrazione, spesso ritenuta più importante del titolo di studio per valutare le competenze concrete, l'adattabilità e il valore aggiunto.

Da qualche tempo le figure della sala si sono evolute, riflettendo i cambiamenti culturali e sociali del momento. Pertanto il moderno operatore di sala, tramite la sua esperienza, unisce competenze tecniche ad abilità relazionali: eleganza, rispetto del cliente, attenzione ai dettagli e capacità di creare un ambiente armonioso e confortevole.

Investire su competenze elevate o sulla formazione del personale è fondamentale in un settore dove il servizio trasforma il cibo in un atto culturale, valorizzando il lavoro della cucina. Questo rappresenta una prova tangibile della capacità di generare valore.

Le aziende cercano personale di sala con competenze pratiche dimostrabili, rendendo l'esperienza pregressa un elemento decisivo. L'esperto della ristorazione viene definito "ambasciatore dell'ospitalità": va oltre il semplice servizio e diventa protagonista del panorama enogastronomico.

Per saperne di più

Vino Santo Trentino Doc: il grande passito del Trentino tra natura e tradizione



di Gianni Cassanelli
Fiduciario AMIRA Trentino A.A.

Tra tradizione, natura e spiritualità, il Vino Santo Trentino DOC rappresenta una delle espressioni più autentiche e rare dell'enologia dolce italiana. Un vino profondamente identitario, prodotto esclusivamente nella Valle dei Laghi a partire da uve Nosiola, unico vitigno a bacca bianca autoctono del Trentino.

Il nome "Santo" racchiude un forte valore simbolico, frutto di storia e suggestione. Secondo la tradizione più accreditata, la pigiatura delle uve avveniva durante la Settimana Santa, dopo un lungo periodo di appassimento: il vino nasceva così nei giorni più sacri del calendario cristiano. Accanto a questa lettura, si affianca una spiegazione legata alla natura stessa del processo produttivo. Durante l'appassimento sui tipici graticci ("aréle"), che può durare mesi, le uve sviluppano la muffa nobile (*Botrytis cinerea*), un fenomeno naturale raro e imprevedibile che concentra zuccheri e aromi. In passato, questo evento veniva percepito come qualcosa di quasi miracoloso, difficile da controllare, e per questo "santo".

Non meno importante è l'uso tradizionale del vino: riservato alle grandi occasioni, ai riti religiosi o agli ospiti più importanti, il Vino Santo è sempre stato considerato un prodotto prezioso, da custodire e condividere solo nei momenti significativi.

La Valle dei Laghi offre condizioni microclimatiche ideali per questa produzione unica. La presenza di specchi d'acqua, la ventilazione costante e le forti escursioni termiche favoriscono un appassimento lento e naturale delle uve. Dopo la raccolta tardiva, i grappoli vengono disposti sulle "aréle" e lasciati appassire fino alla pri-



Foto da vinosantotrentino.it



Foto dal sito dell'Az. Agricola Gino Pedrotti

mavera successiva. Segue una pressatura soffice e una fermentazione estremamente lenta, che contribuiscono alla concentrazione aromatica e alla struttura del vino. L'affinamento avviene in legno per periodi anche molto lunghi, spesso pluriennali, conferendo complessità e grande capacità evolutiva.

Per saperne di più

Nel calice, il Vino Santo Trentino DOC si presenta con un colore dorato intenso, che tende all'ambrato con il passare del tempo. Il profilo olfattivo è ampio e stratificato: emergono note di miele, albicocca disidratata, frutta secca, spezie dolci e leggere sfumature ossidative eleganti. Al palato colpisce per l'equilibrio tra dolcezza e freschezza, sostenuto da una spiccata acidità che ne allunga la persistenza e ne rende la bevuta sorprendentemente armonica.

La produzione è estremamente limitata e affidata a poche aziende storiche della Valle dei Laghi, custodi di un sapere antico che ha rischiato di scomparire nel secondo dopoguerra. Tra queste si annoverano realtà come Pravis, Maxentia (Enzo Poli), Francesco Poli, Giovanni Poli, Gino Pedrotti e Fratelli Pisoni, tutte accomunate da un approccio artigianale, dalla coltivazione della Nosiola e da lunghi tempi di appassimento.

Proprio dai Fratelli Pisoni arriva una delle interpretazioni più emblematiche del territorio: l'assaggio dell'annata 1986 testi-



Foto dal sito dell'Azienda Agricola Gino Pedrotti

monia la straordinaria capacità evolutiva del Vino Santo, ancora oggi integro, complesso e armonico, con un profilo di rara eleganza.

Il Vino Santo Trentino DOC si conferma così non solo un vino dolce di grande complessità, ma un vero patrimonio culturale della Valle dei Laghi, simbolo di un equilibrio unico tra natura, tempo e sapere contadino.



e-commerce online!

**PIATTI PRONTI,
SEMPRE FRESCHI
E DI QUALITÀ**

www.vagabonta.it

0464 755115





**PIÙ EFFICIENZA
NEL SERVIZIO,
MENO PENSIERI
NELLA GESTIONE**

www.prontoself.it

prontoself
MACCHINE PROFESSIONALI

Accendi il futuro.



Banca Valsabbina è con te, ogni giorno.
Per la tua nuova auto, e per ogni altro
progetto da trasformare in realtà.

bancavalsabbina.com

**Banca
Valsabbina**

Per saperne di più

Interessante masterclass sull'invecchiamento del "Friulano" con la cantina Muzic e Gambero Rosso



Testo e foto di Cristina Burcheri

Amico e vino vogliono esser vecchi è un modo di dire popolare ed è anche il giusto titolo di un approfondimento sulla longevità del Friulano (uva Tocai friulano) che si è svolto a San Floriano del Collio, sulle colline sopra Gorizia, durante una giornata di masterclass organizzata dalla famiglia Muzic insieme a Gambero Rosso. Sono state degustate etichette di Friulano Muzic delle annate 2021, 2016, 2013, 2009 e Tocai friulano 2007 e 1999.

Ponendo l'accento sulle enormi potenzialità dei vini bianchi invecchiati, non ci riferiamo quindi alle blasonate (e costosissime) etichette borgognone Le Montrachet Grand Cru, ma a vini molto più avvicinabili da acquistare e facilmente proponibili nelle carte dei ristoranti, non solo per il costo. Soprattutto perché, pur entrando di diritto tra le rare gemme enologiche, sono vini abbinabili a molte ricette italiane a base di pesce, verdure, carni bianche. Sia il 2007 che il 1999 hanno stupito sin dalla vista per il colore giallo paglierino luminoso con pagliuzze verdi. Nell'esame gusto-olfattivo, guidato magistralmente da Giuseppe Carrus, curatore della Guida Vini del Gambero Rosso, è emersa, in entrambi i calici, la personalità del vitigno che, con raffinatezza di fiori bianchi primaverili e mela, accompagna a un sorso varietale, rotondo, con una struttura minerale elegante che allunga la piacevolissima beva. Grande persistenza e chiusura con eco ammandorlata. Ma com'è possibile che un vino resti così giovane e appagante dopo 19 e 26 anni? Un vino che certamente allora non era neanche stato pensato per durare nel tempo? È Fabijan Muzic che ci risponde: *"Nell'immaginario collettivo il Tocai Friulano non è una varietà tra le più longeve, concetto che personalmente non abbiamo mai condiviso perché lavorare su vini longevi vuol dire innanzitutto partire da una materia prima perfetta, particolarmente quando si parla di vigne vecchie che riescono a dare un equilibrio acido rispetto alla componente*



fenolica, minerale e zuccherina davvero importante". Ma il vitigno Tocai è noto che non ha una componente acida così elevata...

"Dal mio punto di vista, fondamentale per una durata estrema nel tempo è la componente acida che è mantenuta stabile nel tempo da un tampone creato dall'equilibrio tra sali minerali (potassio e magnesio in particolare), acidi e componente colloidale (derivante in parte dal processo di elevage sui lieviti)".

Il terroir quindi è fondamentale. I lettori di Ristorazione&Ospitalità sono maîtres esperti, vuoi darci anche una spiegazione tecnica?

"Nei vini bianchi il processo di invecchiamento comporta innanzitutto una trasformazione aromatica dovuta al mezzo acido (pH basso) e una lenta microcessione di ossigeno da parte del tappo. Questi processi portano alla lenta degradazione e trasformazione dei terpeni, norisoprenoidi e tioli-pirazine (parte varietale), verso una classe aromatica più evoluta. Nel momento in cui le note ossidative sono coprenti rispetto alle note varietali ed evolutive, il vino si ritiene ossida-

Per saperne di più

to. La parte gustativa evolve principalmente dal punto di vista colloidale-glucanica. Queste macromolecole nel tempo tendono a condensarsi e a diventare più morbide, dando al vino sensazioni di "sucrosité", andando a bilanciare la matrice acida. Più il vino è equilibrato e stabile e più le funzioni acide rimangono stabili nel tempo, donando al vino il pH stabile che gli permette la conservazione".

Quindi la sensazione di sucrosité (termine francese spesso italianizzato in sucrosità) indica la capacità di un vino secco di trasmettere una sensazione di dolcezza e morbidezza in bocca, pur non contenendo zuccheri residui: si tratta di un concetto tecnico fondamentale da conoscere non solo per i vignaioli ma anche per chi lavora in sala e propone il vino al cliente, utilizzato per valutare l'equilibrio gustativo di un vino. Fabijan, i vini bianchi italiani longevi (il vostro Friulano così come in altre regioni d'Italia possono essere alcuni Verdicchio di Jesi, Fiano d'Avellino, Trebbiano d'Abruzzo...) possono arricchire una carta vini dei ristoranti se ben presentati da sommelier e maîtres?

"I vini bianchi di annate vecchie possono essere una svolta quando si vuole comporre una grande carta vini, in quanto possono rappresentare vere e proprie



sorprese per i clienti. La cosa fondamentale, come sempre, è che vengano contestualizzati al territorio d'origine e all'annata".

E per questo la conoscenza approfondita di ogni etichetta e il lavoro professionale della sala sono fondamentali.

Per maggiori info: www.cantinamusic.it

AMARACMAND

Imperfetto e Perimea

Premiati da JAMESSUCKLING.COM

IMPERFETTO. Un vino speziato e affumicato con aromi di cuoio, ciliegie essiccate, prugne e un tocco di rusticità. Di corpo medio, offre un palato ricco di sapore con tannini maturi e setosi, acidità rinfrescante e un finale al cioccolato al latte. Da bere ora o conservare.

PERIMEA. Un vino ridotto con aromi di delicate ciliegie rosse, erbe e terra. Palato setoso e di corpo medio. Morbido e raffinato, con un finale persistente. A bassa gradazione alcolica, è un vino delizioso da bere subito.

Imperfetto: 85% Sangiovese per il resto Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Alicante. Perimea: 100% Sangiovese. Da uve biologiche raccolte rigorosamente a mano e vinificate a "Km 0" senza allergeni e senza aggiunta di solfiti.



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

Lorenzo Demarco, una persona al servizio dell'hotellerie europea

Nel grande teatro dell'ospitalità, ogni comparto racconta una storia di competenza, dedizione e umanità. Dalla reception alla cucina, dal bar alla sala ristorante, dalla governance alla direzione, ogni figura professionale è un ingranaggio prezioso di un meccanismo che, quando funziona alla perfezione, regala agli ospiti esperienze indimenticabili.

In un settore dove tutto sembra poter essere automatizzato, digitalizzato, ottimizzato, resta un elemento che nessuna tecnologia potrà mai sostituire: la persona qualificata. Quella che ha studiato, che ha fatto gavetta, che ha imparato il mestiere con umiltà e lo ha elevato con talento. Quella che conosce i tempi, i silenzi, i dettagli. Quella che trasforma un soggiorno in un ricordo, una cena in un'emozione, un servizio in un'arte.

Il comparto della sala, in particolare, è il cuore pulsante di ogni grande albergo e ristorante di lusso. È il palcoscenico dove l'accoglienza si fa visibile, dove il valore di una struttura si misura non solo nelle stelle o nelle forchette delle guide, ma negli occhi di chi entra e si sente — immediatamente, istintivamente — a casa. Eppure è anche il comparto più fragile, quello che risente maggiormente della mancanza di figure formate, motivate, capaci di portare avanti una tradizione secolare con orgoglio e consapevolezza.

Formare un maître, un sommelier, un cameriere d'alto livello richiede anni. Richiede scuola, esperienza, carattere. Richiede mentori. Richiede modelli da seguire. Ed è per questo che, nel mondo dell'hotellerie e della ristorazione, le grandi carriere non sono solo storie personali: sono patrimonio collettivo, esempi vivi di cosa significhi servire con eccellenza, giorno dopo giorno, stagione dopo stagione, decennio dopo decennio.

Sono queste le persone che tengono alta la bandiera dell'ospitalità italiana nel mondo. Sono queste le persone che i giovani del settore dovrebbero conoscere, studiare, ricordare. Perché



il futuro dell'hotellerie si costruisce guardando chi ha già percorso la strada, e percorsa bene. Una di queste persone si chiama Lorenzo Demarco.

Eleganza, disciplina e passione: L'eredità del Maître Lorenzo Demarco, una leggenda vivente nell'ospitalità di lusso europea

Ci sono carriere che durano una vita. E poi c'è quella di Lorenzo Demarco: cinquant'anni di servizio autentico, instancabile, impeccabile nel cuore dell'hotellerie e della ristorazione europea. Cinquant'anni in cui ogni giornata è stata una scelta consapevole di fare bene, di fare meglio, di fare con passione. Originario di Bitetto (BA), Lorenzo porta con sé quella radice meridionale che conosce il significato profondo dell'accoglienza, dove ricevere un ospite è un gesto antico, quasi sacro. È da quella cultura che ha attinto la sua visione del servizio: non come prestazione, ma come dono. Non come obbligo, ma come vocazione.

La sua carriera lo ha portato nei ristoranti e negli hotel più prestigiosi d'Europa, costruendo

I Grandi Maestri che ci fanno onore!

un percorso straordinario fatto di rigore professionale, eleganza naturale e una presenza discreta ma inconfondibile. Ha diretto team di oltre 50 collaboratori tra sala e bar, formando generazioni di professionisti, trasmettendo non solo tecniche e protocolli, ma qualcosa di molto più raro: i valori. Il rispetto per l'ospite. La cura del dettaglio. Il senso di responsabilità che ogni professionista dell'ospitalità deve sentire come proprio.

Non ha mai cercato il clamore. Non ha mai puntato alla visibilità facile. Lorenzo Demarco ha scelto la strada più difficile e più nobile: quella dell'eccellenza silenziosa, del lavoro ben fatto ogni giorno, del sorriso sincero che vale più di mille premi. Autorevole senza essere arrogante. Presente senza essere invadente. Elegante senza essere freddo. Una figura che chi ha avuto la fortuna di incontrarlo — colleghi, ospiti, collaboratori — non dimentica.

Ha chiuso la sua brillante carriera nel bacino termale di Abano e Montegrotto Terme, uno dei contesti più raffinati e storici dell'ospitalità italiana, dove ha continuato a incarnare fino all'ultimo giorno quella classica accoglienza italiana che il mondo ci invidia.

A giugno 2024, dopo oltre mezzo secolo di servizio, Lorenzo Demarco è andato in pensione. Lo ha fatto con la stessa classe con cui ha vissuto ogni momento della sua carriera: senza rumore, senza retorica, passando il testimone a chi verrà dopo, con la certezza che il seme che ha piantato continuerà a dare frutti.

La sua eredità non si misura in premi o riconoscimenti formali. Si misura in tutto ciò che ha lasciato nelle persone: nei collaboratori che ha formato, negli ospiti che non lo dimenticano, nei giovani che, grazie a lui, hanno capito cosa vuol dire davvero fare questo mestiere.

Rispetto. Disciplina. Passione per il servizio. E quell'arte sottile dell'ospitalità e dell'accoglienza che non si insegna sui libri, ma si trasmette con l'esempio, con la presenza, con una vita intera dedicata agli altri. Si trasmette come ha fatto — e come continuerà a fare — Lorenzo Demarco.

Da: www.pegasonews.info

PEGASO NEWS
pegasonews.info



MARCO PEDUTO

CASTEL SAN LORENZO (SA)

GRECO
PAESTUM
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**Greco
Paestum IGP**

Azienda Agricola CARDOSA di Marco Peduto
Castel San Lorenzo (SA)
Tel: 3315940 676
e-mail: marcopeduto@gmail.com

Il Gran Maestro Aldo Masetti: l'arte della discrezione in sala è un silenzio che salva la carriera e non solo



di Adriano Bernardo
Sezione AMIRA Roma

Nel mondo della ristorazione d'élite, l'eccellenza non si misura soltanto dalla perfezione di un servizio al guéridon o dalla conoscenza enciclopedica dei vini. C'è un ingrediente invisibile, eppure cruciale, che definisce il vero professionista della sala: **la discrezione**. Il cameriere e il maître sono custodi silenziosi di segreti, testimoni di dinamiche umane, affari di Stato e intrecci amorosi che si consumano tra i tavoli. Saper vedere tutto e mantenere il riserbo è la linea di confine tra un servizio impeccabile e un disastro diplomatico. Chi lavora in sala deve necessariamente possedere una memoria formidabile, un'arma a doppio taglio che va maneggiata con estrema cura. Se ricordare i gusti di un cliente abituale è sinonimo di grande attenzione, rievocare i dettagli di un pasto precedente in presenza di ospiti diversi può trasformarsi in un campo minato. Bisogna tenere bene a mente che il tavolo è un ecosistema sacro e isolato dal tempo. A ricordarci quanto possa essere scivoloso questo terreno è un celebre e ironico racconto del **Gran Maestro Aldo Masetti**, ambientato nella Roma del 1964, in piena Dolce Vita romana. All'età di 25 anni, da poco promosso secondo maître in uno dei ristoranti più prestigiosi della capitale, il George's di via Veneto, Masetti accoglie a pranzo una bella coppia, che accudisce con professionalità e che saluta a fine pasto. Poche ore dopo, lo stesso signore si ripresenta per cena con ospiti diversi, un tavolo da sei. Al momento della comanda serale, il cliente ordina la stessa identica pietanza del pranzo, due *côte de veau alla milanese con pommes soufflées*. È qui che la memoria di Masetti gioca un brutto scherzo: "Io lo guardo e gli dico.... 'Ma questa cosa l'ha mangiata oggi a pranzo!'. La moglie che gli stava vicino lo guarda di scatto, un gelo improvviso calò sulla tavola e io capii che avevo commesso un imperdonabile errore." Il cliente a pranzo era chiaramente in dolce compagnia di un'altra persona.

A fine serata l'ospite trova un attimo per assentarsi dal tavolo e rimproverare duramente il giovane maître: "Lei non sa fare il suo mestiere", sbottò il cliente. Rammaricato, il giovane Aldo non poté esimersi dalle sue responsabilità scusandosi visibilmente imbarazzato e ammettendo quell'errore di gioventù dettato dall'eccesso di zelo, che si trasformò in una lezione di vita indimenticabile. La storia, fortunatamente, trova un risvolto quasi cinematografico a distanza di venticinque anni. Durante una festa militare, Masetti viene avvicinato da un Generale a due stelle che, sorridendo, gli dice: "Lei è il famoso maître che venti anni fa mi ha salvato la vita!", presentandogli quella che nel frattempo era diventata la sua nuova compagna ufficiale (la signora del pranzo). Questo aneddoto, dall'esito fortunato, dimostra come la sala non sia solo il palcoscenico del cibo, ma della vita stessa. Il bagaglio di esperienze di un cameriere deve sempre includere l'arte del silenzio: un eccellente professionista sa che la riservatezza è la più alta forma di rispetto e tutela verso l'ospite.



Il Maestro Aldo Masetti



ANTICA CASA VINICOLA SCARPA, Nizza Monferrato (AT)

www.scarpawine.com info@scarpawine.com

La “coppia vincente”, una lezione di vita



di Yonel Gómez
Sezione AMIRA Roma

Due nomi si levano a spezzare il silenzio della sala; il pubblico applaude. La coppia avanza verso il centro come due gladiatori prima del duello e si presenta con l'orgoglio composto di chi sa che essere giunto fin lì costituisce già, di per sé, una forma di vittoria. Nei loro sguardi si intrecciano ansia e fierezza, timidezza e sfida, una particolare intelligenza e quella silenziosa ostinazione che un osservatore attento saprebbe tradurre in parole limpide: la mia disabilità non conta, io sono qui per vincere.

È arrivato il momento. La sorte è ormai gettata. Rimangono soltanto la tensione disciplinata, lo sguardo vigile dei giudici mentre prende avvio lo spettacolo, il primo gesto, il primo movimento.

Formalmente, la competizione consiste nella preparazione in coppia di un cocktail capace di valorizzare ingredienti territoriali. Ma questa è soltanto una verità parziale. Il vero confronto risiede altrove: nella dimostrazione del potere della collaborazione, nell'apprendimento reciproco della coppia, nell'uso della comunicazione, nella complessità resa armonia attraverso l'incontro di tempi, sensibilità e caratteri differenti; nella prova concreta che l'unione non è una formula retorica, bensì una forza reale.

Ancora una volta questi gladiatori della vita si presentano dinanzi ai giudici; ancora una volta ritorna la medesima tensione adrenalinica; ancora una volta assistiamo, con eleganza e padronanza, alla preparazione di una mise en place, allo storytelling e alla presentazione degli ingredienti e delle ragioni che li motivano, all'esecuzione a regola d'arte di una tecnica, all'umiltà con cui qualcosa di difficile ci viene mostrato come possibile. E infine giunge l'applauso, non come semplice formalità, ma perché questi ragazzi ci hanno offerto una lezione

dalla quale è difficile sottrarsi.

L'espressione “coppia vincente” potrebbe indurci a credere che alla radice della sua concezione vi sia l'idea secondo cui una persona maggiormente preparata possa ristabilire quell'equilibrio necessario al raggiungimento dell'obiettivo. Eppure, ciò a cui abbiamo assistito ha sovvertito completamente questa prospettiva. Se da una parte il ragazzo o la ragazza più “attrezzato” guidava, consigliava e sosteneva il proprio compagno, dall'altra quelle stesse azioni mettevano alla prova le sue capacità comunicative, pedagogiche e relazionali. In ogni gesto vi era una vocazione educativa che neppure i giudici immaginavano che avrebbero riconosciuto e apprezzato. Era precisamente in quella reciproca interazione che ciascuno permetteva all'altro di scoprire la propria versione migliore. Se qualcuno, all'inizio, pensava che soltanto uno fosse necessario all'altro, la competizione ha dimostrato con rara eleganza che entrambi avevano bisogno l'uno dell'altro per crescere, per riconoscersi. Siamo stati testimoni di gesti e parole capaci di strappare sorrisi e lacrime; abbiamo assistito a una realtà che, pur lasciando intuire la complessità nascosta dietro le quinte, ci si è mostrata degna in una dimensione umana



Il racconto...



quasi disarmante. Non dimenticheremo quei volti di tenera giovinezza già rivestita di coraggio: la sensibilità di Asia, la signorilità di Stefano, la simpatia di Morgan e Maria, la gentilezza di Mirko, la straordinaria intesa comunicativa tra Alexandru e Daniel, la visione estetica di Sara e Alessia, la tecnica di Viola e Daniele, la capacità narrativa di Chloe ed Elisa, l'allegria contagiosa di Aya. Sì, la cima del podio ha visto brillare un "Verna Nocte"; noi, in verità, abbiamo visto una squadra di vincitori.

La "coppia vincente" non è un concorso di mixology qualunque. È il primo di molti eventi nei quali le passioni umane diventano, al tempo stesso, forma e sostanza; un concorso che non glorifica il mito del barman ma lo si presenta nella sua più fresca e semplice versione, un concorso privo di paternalismi e di false

aspettative, nel quale tecnica e volontà si manifestano come le due facce della medesima moneta. L'impegno condiviso tra docenti, amministrazioni degli Istituti partecipanti, la partecipazione pedagogica dei giudici invitati e la generosità dell'I.P.S.S.E.O.A. Amerigo Vespucci di Roma - come casa ospitante - hanno rappresentato un esempio che merita di essere replicato. Basta poco quando la complicità dei pensieri sceglie di percorrere la stessa strada.

Dopo due giorni di concorso, da parte mia, mentre rientravo a casa pensando a questi ragazzi diversamente migliorati, a tutto ciò che mi avevano insegnato e alle battaglie che la vita ancora avrebbe posto dinanzi a loro, fui attraversato da un pensiero limpido tratto dall'Antigone di Sofocle: "Molte sono le cose mirabili, ma nessuna è più mirabile dell'uomo."

Risultato

Concorso del 14-4-26

Primo posto: Asia Chiatto - John Lawrence Cabungcal.

Secondo posto: Aurora Cappello - Daniele Romeo.

Terzo posto: Rebecca De Sanctis - Nicolò Pisani.

Premio per la miglior presentazione alla coppia Chloe Insenga - Elisa Francesconi.

Premio per il miglior aspetto del cocktail alla coppia Sara Pasquoni - Alessia Mauro.

Premio per la miglior preparazione alla coppia Viola Sciuto - Daniele Anello.

Premio simpatia alla coppia Morgan Callisto - Maria Bongianni.

Concorso Provinciale del 16-4-26

Classifica finale:

Primo posto: accoppiata vincente dell'IPSEOA "Vincenzo Gioberti" di Roma

Secondo posto: accoppiata vincente dell'IPSEOA "Pellegrini Artusi" di Roma

Terzo posto: accoppiata vincente dell'IPSSAR "Tognazzi" di Velletri



La sartoria dei Liquori

📍 COSENZA
Via G. Marconi, 64

📞 Vincenzo Serra
+39 393 336 9752

📞 Ufficio
+39 393 990 0292

www.qualitalystore.it

A cosa serve il "buco" sotto le bottiglie di vino

Chiunque abbia maneggiato una bottiglia di vino avrà sicuramente notato quella caratteristica rientranza sul fondo, conosciuta nel linguaggio comune come "punt" (un termine inglese) o semplicemente "cono". Ma qual è il suo scopo reale? Questa forma ha radici antiche. In passato, era legata alla produzione artigianale del vetro, che rendeva difficile ottenere un fondo perfettamente piatto.



La rientranza, quindi, è stata una soluzione tecnica per mi-

gliorare la stabilità della bottiglia. Nel corso del tempo, il "punt" ha mantenuto le sue funzioni principali e ne ha assunte anche altre:

- **Resistenza:** rende la bottiglia più robusta, soprattutto per i vini spumanti, che devono resistere a una certa pressione interna.
- **Sedimenti:** nei vini invecchiati, aiuta a far depositare i residui sul fondo, facilitando il servizio.
- **Servizio elegante:** rende più semplice per il sommelier afferrare la bottiglia, migliorando il controllo durante la mescita.
- **Percezione di qualità:** molte persone associano il "punt" a una bottiglia di alta qualità, anche se non è sempre un indicatore affidabile.



*di Antonio Rotondaro
Vice presidente Vicario A.M.I.R.A.*

Una curiosità, la profondità del "punt" può variare a seconda del tipo di vino o dello stile del produttore. Nei vini frizzanti o nello Champagne, è più pronunciata, mentre nei vini tranquilli può essere quasi assente. In conclusione, il fondo concavo della bottiglia non è solo una questione di estetica: è il risultato di una storia, di funzionalità e di simbolismo. Un piccolo dettaglio che racconta molto del vino che contiene.



**VITIS
AURUNCA**

Vitis Aurunca s.a.s.

S.S. Domitiana Km 8.800 - 81030 Cellole (CE) - Italy

Tel e Fax: 0823 933103

Francesco Ceparano: 347 5151574

Giuseppe Ceparano: 371 1472497

Pietro Ceparano: 377 1879481

Luigi Vergara: 348 6403491

Giuseppe Vergara: 327 7322604

www.vitisaurunca.com - info@vitisaurunca.com





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

La Diabolica Forchetta!



di Carla Messina

sezione AMIRA Firenze - Montecatini e Terre Medicee

Corre il tempo e spesso diamo per scontate le cose del nostro quotidiano, pensando che siano sempre esistite. Eppure, dietro la banalità degli utensili più comuni si nascondono storie intriganti e fitti intrecci storici. Questo è il caso della forchetta, un oggetto oggi universale, la cui evoluzione somiglia a un romanzo d'avventura. Mettetevi comodi e gustatevi questa pillola di conoscenza, senza dimenticare quel legame viscerale che unisce questo strumento ai piatti della tradizione, dove la forchetta resta un elemento indispensabile. L'origine della forchetta è avvolta nel mistero. È certo, tuttavia, che le famiglie romane più ricche ne utilizzassero una versione a due rebbi per non scottarsi e non sporcarsi le mani; somigliava più ai forchettoni da barbecue che alle posate odierne. Con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente, questo utensile sparì nel nulla, travolto da guerre e crisi. Ma la forchetta non morì: continuò a prosperare a







**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 -  

L'angolo delle "frivolezze"

Oriente, custodita dallo sfarzo dell'Impero Bizantino. Il ritorno in Occidente avvenne nei primi anni del Mille, quando la principessa bizantina Maria Argyropoulaina andò in sposa a Giovanni Orseolo, figlio del Doge di Venezia. Sbarcata in laguna, la diciassettenne Maria portò con sé l'uso della forchetta a tavola. Se i veneziani rimasero divertiti da quella bizzarria orientale, la Chiesa eresse un muro di totale disapprovazione. Pier Damiani avviò una vera crociata contro quello che definì un oggetto demoniaco, colpevole di ricordare il forcone del diavolo. I secoli passarono e, tra il XIII e il XIV, l'Italia assistette alla nascita dei Comuni e all'ascesa della borghesia. I nuovi ricchi avevano bisogno di simboli che dimostrassero il loro successo: la forchetta divenne un modo per ostentare il proprio prestigio. Inoltre, l'utensile si rivelò perfetto per consumare la grande novità delle tavole italiane: la pasta. Fu così che si diffuse rapidamente in tutta la penisola, rimanendo per lungo tempo un'esclusiva italiana, mentre nel resto d'Europa si continuava a mangiare con le mani. La svolta internazionale arrivò nel 1500 grazie a Caterina de' Medici. Sposando Enrico II di Francia, la nobildonna italiana, chiamata con disprezzo "la mercantessa" per le sue origini borghesi, portò a Parigi cultura e



buone maniere. Caterina rivoluzionò la tavola francese introducendo la forchetta, dividendo le portate tra dolce e salato, e facendo conoscere le crespelle, antenate delle celebri crêpes. Per la forma attuale si dovette attendere il 1770 alla corte napoletana di Ferdinando IV di Borbone. Il sovrano amava

gli spaghetti, ma la forchetta a due rebbi rendeva l'operazione goffa. Furioso, incaricò il ciambellano Gennaro Spadaccini di trovare una soluzione. Spadaccini intuì che quattro era il numero perfetto per trattenere i fili di pasta senza ferire la bocca. Da Napoli, grazie alle innovazioni dei trasporti, la forchetta a quattro rebbi colonizzò il mondo. Eppure, nelle zone rurali della Basilicata e del Sud Italia sopravviveva un'usanza antica e commovente: quella di "aprire" i denti della forchetta. Prima del boom economico, la povertà imponeva sacrifici immensi e le famiglie si radunavano attorno a un unico grande piatto centrale. La fame non ammetteva lentezza: chi era troppo lento rischiava di restare a pancia vuota. Allargare i rebbi della forchetta con le mani era una strategia di sopravvivenza, un modo per trasformare la posata in uno strumento capace di raccogliere più cibo possibile. Un'usanza singolare, specchio nobile e fiero dell'Italia di una volta.

Trattoria & Pizzeria dal 1990

"La Terrazza"

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



POLLO SCUCCHIATO® UNICA SEDE
Il Primo, l' Unico, l' Originale! CURTERI di Mercato San Severino (SA)
Tel. 089 825352

DAL
1930

OPTIMUS

IL MASCARPONE PER OGNI OCCASIONE

Dal 1930 Optimus è il tuo
miglior amico in cucina.



www.mascarponeoptimus.it

Quante assunzioni sbagliate puoi ancora permetterti?



di Claudia Ferrero

*Curriculum perfetti e colloqui non bastano più.
Il vero problema non è solo trovare candidati,
ma capire chi funzionerà davvero nel tuo team.*

Nel mondo dell'ospitalità, ogni assunzione pesa: sui costi, sull'organizzazione, sul clima interno e, inevitabilmente, sull'esperienza dell'ospite. Eppure, nonostante tutti gli sforzi, capita sempre più spesso la stessa situazione: curriculum impeccabile, colloquio brillante, grande entusiasmo iniziale e dopo poche settimane qualcosa non funziona.

All'inizio si prova a dare tempo, poi si cerca di correggere, di affiancare, di "aggiustare il tiro". La verità tuttavia è evidente dopo qualche giorno: quella persona non è adatta. Non al ruolo, non al ritmo, non al contesto. E a quel punto il costo non è solo economico, ma anche umano e organizzativo.

Il punto è che non si tratta di sfortuna ma di un limite del processo: durante un colloquio, ogni candidato mostra la versione migliore di sé. È normale, perché vuole ottenere il lavoro. Quello che emerge in un'ora di conversazione è solo una parte, spesso quella più costruita.

Il problema quindi non è trovare candidati, è vero oggi ce ne sono meno, eppure quando ci sono, il problema è capire chi funzionerà davvero una volta inserito in squadra.



Nel settore Horeca questo aspetto è ancora più critico perché qui non basta "saper fare". Servono resistenza, adattabilità, spirito di squadra, gestione dello stress, capacità relazionali. Tutte caratteristiche difficili da valutare con le sole domande classiche: "Mi parli di lei", "Quali sono i suoi punti di forza?".

Ed è proprio qui che molte aziende continuano a commettere lo stesso errore: basare le proprie decisioni importanti su percezioni, sensazioni o impressioni di un incontro di un'ora. In un contesto così complesso, questo può provocare conseguenze negative enormi. Per capire davvero chi si ha davanti serve introdurre strumenti più oggettivi, come gli "assessment test" sulle "soft skills". Non si tratta di complicare il processo, solo di renderlo più affidabile.

Questi strumenti permettono di valutare aspetti che nel colloquio restano nascosti: come una persona reagisce allo stress, come si relaziona con gli altri, quanto è flessibile, quanto è incline alla collaborazione o al conflitto. Informazioni fondamentali in un settore dove il lavoro è fatto di ritmi intensi, squadra e contatto continuo con il cliente.

I test di assessment non tolgono valore al colloquio, lo completano perché affiancano l'intuizione del recruiter con dati concreti, riducendo il margine di errore. Quando si sceglie un collaboratore occorre andare al di là delle "simpatie" e adottare una decisione il più possibile consapevole.

Assumere oggi è diventato molto più complesso e strategico: non si tratta infatti di riempire una posizione, ma di costruire un team che regga nel tempo, che offra stabilità, sulla qua-



lità e sulla reputazione dell'azienda.

In questo scenario, HorecaJob è la prima azienda in Italia a dare la possibilità a tutti gli operatori dell'Hospitality di integrare i loro processi di selezione con la valutazione delle soft skills più importanti nel settore.

Un supporto concreto per ridurre gli errori e aumentare le probabilità di inserire in squadra le persone veramente adatte al ruolo e all'azienda.



Rendi il tuo evento unico con le bomboniere e l'angolo Baba're



+39 081 862 33 54+39 353 391 8379babare.shopterrepompeiane.it

POMPEI - NAPOLI - ITALIA



scrivici subito
su WhatsApp

Baino

E SFIZI NAPOLETANI

PRENOTA IL TUO EVENTO



POSTAZIONE SFIZI APERITIVI
POSTAZIONE FRESSELLINA

Cell 334 3982329



@sfizinapoletanibaino

Cornalin: il gioiello rosso della Valle d'Aosta



di Carmen D'Ambrosio
Sezione AMIRA Paestum

Nel cuore delle Alpi, la Valle d'Aosta custodisce un tesoro enologico: il **Cornalin**. Vitigno a bacca nera, autoctono e profondamente legato al suo territorio, sta vivendo una straordinaria rinascita, conquistando i palati con la sua personalità unica.

La sua storia è avvolta nel fascino delle leggende alpine. Presente nei vecchi vigneti valdostani, ha rischiato l'estinzione nel XX secolo. Grazie alla passione di vignaioli illuminati, è stato recuperato e valorizzato, diventando un simbolo della viticoltura di montagna. Curiosamente, il Cornalin è geneticamente identico all'**Humagne Rouge**, coltivato nel vicino Canton Vallese in Svizzera, segno dei profondi legami storici e culturali che uniscono le regioni alpine.

Il Cornalin incarna l'essenza della viticoltura eroica. Predilige terreni caldi e asciutti, ben esposti al sole, tipici dei terrazzamenti montani. La sua coltivazione è una sfida a causa della sua incostanza produttiva e della sensibilità a determinate malattie.

Dal Cornalin si ottiene un vino rosso di grande fascino. Nel calice si presenta con un **colore rosso rubino intenso**. Al naso, il bouquet è **complesso e avvolgente**, dominato da note speziate di pepe nero e tabacco, che si fondono con sentori di piccoli frutti rossi (ciliegia, marasca, susina) e cenni di erbe alpine.

In bocca, il Cornalin è **secco, di buona struttura e leggermente tannico**. L'acidità è ben equilibrata, conferendo freschezza.



*L'uva del vitigno Cornalin
(foto da www.vinivalledaosta.com)*

Si presta a un moderato affinamento in bottiglia, che ne ammorbidisce i tannini e ne evolve la complessità aromatica.

È ideale per accompagnare i sapori robusti della cucina alpina. Si abbina splendidamente con **piatti della tradizione valdostana**, come zuppe di legumi, polenta concia e formaggi stagionati come la Fontina DOP. È perfetto anche per **arrosti di vitello, selvaggina** e salumi tipici come la mocetta valdostana.

La rinascita del Cornalin è un esempio di come la valorizzazione dei vitigni autoctoni possa arricchire il patrimonio enologico di un territorio. Un sorso di Cornalin è un viaggio sensoriale nel cuore delle Alpi, un tributo alla tenacia dell'uomo e alla generosità della natura.



*Il Cornalin della
Cave des Onze
Communes*

Il Valtellina Superiore, un grande rosso italiano da viticoltura eroica



a cura di Adriano Guerri
Sezione AMIRA Toscana Felix

Il Valtellina Superiore è uno dei grandi vini rossi italiani ottenuti con uve di Nebbiolo in provincia di Sondrio. Questa singolare varietà in loco è chiamata Chiavennasca. In zona sono allevate anche altre varietà autoctone, quali Rossola, Brugnola e Pignola che possono concorrere congiuntamente al completamento di questo vino per un massimo del 10%. In questo lembo di Lombardia la vite si coltiva da secoli, ancor prima dell'epoca romana. In seguito fu intensificata dai monaci benedettini. Nel 1968, questo vino ha avuto il riconoscimento della Doc e, successivamente, nel 1998 è passato a Docg. La zona di produzione di questa perla italiana ricade nei comuni di Ardenno, Berbenno, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Chiuro, Montagna in Valtellina, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Sondrio, Teglio, Tirano, Tresivio e Villa di Tirano. Le vigne all'interno delle 5 sottozone che corrispondono ai nomi di: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella sono poste su suoli rocciosi ad altitudini elevate che partono dai 300 metri fino agli 800 metri s.l.m.. Prevalentemente sono coltivate su terrazzamenti, tra i più estesi in Italia con muretti a secco e notevoli pendenze che, se paragonate a piste da sci, sarebbero classificate di colore nero. Pertanto, si tratta di viticoltura eroica. Il clima, caratterizzato da forti escursioni termiche, è ideale per l'allevamento della vite. L'“élevage” del vino può essere effettuato anche nei Comuni svizzeri di Brusio e Poschiavo e, in questo caso, si può aggiungere la menzione “Stägafassli” alla denominazione “Valtellina Superiore”. Il periodo minimo di affinamento di questo vino Docg



Foto da vinidivaltellina.it

è di 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno. Se il vino è affinato per almeno 36 mesi, in etichetta si può aggiungere la menzione “Riserva”. A livello sensoriale, il Valtellina Superiore è di un bellissimo colore rosso rubino, intenso e trasparente; all'olfatto sprigiona eleganti sentori di viola, frutti di bosco, amarena, susina, liquirizia e spezie dolci; al gusto è vellutato, suadente, coerente, elegante e molto persistente. A tavola è il compagno ideale di piatti tipici valtellinesi come bresaola, sciatt, costine al lavec, carni sia arrosto sia alla griglia e con il formaggio bitto, mentre la versione Riserva è ideale abbinata con cervo e capriolo in salmì. Tra i produttori, che ho avuto la possibilità di conoscere, ci sono: Aldo Rainoldi, Alessio Magi, Andreoli, Nino Negri, Arpepe, Sandro Fay, Le Strie, Nicola Nobili, Prevostini Mamete, Rivetti & Lauro, Triacca, Dirupi, Tenu-ta Scerscé e F.lli Bettini. L'attuale Presidente del Consorzio Tutela Vini Valtellina è Mamete Prevostini, dell'omonima cantina.

Mena House Giza: il fascino eterno dell'ospitalità ai piedi delle Piramidi



di Simone De Feo
Sezione AMIRA Paestum

Nel cuore dell'Egitto, davanti allo scenario senza tempo delle Piramidi di Giza, sorge uno degli hotel più iconici e affascinanti del mondo: il Mena House. Una struttura che non rappresenta soltanto il lusso alberghiero internazionale, ma una vera testimonianza vivente della storia dell'ospitalità. Circondato da grandi giardini e immerso in un'atmosfera quasi sospesa nel tempo, il Mena House continua ancora oggi ad affascinare viaggiatori provenienti da ogni parte del mondo. La sua unicità nasce innanzitutto dalla posizione straordinaria: pochi hotel possono vantare una vista tanto spettacolare quanto quella delle Piramidi di Giza, uno dei simboli più celebri e misteriosi della civiltà antica. La storia del Mena House inizia nel XIX secolo come residenza reale del Kedivé Ismail, utilizzata durante le visite alle piramidi e le battute di caccia nel deserto. Con l'apertura del Canale di Suez nel 1869 e il crescente interesse internazionale verso l'Egitto, la dimora iniziò a diventare punto di riferimento per aristocratici e viaggiatori europei. Fu però nel 1886 che la struttura venne ufficialmente trasformata in hotel di lusso, dando inizio a una storia destinata a entrare nella leggenda dell'hôtellerie mondiale. Ciò che ancora oggi colpisce del Mena House è la sua straordinaria identità estetica. Gli interni conservano il fascino dell'architettura araba tradizionale attraverso mosaici decorati, mashrabia (le tipiche grate arabe) in legno intagliato, preziose porte in ottone cesellato e raffinati arredi artigianali. A questi elementi si uniscono dettagli europei introdotti nel tempo, creando un equilibrio elegante tra cultura orientale e gusto occidentale. Anche l'offerta ricettiva



riflette il prestigio della struttura. Il Mena House dispone di oltre 330 camere suddivise tra Deluxe Garden View, Deluxe Pyramid View, camere Executive e suite esclusive con vista diretta sulle Piramidi. Tra le suite più celebri spiccano la Churchill Suite e

la Montgomery Suite, simboli dell'anima più elegante e prestigiosa dell'hotel. Nel corso degli anni il Mena House ha ospitato alcune delle personalità più influenti della storia contemporanea. Tra i suoi illustri visitatori figurano Winston Churchill, Franklin D. Roosevelt, sovrani, diplomatici, artisti e scrittori come Arthur Conan Doyle, creatore di Sherlock Holmes. La struttura è stata anche teatro di importanti incontri politici internazionali che ne hanno consolidato il prestigio mondiale. Durante la Prima Guerra Mondiale il Mena House fu trasformato in ospedale militare, dimostrando una straordinaria capacità di adattarsi ai cambiamenti della storia senza perdere il proprio fascino. Negli anni Settanta, grazie alla gestione Oberoi, l'hotel venne completamente rinnovato e portato ai più elevati standard internazionali, entrando a far parte dei prestigiosi "Leading Hotels of the World" per poi essere integrato dal gruppo Marriott. Per gli operatori del settore, il Mena House rappresenta ancora oggi un esempio straordinario di identità alberghiera. Il vero lusso, oggi più che mai, non risiede soltanto nei servizi o nelle dimensioni delle camere, ma nella capacità di creare emozioni. E il Mena House continua a farlo da oltre centocinquanta anni, regalando ai suoi ospiti non semplicemente un soggiorno, ma il privilegio di vivere un frammento di storia davanti all'eternità delle Piramidi. Stay tuned...



PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO



TORRE MORA
ETNA



GEOGRAFICO
TOSCANA



REGIO CANTINA
VULTURE



PICCINI
ITALIA



VALIANO
CHIANTI CLASSICO



TENUTA
MORAIA
MAREMMA TOSCANA



VILLA AL CORTILE
MONTALCINO

Marzolina: il cuore caprino della Ciociaria



di Carmen D'Ambrosio
Sezione AMIRA Paestum

Nel cuore della Ciociaria, tra i Monti Ausoni, la Marzolina è un formaggio caprino, Presidio Slow Food e Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT). Custode di storie antiche e di un profondo legame con il territorio, la sua produzione artigianale rivive oggi grazie all'impegno di chi crede nel valore della tradizione.

Il nome deriva dal mese di marzo, periodo in cui le capre riprendono la lattazione, offrendo il latte più pregiato. Era il formaggio dei pastori, simbolo di rinascita dopo l'inverno.

Prodotta a Esperia (FR), con latte di capre di razze locali che pascolano liberamente, la Marzolina assorbe gli aromi delle erbe spontanee dei Monti Ausoni, espressione autentica del terroir.

La produzione è un rito tramandato, che richiede manualità ed esperienza. Si usa esclusivamente latte caprino da due mungiture giornaliere, coagulato con caglio di capretto.

La cagliata viene modellata a mano in piccole forme cilindriche o rettangolari (100-200 grammi), spesso allungate, simbolo della sua natura artigianale.

La stagionatura è cruciale. Consumata fresca, dopo pochi giorni su graticci, ha una pasta bianca, morbida e delicata. La sua vera essenza emerge però con la stagionatura prolungata, fino a un anno, trasformando il formaggio in un concentrato di sapori.

La tradizione più affascinante prevede la conservazione in barattoli di vetro, immersa in olio d'oliva. Questa tecnica ne prolunga la vita e ne arricchisce il profilo organolettico, conferendo morbidezza e complessità aromatica. Alcuni pro-



Foto dalla pagina FB del Consorzio Ciociaro

duttori usano una miscela di olio d'oliva e concentrato di pomodoro, che dona alla crosta una colorazione rossastra e un sapore più intenso.

La Marzolina conquista il palato con la sua personalità, che evolve con la stagionatura. Al naso, le versioni fresche sprigionano sentori aciduli di caprino, erbacei e selvatici. Con la stagionatura, gli aromi si intensificano, evolvendo verso sfumature complesse e penetranti, con note di fieno, frutta

secca e un leggero sentore animale.

Al gusto, la Marzolina fresca è dolce e delicata, con una piacevole acidità. Le versioni stagionate offrono un sapore più deciso, piccante e sapido, con una persistenza aromatica. La pasta, inizialmente morbida, diventa più compatta e talvolta scagliosa con il passare dei mesi.

La versatilità della Marzolina la rende protagonista di numerosi abbinamenti. La versione fresca è ideale da gustare da sola, con olio EVO e pepe nero, o con pane casereccio e fave fresche, un classico ciociaro.

Le Marzoline stagionate, più complesse, richiedono abbinamenti strutturati. Si esaltano con vini rossi corposi, mieli delicati o confetture di frutta. In cucina, arricchisce primi piatti, torte salate o taglieri di formaggi.

Grazie a Slow Food e ai produttori locali, questo formaggio sta vivendo una nuova giovinezza, conquistando i palati di chi cerca autenticità, storia e un sapore inconfondibile. La Marzolina non è solo un formaggio, ma un pezzo di storia della Ciociaria che continua a vivere e a deliziare, un morso dopo l'altro, simbolo di identità territoriale e di eccellenza gastronomica italiana.

Mortadella o prosciutto cotto?



Rubrica a cura del
dott. Giovanni Favuzzi

Il prosciutto cotto e la mortadella sono entrambi insaccati molto diffusi ma con profili nutrizionali differenti. Il prosciutto cotto è più magro e meno calorico (circa 130-150 kcal per 100 g), mentre la mortadella è più ricca di grassi e calorie (circa 300-320 kcal per 100 g). **Quali sono le differenze?**

- **Prosciutto cotto:** è considerato un affettato magro, ideale per diete ipocaloriche. Tuttavia, è una carne trasformata e spesso contiene conservanti come nitriti o nitrati. Il consiglio è leggere le etichette per preferire prodotti senza polifosfati aggiunti, limitandone il consumo come da linee guida dell'OMS.

- **Mortadella:** ha un apporto lipidico e di colesterolo maggiore rispetto al cotto, il che la rende meno adatta a chi ha problemi di ipercolesterolemia. D'altra parte, le moderne lavorazioni la rendono meno ricca di grassi rispetto al passato, ed è un'ottima fonte proteica con un buon contenuto di vitamine del gruppo B. Entrambi i prodotti presentano un elevato contenuto di sale.

Quali sono gli aspetti critici



della mortadella?

- Elevato contenuto di grassi saturi e colesterolo.
- Maggiore densità calorica.
- Presenza frequente di additivi (nitrati e nitriti) e aromi artificiali.
- Minore contenuto proteico rispetto al cotto.

Quali sono gli aspetti critici del prosciutto cotto?

- Meno grassi e calorie.
- Maggiori proteine.
- Ma può contenere zuccheri aggiunti e conservanti.
- Più "trasparente" nelle versioni alta qualità o senza conservanti.

Cosa sono i Nitrati e i Nitriti?

Gli additivi conservanti come nitrati e nitriti possono trasformarsi nello stomaco in nitrosammine, sostanze poten-

zialmente cancerogene. Il rischio aumenta in presenza di un elevato apporto di sodio.

Gli insaccati magri e non macinati, come bresaola e culatello, ne contengono quantità inferiori rispetto ai prodotti più grassi e lavorati.

Quale scegliere per una dieta sana?

Sarebbe meglio evitare, ma ogni tanto perché no! Parola d'ordine: leggere sempre le etichette.

Non ci si può privare proprio di tutto ma ecco alcuni consigli semplici e facilmente memorizzabili:

- Meglio prosciutto cotto, preferibilmente alta qualità o biologico, con etichetta corta e senza nitriti.
- Mortadella da consumare occasionalmente, come sfizio, evitando versioni troppo lavorate o economiche.

In definitiva, entrambi i salumi vanno consumati con moderazione, ma tra i due, la mortadella tende a essere più "nociva" per via dell'elevato contenuto di grassi saturi e additivi. Il prosciutto cotto, se scelto con cura, è una scelta meno dannosa e più adatta a un'alimentazione equilibrata.

Da una tradizione norcina antica, il prosciutto crudo del Casentino



a cura di Marco Contursi

Il Casentino è una delle quattro valli della provincia di Arezzo. Qui c'era una tradizione norcina antica che partiva dall'allevamento di razze autoctone quali la cappuccia di Anghiari, la casentinese e la rossa del casentino. Gli animali pascolavano liberi, nutrendosi di ghiande e castagne e quando erano belli grossi, venivano macellati per ricavarne pregiati salumi. Il re di questi salumi era sicuramente il prosciutto crudo, che nell'800 veniva spedito ai buongustai di mezza Europa. Oggi si sono recuperate le antiche metodologie di produzione, unite a una razza che presenta caratteristiche simili a quelle antiche, il suino grigio. Si parte dalla rifilatura delle cosce che vengono salate con una miscela di sale, aglio, pepe e altre spezie secondo la

nocciola dominano l'analisi olfattiva. Alcuni presentano anche un'elegante nota affumicata dovuta alla maturazione in un ambiente dotato di camino. Al gusto è pieno, sapido, ben si abbina al pane toscano e a un bianco di medio corpo dotato di buona acidità. Una tradizione che andava scomparendo al pari delle razze antiche, oggi oggetto di recupero mediante l'istituzione di un Presidio Slow Food che mira a preservare le tecniche di produzione dei norcini di questo territorio e una razza locale come il suino grigio del Casentino.



Foto dal sito grigiodelcasentino.it

ricetta del singolo produttore. Dopo una settimana si rimuove il sale in eccesso e si procede a una seconda salatura che dura circa due settimane. Dopo, il prosciutto viene appeso in ambiente caldo per circa un mese. La tradizione voleva che si appendesse nelle cucine col caminetto sempre acceso, che conferiva un leggero sentore di fumo. Quindi, viene messo nelle cantine per 12-14 mesi prima di essere consumato. Il prodotto finale si presenta con un bel colore rosso vivo con grasso candido e ben presente. Sentori di carne stagionata e di



**Qualità delle materie prime
lavorazione artigianale e
rispetto per le tradizioni**

Z.I. Piano Lago - 87050
FIGLINE VEGLIATURO (CS)
Cell. +39 351 384 7008



PREMIUM BEVERAGE EXPERIENCE

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

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

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

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

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

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

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



NDD Italia S.r.l.

Via Borgogna 3 - 20122 Milano (MI)

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

Sito web: www.ndditalia.it

Il "Moscow Mule" a tavola: il food pairing che sorprende oltre l'aperitivo



a cura di Fabio Pinto
Tesoriere Nazionale Aibes

Per anni il "Moscow Mule" è stato confinato nell'immaginario collettivo al ruolo di cocktail da aperitivo: fresco, immediato, servito nella sua iconica tazza di rame e associato a momenti informali. Oggi, però, la crescente cultura della mixology e l'attenzione verso l'abbinamento gastronomico stanno ridefinendo il suo spazio in tavola. Il "Moscow Mule" entra infatti nel dialogo tra cucina e beverage con una personalità precisa, capace di sostenere percorsi gastronomici complessi e spesso inaspettati.



Foto Will Shenton (Wikipedia)

La sua struttura è apparentemente semplice: vodka, succo di lime e ginger beer. Ma è proprio l'equilibrio tra acidità, componente speziata e sensazione pungente del ginger a renderlo particolarmente interessante sotto il profilo sensoriale. L'effervescenza pulisce il palato, l'acidità dona tensione gustativa e la speziatura introduce profondità aromatica. Elementi che lo trasformano in un partner versatile per numerose proposte gastronomiche.

Tra gli abbinamenti più convincenti emerge quello con il mondo del mare. Crudità di pesce, tartare di tonno, gamberi rossi e carpacci trovano nel "Moscow Mule" un alleato naturale: il lime valorizza la componente iodica, mentre la nota speziata dello zenzero accompagna il profilo delicato del pesce senza sovrastarlo. Anche preparazioni più strutturate, come tempure di gamberi o fritti leggeri di mare, beneficiano dell'effetto detergente esercitato dalle bollicine.

Interessante anche il dialogo con la cucina asiatica, dove spezie, acidità e aromaticità giocano un ruolo centrale. Sushi, ceviche, piatti thai e preparazioni agrodolci creano una continuità sensoriale con il cocktail. Il "Moscow Mule" riesce infatti a mitigare

la percezione della piccantezza senza sacrificare la complessità aromatica del piatto.

L'abbinamento con il comparto caseario può sembrare meno intuitivo ma riserva risultati sorprendenti. Formaggi freschi e mediamente stagionati, soprattutto quelli caratterizzati da una buona componente lattica e una moderata sapidità, trovano equilibrio nella vivacità del cocktail. Burrata, caprini freschi e alcuni erborinati delicati possono generare interessanti contrasti gustativi.

Anche il capitolo street food offre spunti di grande attualità. Hambur-

ger gourmet, pulled pork e proposte con marcata componente affumicata instaurano una relazione efficace con il profilo del Moscow Mule. La freschezza del drink alleggerisce percezioni gustative intense, mentre lo zenzero dialoga con note tostate e speziate.

La tendenza contemporanea del food pairing si sta progressivamente allontanando dalla ricerca di semplici concordanze aromatiche per orientarsi verso una lettura più ampia dell'esperienza sensoriale. In questo scenario il Moscow Mule dimostra come un cocktail possa uscire dalla tradizionale funzione di accompagnamento per diventare elemento attivo nella costruzione del percorso gastronomico.

Il messaggio per ristoratori, bartender e professionisti dell'enogastronomia appare chiaro: il futuro degli abbinamenti non riguarda soltanto il vino. La mixology entra sempre più nella cultura della tavola e cocktail iconici come il "Moscow Mule" mostrano un potenziale ancora in larga parte da esplorare. Perché, oggi, la vera innovazione passa spesso dalla capacità di mettere in relazione mondi che fino a pochi anni fa dialogavano raramente.

Svizzera - Fermato un contrabbandiere di patatine fritte!

Un cittadino iracheno di 30 anni ha cercato di contrabbandare patatine fritte dalla Francia alla Svizzera. È stato fermato a Flüh (canton Soletta) con 1.860 chilogrammi di patatine fritte non refrigerate e non sdoganate. Inoltre, il furgone con targa svizzera, era sovraccarico di 670 chilogrammi. Le autorità federali hanno avviato un procedimento, sequestrato il furgone, confiscato le patatine fritte e denunciato il conducente del veicolo. (Fonte: www.rsi.ch)

Tokio - Il ristorante che sbaglia gli ordini!

In Giappone, a Tokio, c'è un ristorante che non è famoso per avere lo chef migliore del paese, né per servire piatti spettacolari o introvabili. È diventato celebre per un motivo completamente diverso: lì gli ordini possono arrivare sbagliati. Tutti i camerieri, senza eccezioni, sono persone con la demenza. In un normale ristorante sarebbe considerato un errore da evitare a tutti i costi. Qui, invece, l'errore fa parte dell'esperienza. Il ristorante vuole mostrare che anche le persone con demenza possono lavorare, relazionarsi con gli altri e sentirsi parte della società. In molte culture, infatti, chi soffre di queste patologie viene spesso isolato o guardato con pietà. Il Restaurant of Mistaken Orders prova a cambiare prospettiva. Non mette al centro l'errore, ma la persona. La reazione dei clienti è stata sorprendente. Molti raccontano che, dopo l'iniziale stupore, l'atmosfera diventa rilassata e umana. (Fonte: www.ilmessaggero.it)

Francia - per la prima volta il consumo di birra supera quello di vino

Secondo i dati forniti da Brasseurs de France e dall'OIV, in Francia la birra ha superato il vino per la prima volta nella storia moderna. Questo cambiamento si verifica in un momento in cui il consumo mondiale di vino continua a diminuire a causa delle pressioni economiche e dei cambiamenti climatici. Lo scorso anno i consumatori francesi hanno bevuto 22,1 milioni di ettolitri di birra, superando di poco il consumo di vino, che l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino ha stimato a 22,0 milioni di ettolitri. (Fonte: www.federvini.it)

Oderzo (TV) - Scoperta una distilleria clandestina

Undici mila litri di vino in esubero rispetto alla giacenza contabile di magazzino. Sono stati trovati in una cantina di Oderzo, assieme ad alcolici provenienti da una distilleria abusiva. Prodotti senza etichette e contrassegni di Stato. A fare la scoperta le Fiamme Gialle del Comando Provinciale di Treviso, con l'Ufficio repressione frodi agroalimentari Italia Nord Est di Susegana. Tutto è partito dal controllo di un veicolo commerciale, che trasportava 750 litri di vino senza la documentazione per la tracciabilità. (Fonte: www.rainews.it)

Pompei (NA) - Turiste americane comprano astici vivi al ristorante e corrono a liberarli in mare

Due turiste texane in vacanza a Pompei hanno acquistato l'intero acquario del locale per liberare i crostacei a Castellammare di Stabia. Secondo quanto ricostruito dai titolari del locale, le due donne si sono fermate a lungo a osservare i crostacei nella vasca adiacente al loro tavolo durante il pranzo. Da lì è maturata l'idea di comprare l'intero lotto per evitare agli animali di finire nel menù. Armate di una bacinella piena di crostacei, le due turiste hanno poi preso un taxi, facendosi accompagnare sulla vicina spiaggia di Castellammare di Stabia. Poi, una ha liberato la decina di esemplari nelle acque del Tirreno, assicurandosi che prendessero il largo, mentre l'altra riprendeva l'intera sequenza con lo smartphone. L'azione compiuta costituisce un reato contro la biodiversità, che l'ordinamento italiano punisce in maniera molto severa per danno ambientale: si rischia l'arresto fino a 3 anni e un'ammenda amministrativa e penale che spazia dai 10.000 ai 150.000 euro.

(Fonte: www.ilfattoquotidiano.it)



A cura di Diodato Buonora

Ristorazione & Ospitalità

di giugno 1996

I Magnifici Maîtres

"NUMERO UNO"



a cura di Diodato Buonora

In copertina, su questo numero, troviamo la foto di Pippo Baudo con gli "amirini" Gabriele Speciale (sezione Ticino) e Antonio Squicciarini (Sezione Venezia). Come accadeva spesso, a quei tempi, all'interno della rivista non si menzionava minimamente quello che era stato messo in copertina. Personalmente mi ricordo che, dopo le due trasmissioni di Numero Uno (1995 e 1996), la Rai organizzò una puntata del numero uno dei numeri uno. Per i maîtres si scontrarono Squicciarini e Speciale che erano stati i vincitori nel '95 e nel '96. Per la cronaca, la gara fu vinta da Speciale.

"Ristorazione & Ospitalità Anno XX - N° 6 giugno 1996" aveva le solite 48 pagine. Le pagine intere di pubblicità erano 15 così suddivise: 2 sezioni (Paestum e Sanremo); 5 aziende vinicole: Duca di Salaparuta, Gruppo Italiano Vini, Berlucchi, Villa Frattina e Ruffino; Frette e Bravi per abbigliamento professionale; poi, il Consorzio Torrefattori Caffè, Irinox, San Pellegrino e la Trattoria Al Buco di Palermo dell'attuale revisore nazionale Antonino Lo Nigro; 2 pagine miste completano la lista delle pubblicità.

Per il resto, questo numero fu interamente dedicato alla selezione del "Maître dell'Anno 1996". C'erano le 25 ricette dei maîtres che avevano superato le selezioni nelle rispettive sezioni. Essi erano: Domenico Di Nardo (Abruzzo), Francesco Misino (Bari), Umberto Bufanio (Brescia), Angelo Romeo (Calabria), Francesco Petrone (Capitanata), Salvatore Apuzzo (Capri), Germano Drago (Chianciano), Francesco Pederzani (Firenze), Andrea Facondini (Grosseto), Lorenzo Serfilippi (Marche), Angelo Mancosu (Milano Laghi), Nicola Giorgione (Molise), Domenico Grande (Napoli), Gerardo De Rosa (Paestum), Calogero Cordaro (Palermo), Roberta Mellano (Piemonte), Marco Ciofari (Roma), Gianfranco Tavanti (Sanremo), Stefano Degli Espositi (Romagna), Dante Sanna (Sardegna), Guido Spadaro (Taormina), Gabriele Speciale (Ticino), Nicola Giuoco (Trento), Marcellino Monte (Udine), Fausto Boscaro (Veneto).

mo), Roberta Mellano (Piemonte), Marco Ciofari (Roma), Gianfranco Tavanti (Sanremo), Stefano Degli Espositi (Romagna), Dante Sanna (Sardegna), Guido Spadaro (Taormina), Gabriele Speciale (Ticino), Nicola Giuoco (Trento), Marcellino Monte (Udine), Fausto Boscaro (Veneto).

Una curiosità. 6 fiduciari di allora sono ancora fiduciari adesso: Alvaro Fantini (Abruzzo), Giuseppe d'Elia (Bari), Antonio Basta (Capitanata), Nicola Romanazzi (Marche), Sebastiano Sorrentino (Toscana Mare) e Giovanni Cassanelli (Trento). Mentre il nostro Presidente Claudio Recchia era fiduciario in Ticino e il Cancelliere dei Maîtres della Ristorazione, Diodato Buonora, era il fiduciario di Paestum.



Per ricevere il pdf di Ristorazione & Ospitalità di giugno 1996,

e di quelli da dicembre 1990 a maggio 1996, 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.



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

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

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

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



www.icebergitalia.it

Il vino si racconta in sala: gli Amirini alla scoperta delle Cantine Zuffa

di Ernesto Caputo e Valeria Gerbino
sezione AMIRA Emilia

C'è un momento, nel servizio al tavolo, in cui il professionista della sala diventa interprete del vino, traducendo al cliente il legame tra territorio, scelte agronomiche e identità enologica. È in questa prospettiva che si inserisce la visita degli Amirini alle Cantine Zuffa, occasione di confronto diretto tra cultura della produzione e ristorazione.

Accolti da Augusto Zuffa, i partecipanti hanno potuto osservare un sistema vitivinicolo costruito su una forte relazione con il territorio imolese. L'area, studiata dal punto di vista pedoclimatico lungo il corso del torrente e nei comuni limitrofi, è stata identificata come particolarmente vocata al Sangiovese. Il suolo caratteristico, noto localmente come "sellustro", rappresenta un elemento distintivo che incide sulla gestione idrica della vite e sul profilo qualitativo delle uve.

Le scelte varietali e d'impianto derivano proprio da questa interazione tra suolo e clima, con una gestione della densità finalizzata a modulare la competizione tra le piante e orientare la produzione verso obiettivi enologici precisi. Per il Sangiovese si ricerca equilibrio tra maturazione fenolica e grado alcolico, mentre per tipologie più strutturate o passite si privilegia la concentrazione.

In vigneto sono state approfondite le principali pratiche colturali: potatura invernale, gestione della chioma e strategie preventive. Particolare interesse ha suscitato il princi-

pio dei "tre dieci" per la previsione delle infezioni fungine e l'impiego della confusione sessuale mediante diffusione di feromoni, oggi sempre più diffusa nella difesa integrata.

Il percorso è proseguito in cantina, dove è emerso un approccio produttivo fondato su tre pilastri: materia prima, tecnologia e know-how. Le soluzioni impiantistiche adottate mirano a preservare l'integrità dell'uva e a controllare con precisione le fasi di vinificazione e affinamento, in un equilibrio tra tecnica e sensibilità. La degustazione guidata ha permesso un'analisi sensoriale delle etichette, con focus su struttura, equilibrio e componente polifenolica, offrendo anche spunti utili alla comunicazione del vino in sala.

Un ulteriore approfondimento ha riguardato il rapporto tra vino e alimentazione, con riferimento ai polifenoli e al resveratrolo nella dieta mediterranea, affrontato in chiave divulgativa e prudente.

La giornata si è conclusa con la consapevolezza che la conoscenza della filiera è uno strumento fondamentale per il professionista della sala, chiamato non solo a servire il vino, ma a interpretarne e trasmetterne l'identità.



L'Arte dell'Accoglienza tra Tradizione e Tendenza: un altro successo della sezione AMIRA all'I.P.S.E.O.A. A. Celletti di Formia

L'AMIRA sezione Formia con il fiduciario Enzo D'Adamo, il vice fiduciario Guido Matano, il tesoriere Antonio Camillo e il segretario Vincenzo Caruso, il 12 maggio u.s. ha organizzato una giornata all'insegna dell'alta formazione per la mixology e la caffetteria presso l'I.P.S.E.O.A. A. Celletti di Formia.



Ospite dell'evento la dott.ssa Alessia Rosati, responsabile dell'azienda Passione Iberico di Fondi. Le Masterclass sui due mondi in apparenza distanti ma uniti dalla perfezione tecnica e visiva, sono state: Latte Art e Tiki Cocktail. Le lezioni sono state tenute da Roberto Longobardi, neo socio della nostra sezione. La Latte Art non è una semplice decorazione, ma una vera e propria disciplina che trasforma il classico cappuccino italiano in un'esperienza visiva e multisensoriale. L'estro consiste nel versare il latte montato a crema sul caffè espresso o sul cappuccino, creando disegni geometrici o figurativi come foglie, cuori, cigni sulla superficie. Durante la lezione, gli studenti hanno appreso che dietro un disegno si nasconde precisione e competenza. Il segreto sta nel controllo del flusso e nell'altezza da cui si versa il latte che deve essere montato a circa 60-65°C creando una "micro-schiuma" vellutata e priva di bolle d'aria visibili, oltre al movimento deciso del polso. Dalla calda atmosfera del caffè, si è passati a un viaggio esotico nei sapori del pacifico con atmosfere tropicali del Tiki Cocktail. Nato negli Stati Uniti negli anni 30 grazie a pionieri come Don the Beachcomber e Trader Vic, la cultura Tiki è un mix di misticismo polinesiano, atmosfere caraibiche e sapori complessi. Non si tratta solo di "cocktail fruttati", ma di un campo della mixolo-

gy estremamente complesso e strutturato.

L'elemento primario come base di ogni Tiki cocktail, è l'uso del rum di diverse provenienze (martinique, guyanese, giamaicana) con aggiunta di spezie, sciroppo di mandorle e acqua di fiori d'arancio o il Falernum (liquore o sciroppo a base di zenzero, lime, mandorla e chiodi di garofano) che definiscono l'unicità aromatica di queste bevande. I cocktail vengono serviti nei tipici "Tiki Mug" (bicchieri in ceramica che richiamano le divinità polinesiane, idoli esotici e maschere). I cocktail vengono decorati in modo sfarzoso con menta fresca, frutta esotica e ghiaccio tritato. La master class non poteva che concludersi con le degustazioni di vari cocktail preparati da Roberto Longobardi. Un ringraziamento va alla D.S. dell'Istituto Alberghiero di Formia Monica Piantadosi, a tutti i docenti e alunni per la loro partecipazione e interazione. Al nostro socio Roberto Longobardi, un ringraziamento speciale per aver condiviso i segreti del mestiere con generosità, entusiasmo e professionalità. La missione d'intenti della sezione Formia, attraverso queste lezioni, è quella di fare da ponte tra il mondo della scuola e quello del lavoro, trasmettendo ai ragazzi non solo le competenze tecniche, ma anche la cultura del dettaglio, l'eleganza del servizio, la passione per il lavoro e la curiosità verso nuove tendenze internazionali.

Enzo D'Adamo

La sezione AMIRA Napoli alla scoperta dell'Ager Falernum presso Villa Matilde

Tra filari storici, calici d'eccellenza e racconti di territorio, la giornata vinicola, organizzata dalla sezione AMIRA di Napoli, si è trasformata in un vero viaggio alla scoperta dell'antico Ager Falernus (regione storica della Campania settentrionale). Gli amirini di Napoli, insieme ai rappresentanti delle province affiliate e a una presenza della sezione AMIRA di Formia (con il fiduciario Enzo D'Adamo), è andata a visitare Villa Matilde Avallone, una delle realtà simbolo del famoso Falerno del Massico.

A guidare i maîtres c'era Pasquale Brillante, maestro ai vini della sezione Amira napoletana, e il vulcanico fiduciario Dario Duro, accompagnati da stampa e fotografi accreditati. I partecipanti hanno vissuto un'esperienza immersiva tra cultura del vino e valorizzazione del territorio. Ad accogliere il gruppo c'era la titolare Maria Ida Avallone con il team aziendale che hanno dato il benvenuto con un brindisi a base di spumanti metodo classico: il Mata Bianco da uve Falanghina e il Mata Rosé da uve Aglianico.

Il momento più suggestivo della giornata è stato senza dubbio la passeggiata tra i vigneti storici di Collecastrese, culla di alcune delle etichette più rappresentative dell'azienda. Qui, tra panorami e racconti legati alla tradizione vitivinicola locale, Maria Ida Avallone ha illustrato il legame profondo tra il territorio del Massico e vini che già nell'antica Roma erano considerati molto prestigiosi.

Grande interesse c'è stato anche per il percorso dedicato alla produzione degli spumanti metodo classico. I maîtres hanno potuto seguire da vicino tutte le fasi della lavorazione: dalla rifermentazione in bottiglia all'affinamento sui lieviti, fino al remuage e alla sboccatura finale, passaggi che richiedono precisione artigianale e tempi lunghi.

La visita si è conclusa con una masterclass dedicata alle principali etichette aziendali: il Falerno del Massico Collecastrese Bianco DOC 2024, il Rosso

DOC 2020, il Vigna Caracci Bianco Riserva 2019, il Vigna Camarato Rosso Riserva 2018 e l'Eleusi Falanghina Roccamonfina Passito IGP Bianco. Ad accompagnare la degustazione c'erano le creazioni dello chef resident Alfonso De Luca.

La giornata si è conclusa con la consegna a Maria Ida Avallone dell'attestato AMIRA per l'impegno nella promozione dell'enogastronomia e del turismo italiano, insieme alla nomina a socia onoraria dell'associazione.

Nello Ciabatti



*Il Maestro ai vini Pasquale Brillante,
la titolare di Villa Matilde, Maria Ida Avallone,
e Dario Duro, fiduciario Amira Napoli*





dolce freddo
MORALBERTI



www.moralberti.com/it

“Masterclass Flambé & Cocktails” a Villa Signorini

Nella splendida cornice di Villa Signorini, si è svolto “Masterclass Flambé & Cocktails”, evento promosso dalla sezione Napoli dell’AMIRA, che ha riunito professionisti dell’ospitalità, esperti del beverage, studenti e operatori del settore HORECA in una giornata all’insegna della formazione, dello spettacolo e della valorizzazione dell’arte di sala. Ad aprire la manifestazione sono stati i saluti del padrone di casa Corrado Sorbo, il fiduciario AMIRA Napoli Dario Duro e Guido Avolio, direttore della ristorazione di Villa Signorini, che hanno accolto gli ospiti sottolineando l’importanza di creare occasioni di confronto e aggiornamento professionale in un comparto in continua evoluzione. Cuore della masterclass sono stati gli interventi dei relatori, professionisti di grande esperienza, che hanno affrontato tematiche legate all’arte del flambé, alla mixology contemporanea e alla cultura del vino. Il Gran Maestro della Ristorazione Flavio Amirante ha aperto i lavori approfondendo il ruolo dell’AMIRA e l’evoluzione della figura professionale del maître nel terzo millennio, soffermandosi sul valore della qualità del servizio e sul fascino intramontabile del flambé, tecnica capace ancora oggi di trasformare la preparazione di un piatto in una vera esperienza scenografica. A completare la parte teorica è stato il Maestro ai vini Pasquale Brillante, con un focus dedicato ai cocktail “NoLo”, sempre più richiesti dal mercato per la loro capacità di coniugare gusto, creatività e benessere. Dalla teoria si è passati allo spettacolo dal vivo di alcuni professionisti, tra fiamme scenografiche, profumi avvolgenti e raffinati abbinamenti beverage. Gli ospiti hanno potuto assistere alle performance di Pietro Cacciapuoti con i suoi “Tagliolini al limone di Sorrento, crudité di gamberi e menta”, accompagnati dal cocktail “Acidità alla Strega” preparato da Guido Avolio e poi alla creazione di Gennaro Panico, autore di “Trilogia di scampi del Mediterraneo flambé”, abbinata al NoLo Passion Fruit



preparato da Pasquale Brillante. A chiudere il percorso gastronomico è stato ancora Cacciapuoti con una scenografica “Lasagnetta dolce croccante”, accompagnata dal cocktail “Fru-tado” preparato da Lino Marchese. Tra i momenti più emozionanti della giornata, l’esibizione delle studentesse Carmela Luisa Soletti, Chiara Ferrara e Sharon D’Atri, dell’Istituto Alberghiero “De Medici” di Ottaviano, guidate dal professor Luigi Nunziata, vincitrici del premio “Miglior Cocktail” al concorso nazionale AMIRA “Le Donne nell’Arte del Flambé”. Nel corso dell’evento sono intervenuti anche rappresentanti dell’AIBES, tra cui Massimo Maiorano, Consigliere Nazionale e Luigi Gargiulo, Fiduciario della sezione Campania, oltre a Rosario Lopa, portavoce della Consulta Nazionale Agricoltura e Turismo, che ha illustrato le nuove normative legate al turismo e alla ristorazione. Spazio anche alla tradizione del caffè napoletano grazie agli interventi di Felice Greco e Michele Pisapia dell’Associazione Espresso Napoletano. Per concludere sono stati consegnati gli attestati ai nuovi iscritti AMIRA, ci sono stati i ringraziamenti per istituzioni, sponsor, professionisti e partecipanti. Un buffet conclusivo ha celebrato, ancora una volta, il valore della convivialità e dell’eccellenza enogastronomica italiana.

Nello Ciabatti



L'AMIRA al fianco della solidarietà

Grande partecipazione per la 16ª edizione della Cena di Gala della Fondazione Trentina per l'Autismo Onlus, svoltasi presso il Centro Congressi COCEA di Taio, in Val di Non. Un evento ormai diventato appuntamento fisso di solidarietà e condivisione, capace di riunire oltre 750 ospiti a sostegno delle attività dedicate alle persone con Disturbi dello Spettro Autistico.

Determinante, come sempre, il contributo del volontariato. «Il volontariato è una risorsa incredibile del nostro territorio: ogni volta mi emoziona vedere tanta buona volontà e lavoro di gruppo», ha dichiarato il presidente Giovanni Coletti al termine della serata, ringraziando tutti coloro che hanno collaborato alla riuscita dell'evento.

Con orgoglio anche l'AMIRA Trentino-Alto Adige ha dato il proprio contributo, confermando la vicinanza dell'associazione alle iniziative sociali e benefiche del territorio. I Maître AMIRA hanno accolto gli ospiti e curato il servizio dei vini in abbinamento al menu, lavorando in sinergia con gli studenti del CFP Alberghiero ENAIP di Ossana e con i docenti della scuola.

La serata ha visto inoltre impegnato un affiatato team di chef provenienti da diverse località del Trentino, che hanno realizzato un menu capace di valorizzare le eccellenze gastronomiche del territorio.

Professionalità, spirito di squadra e attenzione verso il sociale hanno reso ancora una volta questa

manifestazione un momento speciale. Eventi come questo rappresentano pienamente i valori umani e professionali che da sempre contraddistinguono i Maître AMIRA, sempre pronti a sostenere con entusiasmo le iniziative solidali della comunità.

Gianni Cassanelli

“All'Osteria Braceria Antico Frantoio Uniamo storia e tradizione a una ricerca accurata delle migliori carni, del territorio e non solo”

+39 379 187 4282

Contrada San Vito SNC, 87040 Luzzi (CS)

f i s

L'Amira presente alla "Gara Nazionale degli Istituti Alberghieri 2026"

La "Gara Nazionale degli Istituti Alberghieri 2026", organizzata dall'IPSSEO "Massimo Alberini" di Lancenigo di Villorba (TV), si è conclusa nella splendida cornice dell'Hotel Villa Cornér della Regina di Cava Sagra (TV).

L'adrenalina delle prove, il rigore tecnico dei giudici e l'entusiasmo delle varie visite nel territorio trevigiano hanno lasciato il posto alla cena di gala preparata dagli studenti dell'Alberini, campioni uscenti nella categoria Enogastronomia grazie alla studentessa Emma Cattapan: piatti gustosi, un servizio impeccabile e una calda accoglienza sono stati offerti a più di duecento ospiti presso Villa Cornér, che hanno atteso trepidanti la cerimonia finale di premiazione tra sapori e buone conversazioni. La competizione ha registrato un alto livello di preparazione nelle singole specialità (Enogastronomia, Sala Bar e Vendita, Accoglienza Turistica) con candidati che hanno affrontato performance articolate in più prove e in più lingue straniere. In vetta alle tre categorie tre nomi femminili: 1^a classificata Enogastronomia Sofia Nembrini dell'Istituto Superiore "San Pellegrino" di San Pellegrino Terme; 1^a classificata Sala Bar e Vendita Linda Poloniato dell'IPSSEO "G. Maffioli" di Castelfranco Veneto; 1^a classificata Accoglienza Turistica Linda Salvetti dell'Istituto Superiore "San Pellegrino" di San Pellegrino Terme. Il titolo di primo classificato come "Migliore Istituto" è stato assegnato all'IPSSEO "G. Maffioli" di Castelfranco Veneto.

Anche le Associazioni di settore sono intervenute con premi speciali, tutti vinti dalla studentessa Linda Poloniato dell'Istituto "G. Maffioli": premio AMIRA migliore servizio di sala per elegan-



Il Presidente AMIRA Claudio Recchia, la dirigente scolastica Letizia Cavallini e il fiduciario di Treviso Epifanio Paoli

za, professionalità e accoglienza (consegnato dal Presidente Nazionale Claudio Recchia); premio AIS migliore degustatore; premio AIBES migliore tecnica di bar.

È stata una serata ricca di emozioni, che ha mostrato una connessione speciale tra le 23 realtà alberghiere protagoniste della Gara Nazionale di quest'anno, accolte e accompagnate in modo ineccepibile dai "padroni di casa", docenti e studenti dell'Istituto "Massimo Alberini", che hanno organizzato un'edizione di qualità, esaltando le conoscenze e le competenze dell'istruzione professionale alberghiera, l'importanza del patrimonio enogastronomico e dell'arte ricettiva tra futuro e tradizione. Grande soddisfazione per questa straordinaria avventura umana.

Durante la manifestazione, il Presidente Amira Claudio Recchia ha consegnato una targa alla Dirigente Scolastica Letizia Cavallini dell'I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV), istituto che è socio sostenitore della nostra associazione.

*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.



Importante incontro costruttivo tra soci AMIRA

Nel Roof Garden del prestigioso Ambassador Grand Hotel di Udine si è tenuto un importante incontro tra i soci Amira della sezione Udine. Nell'occasione è stato consegnato, al socio Gianni Marcon, l'attestato di Maître Sommelier, conseguito nel Corso di Specializzazione frequentato nei mesi scorsi.

Dopo il brindisi di rito, il Fiduciario Maurizio Dall'Osto si è intrattenuto con i soci presenti e con il personale femminile dell'hotel che ha partecipato all'evento. Il fiduciario ha ricordato, puntualizzato e precisato l'importanza della figura delle donne Maître e delle Chef de Rang nel lavoro di sala e all'interno dell'associazione, citando le valide professioniste Barbara Antonini, Elisabetta Pitton, Valentina Cerullo e Giulia Di Carmine che appartengono alla sezione Amira Udine. Con questo, la sezione conferma il proprio impegno nel valorizzare le professionalità femminili che rendono grande e importante il servizio di sala.

Il Fiduciario ha relazionato che recentemente i soci hanno visitato due importanti aziende viticole della regione. La prima è stata Venica & Venica di Dolegna del Collio (Gorizia), dove sono stati degustati i pregiati vini dell'azienda, guidati passo dopo passo dalla carissima amica e titolare Ornella Venica. Alla degustazione sono stati abbinati formaggi di alta qualità.



L'altra visita è stata fatta all'Azienda Vosca di Brazzano di Cormons (GO) dove è stato offerto un pranzo agreste, ma di alta cucina, preparato dalla signora Vosca. Anche qui sono stati degustati ottimi vini bianchi e rossi che confermano come il Friuli Venezia Giulia (una regione fra le più piccole in Italia) produce vini di qualità che possono competere con tutto il mondo. In occasione dell'incontro, il maître Mirko Ricatti ha presentato la sua candidatura per rappresentare la Sezione di Udine al Concorso Maître dell'Anno 2026, che si terrà questo autunno.



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".



NAPOLI

Il sole che illumina una delle più belle città del mondo, un porto di mare che è una meraviglia, un cielo ridente che non si vede in alcun altro sito, un vulcano interessantissimo, delle isole curiose, bellissime, una vegetazione lussuosa di fiori e di frutti ed, insieme, dei ruderi e dei tesori archeologici di antiche città, matura grappoli di squisitissime uve nelle terre del Vesuvio, nei monti di Gragnano, nella plaga dei Campi Flegrei e nelle isole di Capri, d'Ischia e di Procida.

I vini che se ne ricavano hanno la limpidezza del bel cielo di Napoli, il calore delle ardenti ceneri del Vesuvio, la fragranza dei fiori di quelle terre, che sono tutte un giardino; vini squisiti che allietano il cuore ed ispirano poeti e musicisti quando «*Con parecchi bicchieri e parecchi sorrisi Le festive ore inganniamo*».

Il territorio dei Campi Flegrei è formato dalle contrade del

Circondario di Pozzuoli di fronte al mare. È un suolo vulcanico antico, dove la vite è allevata alta con grossi pali di castagno, e si sviluppa rigogliosamente. L'isola d'Ischia, anch'essa vulcanica, produce vino



bianco, ricco di alcool e di profumo, dal colore chiaro ambrato.

L'isola di Capri piccola ma incantevole, che chiude, con l'isola d'Ischia, il magnifico golfo di Napoli, ha, essa pure, un suolo di origine vulcanica, adattatissimo per la coltivazione e della vite. Produce ottimi vini bianchi e rossi conosciuti coi nomi di *Capri bianco* e *Capri rosso*.

La plaga vesuviana comprende tutta quella superficie di terreno, che dalle ultime falde va sino ai due terzi dell'altezza del Vesuvio; le viti vi sono tenute mezzane o alte a palo secco, a potatura lunga, consociate a piante arboree fruttifere. I vini *da arrosto* più pregiati della regione vesuviana si ottengono a Torre del Greco e a Resina; fra essi il più conosciuto è il *Lacrima Christi*.

Anche il *Falerno*, che si produceva anticamente nel Lazio, a *Falernum*, città dei Volsci, è ora un prodotto della enologia napoletana, ricavato da vigneti nella zona attorno a Pozzuoli.





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.relaismaresca.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>

iacasadelladivisa

dal 1961

Forniamo le migliori divise per il tuo staff

Cucina - Sala e Bar- Ricevimento

Porter - Spa - Housekeeping - Manutenzione



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



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