Ristorazione & Ospitalità

Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 50 - Numero 11
Novembre 2026

Maître dell'Anno A.M.I.R.A. 2026

ECCO IL PODIO



3° Diego Rango | *1° Luca Romei* | *2° Massimo Paccagnini*



AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

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.**

L**e 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*
GAZZOLO (VR) *Polo Produttivo - Tel. 045 7665555*

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

www.pregis.it

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®



Scopri con noi
la magia dell'**Autunno!**

Ristorazione & Ospitalità

A. M. I. R. A.

Anno 50 n° 11
Novembre 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, Diodato Buonora, Gianni Cassanelli, Marco Contursi, Enzo D'Adamo, Carmen D'Ambrosio, Simone De Feo, Lorenzo Demarco, Giovanni Favuzzi, Claudia Ferrero, Salvatore Garbo, Salvatore Gasparo, Valeria Gerbino, Michele Giorno, Yonel Gómez, Adriano Guerri, Francesco Guidugli, Claude Martin, Carla Messina, Fabio Pinto, Giacomo Rubini, Carmine Scotto di Perrotolo, Endris Tosi, Salvatore Trapanese, Mattia Zeni.

IN COPERTINA
Foto di Stefano Sola
COLOPHON - CREDITI IMMAGINI
Nota sulle immagini
Trasparenza contenuti AI — Ai sensi dell'art. 50 del Regolamento UE 2024/1689 (AI Act), si informa che alcune immagini illustrative presenti in questa rivista sono generate tramite sistemi di Intelligenza Artificiale (Meta AI / Imagine with Meta AI). Tali immagini sono contrassegnate da watermark visibile e invisibile "Imagined with AI" e sono utilizzate esclusivamente a scopo editoriale e illustrativo, senza pretesa di rappresentare fedelmente piatti, ingredienti o locali reali. La proprietà intellettuale del contenuto editoriale resta della Redazione, mentre le immagini generate da IA non costituiscono opera dell'ingegno tutelata da diritto d'autore.

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



RIVA DEL GARDA (TN) - SPECIALE MAÎTRE DELL'ANNO 2026

7 **- Luca Romei della sezione AMIRA Ticino è il "Maître dell'Anno 2026"** - Diodato Buonora

13 **- Riva del Garda: la perla del Nord dove il lagoincontra le Alpi** - Diodato Buonora

15 **- L'Associazione Ristoratori del Trentino: Identità, Ruolo e Missione** - Mattia Zeni

16 **- Grand Hotel Liberty di Riva del Garda: l'eleganza dell'Impero che sopravvive sul Lago** Diodato Buonora

ATTUALITÀ

18 **- L'inclusione che diventa lavoro: le diverse abilità nella ristorazione**

19 **- Grado riaccende la magia: dieci edizioni, una storia di eccellenza** - Giacomo Rubini

23 **- L'anima della sala a HIP Bologna: persone, passione e futuro dell'ospitalità** - Valeria Gerbino

24 **- A.M.I.R.A. e inclusione: a Cefalù, la ristorazione diventa esperienza di umanità, formazione e opportunità** - Salvatore Garbo

28 **- Il futuro dell'ospitalità a confronto ad Abano Terme: scuola, imprese e istituzioni per rilanciare il settore** - Lorenzo Demarco

30 **- Solidus Turismo: il 4 dicembre a Roma la XXII edizione del Professionista dell'Anno** Francesco Guidugli

L'OPINIONE

32 **Basta processare i ristoranti con uno scontrino: è ora di ascoltare anche chi lavora** - Endris Tosi

ATTUALITÀ

35 **- Falstaff 2027: l'Italia debutta con 3.000 tavole. La nuova guida tra ristoranti, pizzerie e cantine** Diodato Buonora

37 **- Miscele di olio e stop al finto "extravergine": la svolta del MASAF e l'impatto sui prezzi** Adriano Bernardo

41 **- Cameriere in Svizzera: il sogno del salario d'oro vale il sacrificio?** - Diodato Buonora

43 **- La nuova impresa dell'ospitalità: perché il ristorante moderno è un'azienda a tutti gli effetti** - Salvatore Gasparo

Sommario









45 **- L'ingegno dietro il bancone: creatività, lavoro e proprietà intellettuale** - Yonel Gómez

FORMAZIONE

48 **Cos'è la "Cave du Jour" e come gestire la cantinetta perfetta**

SALA REALE — DIARIO DI UNA MAÎTRE

51 **Prima che l'ospite chieda luce**
Valeria Gerbino

L'ANGOLO DELLE "FRIVOLEZZE"

52 **La Tovaglia: "Un gesto di elegante resistenza!"**
Carla Messina

FOCUS RISORSE UMANE

55 **Turni e orari: la nuova sfida per la sala**
Claudia Ferrero

ALLA SCOPERTA DEI VITIGNI AUTOCTONI ITALIANI

57 **Tamurro nero, il vitigno lucano che torna a farsi ascoltare** - Carmen D'Ambrosio

LE NOSTRE DOCG

59 **Castel del Monte Nero di Troia Riserva: il grande rosso DOCG simbolo della Murgia**
Adriano Guerri

LO CHAMPAGNE CHE NON TI ASPETTI

60 **Abelé 1757: la Maison boutique più discreta di Reims** - Claude Martin

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

61 **Carne di bufalo: magra, tenera e tutta da scoprire**
Giovanni Favuzzi

I GRANDI ALBERGHI DEL MONDO

63 **The Astor Hotel di Tianjin (Cina): oltre 160 anni di storia tra Oriente e Occidente sulle rive dell'Haihe**
Simone De Feo

LE COSE BUONE DELLA NOSTRA ITALIA

64 **Oca in onto: il sapore lento della tavola veneta**
Carmen D'Ambrosio

L'ANGOLO BAR

65 **Dal Vaso di Ceramica al Mixing Glass: La Rivoluzione della Mixology Firmata Fabbri 1905** - Fabio Pinto



DISTINTI SALUMI

67 **Il Prosciutto di Faeto: il gioiello norcino dei Monti Dauni e l'eredità francoprovenzale**
Marco Contursi

BREVISSIME - LEGGENDO QUA E LÀ...

68 **A cura di Diodato Buonora**

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

69 **Ristorazione & Ospitalità di novembre 1996**
Diodato Buonora

DALLE SEZIONI

71-75 **- Cosenza Sila**
- Firenze-Montecatini e Terre Medicee
- Formia
- Ischia – Procida - Capri
- Trentino - Alto Adige

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

76 **SICILIA (prima parte)**
Arnaldo Strucchi

SIDDÙRA

Sardegna in purezza



2025 Decanter WORLD WINE AWARDS PLATINUM 97 POINTS

1ST MIGLIOR VERMENTINO D'ITALIA *

1ST WINES OF THE YEAR **

NEI MIGLIORI RISTORANTI

WWW.SIDDURA.COM

* PRIMO CLASSIFICATO AL 30° PREMIO VERMENTINO SU 125 VINI PROVENIENTI DA 7 REGIONI ITALIANE

**UNICO VINOBIANCO INSERITO NELLA TOP 10"WINES OFTHEYEAR 2025" DEL DECANTER

Luca Romei della sezione AMIRA Ticino è il "Maître dell'Anno 2026"

di Diodato Buonora
foto di Stefano Sola

La finale del **"Maître dell'Anno AMIRA 2026"** si è tenuta a Riva del Garda, bella e funzionale cittadina della provincia di Trento. A organizzarla è stata la sezione AMIRA Trentino - Alto Adige, guidata dall'esperto fiduciario **Gianni Cassanelli** che, in quest'occasione, ha messo in mostra tutta la sua esperienza e le sue capacità professionali.
I partecipanti sono arrivati a Riva del Garda nel primo pomeriggio di mercoledì 28 ottobre. Con i loro accompagnatori e i vertici dell'AMIRA, hanno alloggiato al **Grand Hotel Liberty**, un bell'albergo 4 stelle situato al centro di Riva del Garda e a 200 metri dal lago.



In questa struttura si sono svolte tutte e cinque le prove previste dal concorso: prova pratica, prova scritta di cultura e conoscenze professionali, degustazione di vino alla cieca, prova orale in due lingue straniere e, per concludere, una prova a sorpresa. Quindi, per essere il Maître dell'Anno AMIRA, non è sufficiente saper preparare un flambé, ma bisogna essere "completi" e conoscere la nostra professione in modo approfondito.
Alle ore 15, in una delle sale del Grand Hotel Liberty, c'è stata la presentazione dei 9 maître finalisti e dei vertici dell'AMIRA presenti: il Presidente Nazionale **Claudio Recchia**, il Cancelliere dei Grandi Maestri della Ristorazione AMIRA **Diodato Buonora**, il Vice Presidente Vicario **Antonio Rotondaro**, il Segretario **Giovannangelo Pappagallo**, il Tesoriere **Gaetano De Martino**, il Consigliere **Luciano Graziano**, il Vice Cancelliere **Vito Guzzardi** e i due Past President **Carlo Hassan** e **Valerio Beltrami**.



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



I 9 finalisti

Subito dopo si è svolta la prova scritta di cultura generale e conoscenze professionali. I finalisti, in 40 minuti, hanno dovuto rispondere a un questionario di 40 domande a risposta multipla: 10 di cultura generale, 20 sulle conoscenze professionali e 10 con esempi di carte dei vini con errori. Questa prova prevedeva un massimo di 10 punti.
A seguire, c'è stata la prova in lingue. Ogni maître doveva presentarsi e illustrare un menu o dei piatti in due lingue straniere a scelta tra francese, inglese e tedesco. Giudici **Stefano Sola** e **Cesare Lo Verde**. Anche questa prova prevedeva un massimo di 10 punti.
Per concludere la prima giornata c'è stata la degustazione alla cieca di tre vini, con domande varie di enologia. A giudicare i concorrenti: **Gabriele Speziale** che, come tutti sappiamo, è come un'enciclopedia del vino, assieme al Past President AMIRA Valerio Beltrami. Anche in questa prova si potevano conquistare 10 punti.
La serata è terminata con una piacevole passeggiata nella radiosa Riva del Garda e una cena tutti insieme, concorrenti, accompagnatori e dirigenti AMIRA, al ristorante OsteRiva, locale tipico trentino.

Giovedì 29 ottobre alle ore 9 è iniziata la prova più sentita dal punto di vista professionale: il flambé. Ogni maître, in 25 minuti, doveva preparare un piatto alla lampada e abbinarvi un vino. Il tema di quest'anno è stato "il dessert".
All'inizio è stata presentata la giuria presieduta da **Valerio Beltrami** (Past Presi-



La giuria

dent AMIRA), e composta dall'executive chef **Christian Venturini**, da **Marco Larentis** (sommelier professionista ASPI - Associazione della Sommellerie Professionale Italiana), dalla giornalista **Simona Vitale** (Sala & Cucina) e da **Paolo Turrini** (Vicepresidente ART - Associazione Ristoratori del Trentino). Diodato Buonora, Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri della Ristorazione, insieme al Presidente Nazionale Claudio Recchia, hanno preferito non essere in giuria per poter supervisionare il corretto svolgimento della manifestazione. Questa prova prevedeva ben 60 punti. Tra gli spettatori c'era una classe della scuola alberghiera di Riva del Garda che ha seguito la gara con molto interesse.
Questi i concorrenti e le loro ricette, nell'ordine stabilito dal sorteggio prima della gara:



• **Mirko Pati**, sezione Grande Salento, con "Fagotto di crêpe con ricotta, pere e cioccolato flambato (chiuso con nastro di arancia candita)".



• **Davide Giordana**, sezione Cuneo Provincia Granda, con "L'eremita pain perdu occitano".



• **Massimo Paccagnini**, sezione Firenze, Montecatini Terme e Terre Medicee, con "Il castagnaccio del maître".



• **Mattia Montibeller**, sezione Trentino Alto Adige, con "Sinfonia d'Autunno al flambé".



• **Salvo Lo Giudice**, sezione Sicilia Occidentale, con "Controtempo – Cubo di panettone raffermo su crumble salato al burro, caramello alle pere, morbido alla vaniglia, pera confit e spolverata di cioccolato di Modica al peperoncino".



• **Luca Romei**, sezione Ticino, con "I baci rubini di Prometeo".

• **Mirco Ricatti**, sezione Udine, con "Alba friulana".



• **Diego Rango**, sezione Varese Como Laghi, con "Amor polenta in crêpe ai lamponi".



• **Raffaele Nicotra**, sezione Sicilia Orientale, con "Eruzione bianca - White eruption".



In seguito, dopo un light lunch, si è tenuta la prova pratica a sorpresa, che è consistita nella preparazione di una steak tartare partendo dal taglio della carne a coltello davanti alla giuria (10 punti). Per la cronaca, i coltelli per il taglio della carne sono stati forniti dalla **"Ambrogio Sanelli"**, grazie a **Gian Andrea Rossi**, direttore commerciale Italia di questa prestigiosa azienda che, da qual-

MEZZETTI
CRISTALLERIE
www.cristalleriemezzetti.com
Tel: +39 333 8399699
E-mail: cristalleriemezzetti@gmail.com
abert
bonna
Amefa
ESSENTIA
Salvinelli
GÜRAL PORSELEN
PINTINOX
RINART PREMIUM PORCELAIN
sambonet
CHURCHILL
SPIEGELAU THE CLASS OF GLASS
Stölzle Lausitz Born in Fire
DUDSON
RCR CRISTALLERIA ITALIANA
Luigi Bormioli ITALY
rastal
VISTA ALEGRE 1824



La giuria della prova a sorpresa

che anno, è molto vicina alla nostra associazione.

La giuria della "prova a sorpresa" è stata composta solo da Maestri della Ristorazione dell'AMIRA: **Vito Guzzardi** (Vice Cancelliere), **Gaetano De Martino** (Tesoriere Nazionale) e **Antonio Rotondaro** (Vicepresidente Vicario).

Dopo la cena, che si è tenuta al Ristorante **"L'Ora"** di **Paolo Turrini** (Vicepresidente Associazione Ristoratori del Trentino), il Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri della Ristorazione Diodato Buonora ha comunicato il verdetto della gara. Ha iniziato chiamando i 6 concorrenti classificatisi ex aequo al 4° posto: **Mirko Pati, Davide Giordana, Mattia Montibeller, Raffaele Nicotra, Salvo Lo Giudice e Mirco Ricatti**. Poi è stata la volta del 3° classificato, **Diego Rango**, del 2° classificato, **Massimo Paccagnini**, e del vincitore, **Luca Romei** della sezione svizzera del Ticino. Ai primi tre è stata consegnata una coppa, a tutti un attestato e dei gadget dell'Ambrogio Sanelli. Sempre l'azienda "Ambrogio Sanelli" ha offerto al vincitore un coltello professionale con la scritta "Maître dell'Anno 2026" e a **Davide Giordana**, della sezione Cuneo Provincia Granda, un coltello professionale per aver eseguito, secondo il direttore Gian Andrea Rossi, il miglior taglio della carne per la steak tartare.



Gian Andrea Rossi, direttore commerciale Italia dell'Ambrogio Sanelli



La gioia di Luca Romei, sezione Ticino, 1° classificato



Alla fine... tutti felici. È stata una bella manifestazione

Alla fine, complimenti al vincitore, complimenti a tutti i partecipanti, ringraziamenti a Gianni Cassanelli, Fiduciario della sezione AMIRA Trentino Alto Adige, e a tutti i soci della sezione che hanno fattivamente collaborato, alla Scuola Alberghiera di Tesero (guidata dal docente Angelo Scarangella) che ha contribuito al servizio della cena di premiazione e ai numerosi sponsor, elencati in ordine casuale: ART (Associazione Ristoratori del Trentino), PREGIS, Cedea (The Dolomites Mineral Water), Confcommercio Trentino, Tenute Novei, Arcobaleno (Società Cooperativa Sociale), Ambrogio Sanelli (The evolution of cutting), NDD Italia, E. Bartolotta Srl e naturalmente il Grand Hotel Liberty.

Non posso aggiungere altro che, dal punto di vista organizzativo e professionale, il concorso ha avuto un successo strabiliante!



Il Territorio si presenta…

Riva del Garda: la perla del Nord dove il lago incontra le Alpi

di Diodato Buonora
foto di Stefano Sola

C'è un punto in Italia dove il Mediterraneo sembra arrampicarsi fino alle Alpi. È Riva del Garda, sulla punta più settentrionale del lago, in Trentino, dove l'aria profuma contemporaneamente di limoni e di montagna.



Arrivi e capisci subito perché la chiamano la perla del Garda. Il centro storico è un gioiello di casette color pastello, vicoli curati e piazzette veneziane, il tutto affacciato su una passeggiata lungolago che invita a rallentare. Intorno, a proteggerla, le montagne: a ovest il Monte Rocchetta e a est l'imponente Monte Baldo.



Riva è bella da guardare, ma ancora più bella da vivere. Il suo cuore è la Rocca, l'antica fortezza sull'acqua che oggi ospita il MAG Museo Alto Garda, con reperti archeologici e opere dal Quattrocento all'Ottocento. A pochi passi svetta la Torre Apponale, simbolo della città, e più in alto il Bastione veneziano, da cui si apre un panorama mozzafiato su tutto il bacino.

Poi c'è il lago, protagonista assoluto. Le spiagge dei Sabbioni sono perfette per il relax e per un tuffo, ma qui l'acqua non sta mai ferma: grazie ai venti Ora e Pelèr, Riva è capitale europea della vela e del windsurf. E per chi ama la terraferma, c'è la leggendaria Strada del Ponale, l'antico sentiero scavato nella roccia considerato uno dei più belli d'Europa, e la vicina Cascata del Varone, dove l'acqua precipita fragorosa in una forra spettacolare.

Quello che rende Riva speciale è il suo equilibrio perfetto. Sportiva e dolce, attiva e contemplativa. Puoi arrampicare al mattino sulle falesie di Arco, fare un'uscita in barca al pomeriggio e chiudere la giornata con un aperitivo in piazza tra palazzi storici e gelaterie artigianali.

Non è solo una meta da visitare, è una sensazione: quella di sentirsi esattamente al posto giusto, sospesi tra lago e montagna, tra storia e libertà.

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

Il Territorio si presenta…

L'Associazione Ristoratori del Trentino: Identità, Ruolo e Missione

Chi siamo

L'**Associazione Ristoratori del Trentino** è l'organizzazione di riferimento per la categoria dei ristoratori su tutto il territorio provinciale. Nata con l'obiettivo di unire, rappresentare e tutelare le imprese della ristorazione, l'Associazione costituisce un punto di riferimento fondamentale per gli operatori del settore food & beverage e dell'accoglienza.



Il Presidente AMIRA Claudio Recchia premia il Presidente ART (Associazione Ristoratori del Trentino) Marco Fontanari - Foto S.Sola

Come associazione di categoria, si colloca all'interno del sistema di **Confcommercio Trentino** (Unione delle imprese, delle attività professionali e del lavoro autonomo della provincia di Trento). Inoltre, a livello nazionale, aderisce alla **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), garantendo così ai propri associati una rappresentanza forte, autorevole e strutturata, sia nei tavoli di confronto locali sia in quelli nazionali.

La Governance

L'Associazione è guidata da una presidenza vicina alle reali esigenze delle aziende:

- **Presidente**: Marco Fontanari
- **Vicepresidenti**: Paolo Turrini e Francesco Antoniolli

Cosa facciamo

L'attività dell'Associazione Ristoratori del Trentino si articola su tre direttrici principali: **rappresentanza, servizi e formazione, valorizzazione del territorio.**

1. Tutela e Rappresentanza Sindacale

L'Associazione tutela gli interessi economici, normativi e sociali delle imprese associate nei confronti delle istituzioni pubbliche, degli enti locali e dei partner sociali. Interviene attivamente nelle politiche di sviluppo turistico ed economico della Provincia Autonoma di Trento, fornendo supporto sulle tematiche normative, fiscali, sanitarie e contrattuali.

2. Formazione Continua e Crescita Professionale

In collaborazione con Confcommercio Trentino ed enti accreditati (come il Fondo For.Te.), l'Associazione promuove percorsi di aggiornamento gratuiti e qualificanti dedicati ai titolari e al personale di sala e cucina. I corsi spaziano dalla sicurezza alimentare (HACCP) e normative di settore, fino alle tecniche avanzate di cucina, alla gestione del *food cost*, al marketing digitale, alla somministrazione di bevande e al servizio di sala.

3. Promozione della Ristorazione e Valorizzazione Territoriale

La ristorazione trentina non è soltanto un servizio, ma un vero e proprio motore culturale e d'accoglienza. L'Associazione promuove il ruolo dei ristoratori come primi "ambasciatori" dell'identità e delle tipicità locali (dai prodotti a marchio Trentingrana alle grandi produzioni enologiche come il Trentodoc). Tra le iniziative promosse rientrano eventi simbolo come la Giornata della Ristorazione, concorsi per la valorizzazione dei giovani talenti (come Art in un Cocktail in collaborazione con gli Istituti Alberghieri) e partnership strategiche con realtà del territorio.

Essere soci dell'Associazione Ristoratori del Trentino significa non affrontare da soli le sfide del mercato. Significa fare rete, accedere a consulenze specializzate, beneficiare di convenzioni dedicate e contribuire in prima persona alla crescita economica e qualitativa della ristorazione e del turismo trentino.

Mattia Zeni
Segretario
Associazione Ristoratori del Trentino

Il Territorio si presenta…

Grand Hotel Liberty di Riva del Garda: l'eleganza dell'Impero che sopravvive sul Lago

di Diodato Buonora
foto di Stefano Sola

Quando nel 1910 l'Impero Austro-Ungarico dominava ancora le sponde settentrionali del Lago di Garda, Riva non era una semplice località di villeggiatura italiana, era una delle perle più ambite della Mitteleuropa, un luogo di cura e di soggiorno invernale per l'aristocrazia di Vienna e Innsbruck. Fu in quel contesto di grande fermento culturale che nacque quello che oggi conosciamo come Grand Hotel Liberty.





Non un hotel, all'origine. Ma una residenza privata di vacanza destinata all'élite dell'Impero. Un palazzo signorile voluto e costruito secondo i canoni più puri dello Stile Liberty, il nome italiano dell'Art Nouveau, che in quegli anni rappresentava la modernità assoluta: la rottura con l'accademismo, l'arte che entra nella vita quotidiana con linee sinuose, motivi floreali, vetrate colorate e ferri battuti lavorati a mano.
La posizione scelta non fu casuale: in Viale Giosuè Carducci, a duecento metri dal centro storico e a tre minuti dal lago, immerso in quello che sarebbe diventato un parco botanico secolare con palme, fontane e gerani. Un giardino pensato come prolungamento dei saloni, tipico del gusto cosmopolita ed esotico dell'epoca asburgica.

Con la fine della Grande Guerra nel 1918 e il passaggio di Riva del Garda al Regno d'Italia, molte di quelle ville liberty cambiarono proprietario e destino. Molte furono stravolte. Il palazzo del Liberty seppe invece trasformarsi senza mai tradirsi. Ha mantenuto gli ampi saloni in stile, le proporzioni signorili, le altezze e quell'idea di villeggiatura come "Arte del Vivere", adattandola poi con intelligenza a un'ospitalità a 4 stelle moderna, con SPA e servizi contemporanei.
Oggi, dopo l'importante restauro conservativo che ha recuperato gli elementi originali del 1910, il Grand Hotel Liberty è molto più di un hotel. È una testimonianza viva. Dormire nelle sue camere significa dormire dentro un pezzo di storia europea: quella sottile frontiera dove l'eleganza viennese incontrava la luce mediterranea del Garda. Un luogo dove il tempo, in fondo, si è davvero fermato.

Giornata Regionale dei Cammini e Sentieri di Sicilia



Patrocinio:

COORDINAMENTO CAMMINI E SENTIERI DI SICILIA

GRUPPO REGIONALE SICILIA

@cammini_sicilia
cammini sicilia
www.visitsicily.info

Evento gratuito in tutta la Sicilia

COESIONE ITALIA 21-27 SICILIA
Cofinanziato dall'Unione europea
Regione Siciliana
SICILIA

L'inclusione che diventa lavoro: le diverse abilità nella ristorazione

L'inclusione acquista il suo significato più autentico quando diventa esperienza, competenza, autonomia e opportunità di lavoro. È questo il senso profondo del progetto "Le diverse abilità nel mondo della ristorazione", promosso dall'AMIRA.



L'iniziativa nasce dall'esperienza personale di Luciano Graziano, Gran Maestro della Ristorazione e ideatore del progetto. La sua partecipazione come volontario al Treno del Sorriso diretto a Loreto è stata l'origine di una sensibilità diventata impegno concreto: creare opportunità professionali per i ragazzi con disabilità attraverso la ristorazione.

La ristorazione è relazione, accoglienza, comunicazione, responsabilità e lavoro di squadra. Un ambiente in cui le competenze professionali si intrecciano con quelle sociali e relazionali e che, per molti giovani, può diventare una porta verso l'autonomia e un progetto di vita adulta.

L'AMIRA ha portato questa visione su scala nazionale, costruendo percorsi che collegano formazione e mondo del lavoro. I risultati sono concreti: 40 contratti a tempo determinato, 4 a tempo indeterminato e altre esperienze di inserimento per ragazzi con disabilità. Dietro ogni contratto c'è una storia: un ragazzo che ha imparato un mestiere, una famiglia che ha visto aprirsi una prospettiva, una comunità professionale che ha riconosciuto competenze e capacità.

Il valore pedagogico sta proprio nel trasformare l'apprendimento in esperienza e l'esperienza in autonomia. Per un giovane con disabilità il lavoro è un passaggio fondamentale verso l'età adulta. Per la società è un'occasione di crescita culturale: riconoscere il valore professionale di ciascuno e creare contesti dove ognuno possa esprimere le proprie capacità.

Dal 9 all'11 novembre, all'Hotel Piazza Borsa di Palermo, si terrà la settima edizione del concorso "Le diverse abilità nel mondo della ristorazione". Nell'ambito del programma sostenuto da Coesione Italia 2021-2027, Unione Europea, Regione Siciliana e Sicilia Emozione Autentica, si prevede la partecipazione del Ministro per le Disabilità Alessandra Locatelli.

Il progetto AMIRA indica una strada chiara: l'inclusione si compie davvero quando apre le porte a formazione, lavoro, autonomia e partecipazione sociale. È allora che la scuola incontra la vita e l'educazione diventa futuro.

Grado riaccende la magia: dieci edizioni, una storia di eccellenza



Il 9 e 10 marzo 2027 "Le Donne nell'Arte del Flambé® – Maria Luisa Speri Challenge" torna al Grand Hotel Astoria, là dove tutto ha avuto inizio

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

Ci sono storie che meritano di essere raccontate, perché nascono da un'intuizione, crescono grazie alla passione e diventano, nel tempo, un patrimonio condiviso. La storia de **"Le Donne nell'Arte del Flambé® – Maria Luisa Speri Challenge"** è una di queste. Una storia che il 9 e 10 marzo 2027 raggiungerà un traguardo straordinario con la sua decima edizione, tornando a Grado, nella prestigiosa cornice del Grand Hotel Astoria, il luogo che ne ha visto nascere il progetto e ne custodisce le radici.



La squadra del Trentino Alto Adige alla 9ª edizione

Sarà un ritorno carico di significato, un appuntamento che unisce memoria e futuro, tradizione e innovazione, celebrando dieci edizioni di un'iniziativa che ha scelto di mettere al centro il talento femminile e il valore delle professioni dell'alta accoglienza. Non una semplice ricorrenza, dunque, ma una tappa importante di un percorso costruito con determinazione, capace di distinguersi nel panorama internazionale per la sua identità e per il messaggio culturale e professionale che esprime.

Ideata e curata da **Giacomo Rubini e Antonio Boemo**, la manifestazione nasce dalla volontà di riconoscere alle donne un ruolo da protagoniste nell'arte dell'ospitalità e della ristorazione d'eccellenza. Una visione che, nel corso degli anni, ha trovato nell'arte del flambé la sua espressione più suggestiva: una disciplina in cui la precisione tecnica incontra la creatività, la padronanza del gesto si accompagna all'eleganza e il servizio in sala si trasforma in una vera rappresentazione di professionalità.

Il fuoco, elemento distintivo di questa raffinata arte, diventa così il simbolo di una passione che non si spegne, di una competenza che si affina e di un talento che merita di essere riconosciuto. Dietro ogni preparazione, dietro ogni movimento e ogni gesto scenografico, si rivelano studio, esperienza,

sensibilità e controllo. Qualità che appartengono alla grande tradizione di sala e che le concorrenti sono chiamate a interpretare con personalità, stile e consapevolezza.
Sono le donne, infatti, le autentiche protagoniste della Challenge: giovani aspiranti e figure professioniste già affermate, unite dalla volontà di misurarsi in una competizione che richiede preparazione, determinazione e capacità di emozionare. Attraverso la loro partecipazione, la figura della Maître d'Hôtel emerge in tutta la sua autorevolezza, come interprete di una professione che richiede leadership, cultura, attenzione alla persona e una profonda conoscenza dell'arte dell'accoglienza.



Giacomo Rubini (Vice Presidente Vicario Onorario Amira), Emanuele Zorino (Sindaco di Aquileia), Claudio Recchia (Presidente Nazionale AMIRA) e Giovannangelo Pappagallo (Segretario Nazionale AMIRA)

Valorizzare il talento femminile significa investire nel futuro dell'ospitalità, offrendo visibilità alle competenze, riconoscendo il merito e trasmettendo alle nuove generazioni il valore di una professione che coniuga tradizione e modernità. È questo uno dei messaggi più importanti che la manifestazione porta avanti, facendo della competizione un'occasione di crescita, confronto e promozione dell'eccellenza.
Il Grand Hotel Astoria torna così a essere il palcoscenico di un appuntamento che appartiene alla storia professionale e umana dei suoi ideatori, delle partecipanti e di tutti coloro che hanno creduto in questo progetto. Ritrovare la sede delle origini significa riaffermare un'identità, valorizzare il cammino compiuto e guardare alle sfide future con rinnovato entusiasmo.
Grado, con la sua consolidata vocazione turistica e la sua tradizione di ospitalità, offrirà ancora una volta la cornice ideale per accogliere concorrenti, giurate, professionisti, rappresentanti istituzionali e ospiti provenienti dall'Italia e dall'estero. La manifestazione contribuirà a richiamare l'attenzione sulle eccellenze del territorio e sul patrimonio di





Tutte le partecipanti della 9ª edizione

conoscenze, professionalità e cultura che caratterizza il settore dell'accoglienza, confermando il valore del dialogo tra promozione turistica e qualificazione delle professioni.
Un ruolo significativo sarà affidato anche alla collaborazione con l'**AMIRA**, attraverso il coinvolgimento dei suoi rappresentanti nazionali e territoriali, dei soci e di quanti condividono l'impegno per la crescita della cultura di sala. La diffusione dei valori di competenza, eleganza e servizio costituisce infatti un elemento essenziale per preservare la tradizione dell'ospitalità italiana e renderla sempre più riconoscibile nel contesto internazionale.
Dieci edizioni, una storia di eccellenza. È questo lo spirito con cui ***"Le Donne nell'Arte del Flambé® – Maria Luisa Speri Challenge"*** si prepara a tornare nella sua casa storica, con l'orgoglio del cammino percorso e l'entusiasmo di chi sa che le conquiste più significative non rappresentano un punto d'arrivo, ma l'inizio di nuove sfide.




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

L'anima della sala a HIP Bologna: persone, passione e futuro dell'ospitalità



di Valeria Gerbino
Sezione AMIRA Emilia

BolognaFiere, prima edizione italiana di HIP – Horeca Professional Expo. Tra corsie affollate, forni connessi, gestionali che promettono di azzerare il food cost e app per le prenotazioni, il rischio era uno solo: parlare solo di tecnologia e dimenticare chi deve farla funzionare.



L'Amira Emilia con il Presidente Amira Claudio Recchia e il Presidente Solidus Valerio Beltrami



Claudio Recchia ad Hip Horeca

Poi, sul palco dell'F&B Stage, il dibattito cambia passo. Si smette di contare coperti e processi. Si torna a parlare di sostanza, di servizio, di persone. È qui che HIP smette di essere una fiera e diventa ciò che serviva al comparto: una riflessione sull'identità.

Claudio Recchia: la sala che fa la differenza

A dare concretezza è Claudio Recchia, Presidente Nazionale AMIRA. Il suo messaggio è netto: la vera differenza nell'esperienza dell'ospite si gioca in sala.

Non è difesa di categoria, è un dato di mercato. La cucina può essere eccellente e la cantina impeccabile, ma se il servizio non interpreta, non accoglie, non legge, l'esperienza crolla.

Recchia mette al centro competenze spesso ritenute accessorie: tecnica di servizio, padronanza delle lingue, sensibilità culturale. Strumenti con cui la sala anticipa bisogni, gestisce imprevisti e valorizza la brigata.

Il Maître e i suoi collaboratori non sono portatori di piatti. Sono registi dell'accoglienza, custodi del benessere del cliente. Una figura da formare, su cui investire e rimettere al centro delle strategie.

Valerio Beltrami: il bello dell'ospitalità

Valerio Beltrami, Presidente di Solidus Turismo, va controcorrente. Mentre tutti citano la carenza di personale come statistica, lui parla di vocazione.

È un richiamo alla radice: riscoprire e raccontare il fascino dell'accoglienza. L'ospitalità non è un ripiego, è una professione dinamica che apre al mondo, fa incontrare culture, fa crescere.

La sua provocazione: se continuiamo a raccontare questo lavoro solo come fatica, orari impossibili e sacrificio, non troveremo nuove generazioni. Dobbiamo tornare a trasmettere la gratificazione, il bello di prendersi cura degli altri. Da lì si ricostruisce attrattività e si difende il patrimonio alberghiero e ristorativo italiano.

Oltre il format

Il debutto bolognese di HIP lascia un messaggio chiaro a chi vive la ristorazione: l'innovazione gestionale e digitale ha valore solo se potenzia il fattore umano, non se lo sostituisce.

Il futuro dell'Horeca non sarà di chi ha il format più replicabile, ma di chi saprà unire organizzazione, professionalità e calore umano. Di chi investe sulle persone prima che sulle macchine.

Perché anche nella fiera più tecnologica d'Italia, l'eccellenza non parte da un software. Parte da uno sguardo attento.

A.M.I.R.A. e inclusione: a Cefalù, la ristorazione diventa esperienza di umanità, formazione e opportunità



All'Istituto Alberghiero "Mandralisca" presentati i "Laboratori Esperienziali" per "Le Diverse Abilità nel Mondo della Ristorazione": quasi 150 studenti in un incontro di grande intensità umana, tra visita alla città storica e momento conviviale della Sezione A.M.I.R.A. Cefalù-Madonie.

di Salvatore Garbo
Fiduciario AMIRA Cefalù-Madonie

Ci sono incontri che vanno oltre la semplice presentazione di un progetto e diventano autentiche occasioni di crescita umana e professionale. È quanto accaduto giovedì 8 ottobre 2026, nell'Aula Magna dell'Istituto Alberghiero IPSSEOA "Mandralisca" di Cefalù, dove si è svolta la presentazione del progetto **"Laboratori Esperienziali"**, promosso dall'A.M.I.R.A. – Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi, nell'ambito della manifestazione "Le Diverse Abilità nel Mondo della Ristorazione". L'iniziativa, ammessa a finanziamento con fondi europei tramite l'Assessorato regionale del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo della Regione Siciliana, si inserisce nel più ampio impegno dell'Associazione a favore della formazione, della crescita professionale e dell'inclusione sociale nel settore della ristorazione e dell'ospitalità.

Protagonista dell'incontro è stato il **Presidente Nazionale A.M.I.R.A., Claudio Recchia**, affiancato dal **Gran Maestro della Ristorazione Luciano Graziano**, componente della Giunta Esecutiva Nazionale e promotore della manifestazione. Con sensibilità, competenza e grande capacità comunicativa, il Presidente Recchia ha dialogato con quasi 150 tra studentesse e studenti, dal primo al quinto anno, coinvolgendoli in una riflessione che ha posto al centro non solo le opportunità professionali offerte dal settore, ma soprattutto il valore della persona.

Il momento più toccante della presentazione è stato proprio il confronto con i giovani. Il tema dell'inclusione è emerso nella sua dimensione più concreta: riconoscere le capacità di ciascuno, superare i pregiudizi, promuovere pari opportunità e costruire ambienti professionali nei quali ogni persona possa trovare spazio, dignità e possibilità di realizzazione.

Un messaggio particolarmente significativo per gli studenti di un istituto alberghiero, chiamati a prepararsi a professioni in cui l'accoglienza, l'ascolto e l'attenzione verso l'altro rappresentano elementi essenziali. La ristorazione, infatti, non è solo tecnica, servizio e organizzazione: è anche relazione, sensibilità e capacità di riconoscere il valore umano che si cela dietro ogni incontro.



In questa prospettiva, i Laboratori Esperienziali intendono offrire agli studenti un percorso di sensibilizzazione, formazione ed esperienza diretta, promuovendo una maggiore consapevolezza sulle opportunità di partecipazione e inclusione professionale delle persone con disabilità.
Il progetto costituisce inoltre il percorso propedeutico alla manifestazione conclusiva in programma a Palermo nei giorni 9, 10 e 11 novembre 2026.
A testimoniare la vicinanza e la partecipazione della famiglia associativa A.M.I.R.A. erano presenti anche il Past President **Carlo Hassan**, la dott.ssa **Anna D'Ignoti** e una rappresentanza della Sezione A.M.I.R.A. Cefalù-Madonie, guidata dal Fiduciario prof. **Salvatore Garbo**. Accanto a lui, il Vice Fiduciario **Angelo Daino** e i soci **Giuseppe P. Gatta, Calogero Natoli e Hamza Ederar Michele**, a conferma dell'attenzione della Sezione verso le iniziative che uniscono professionalità, formazione e responsabilità sociale.
Un ruolo centrale nell'organizzazione dell'incontro è stato svolto dal Fiduciario, **prof. Salvatore Garbo**, che ha curato l'intera attività organizzativa della presentazione e il coordinamento dei laboratori esperienziali, contribuendo alla realizzazione di un momento di confronto tra il mondo associativo, la scuola e i professionisti della ristorazione.



Da sinistra il GMR Luciano Graziano, il Past President AMIRA Carlo Hassan, la prof.ssa Vincenza Vigorini e il Presidente AMIRA Claudio Recchia

Un sentito ringraziamento è stato rivolto al Dirigente scolastico, **dott. Danilo Gatto**, per la disponibilità e l'accoglienza riservate all'iniziativa, nonché alla sua collaboratrice, **prof.ssa Vincenza Vigorini**, che ha rappresentato la Dirigenza durante lo svolgimento dei lavori, assicurando una preziosa presenza istitu-



zionale.
La partecipazione degli studenti ha confermato l'importanza di portare all'interno della scuola occasioni di confronto diretto con figure di rilievo del mondo professionale e associativo. Incontri di questo genere arricchiscono la didattica, rafforzano l'orientamento e contribuiscono a sviluppare, nei futuri operatori dell'ospitalità, una consapevolezza che va oltre le competenze tecniche: la capacità di accogliere senza discriminare.

Dalla formazione alla scoperta del territorio: l'ospitalità A.M.I.R.A. a Cefalù

Conclusa la presentazione del progetto, la giornata è proseguita con un momento di grande valore dedicato alla scoperta del territorio.
Una delegazione dell'A.M.I.R.A., guidata dal Presidente Nazionale Claudio Recchia, ha visitato il centro storico di Cefalù, ammirandone lo straordinario patrimonio artistico, architettonico e culturale.
Un itinerario che ha permesso agli ospiti di apprezzare da vicino il fascino di una città dove storia, tradizioni, cultura gastronomica e vocazione turistica convivono in un equilibrio unico. Un'esperienza che ha dato ulteriore significato all'incontro, legando in modo concreto i temi della formazione e dell'inclusione professionale alla promozione dell'identità territoriale e all'eccellenza dell'accoglienza siciliana.
La giornata si è conclusa presso il **Ristorante La Galleria**, sede della Sezione A.M.I.R.A. Cefalù-Madonie, con un momento conviviale che ha rappresentato un'autentica espressione di spirito associativo, cordialità e condivisione professionale.
Ad accogliere la delegazione sono stati **Angelo Daino e Giuseppe Provenza**, soci della Sezione e artefici dell'accoglienza ristorativa, curata con elevata professionalità, attenzione al servizio e cura dei dettagli. Un'ospitalità di alto livello, capace di esprimere concretamente i valori che contraddistinguono la cultura del maître e l'identità dell'A.M.I.R.A.: competenza, eleganza, disponibilità e autentico spirito di ospitalità.
Il momento conviviale ha rappresentato non solo un piacevole incontro, ma anche un'occasione per rafforzare i legami tra i rappresentanti nazionali e la realtà territoriale della Sezione Cefalù-Madonie, confermando il valore della collaborazione e della partecipazione alla vita associativa.
La giornata di Cefalù ha così unito tre dimensioni fondamentali: **formazione, inclusione e valorizzazione del territorio**. Tre elementi che trovano nella cultura dell'ospitalità un naturale punto d'incontro e che testimoniano come l'A.M.I.R.A. sappia promuovere non solo l'eccellenza professionale, ma anche una visione della ristorazione attenta alla persona e alla comunità.
L'esperienza vissuta presso il "Mandralisca" ha lasciato un messaggio chiaro: l'inclusione non è un gesto di concessione, ma il riconoscimento del diritto di ogni persona a partecipare, esprimersi e contribuire con le proprie capacità. È una responsabilità che coinvolge la scuola, le associazioni professionali e le imprese, chiamate insieme a costruire un settore della ristorazione più attento alle persone e alle loro potenzialità.
Per la Sezione A.M.I.R.A. Cefalù-Madonie, guidata dal Fiduciario **Prof. Salvatore Garbo**, questa giornata rappresenta un'importante testimonianza di impegno associativo, di collaborazione con il mondo della scuola e di promozione dei valori più autentici della professione.
Il vero valore di un maître, di un professionista di sala e di ogni operatore dell'accoglienza non si misura soltanto nella qualità del servizio offerto, ma nella capacità di far sentire ogni persona riconosciuta, rispettata e parte della comunità.
A Cefalù, tra la scuola, le vie del centro storico e la convivialità della tavola, l'A.M.I.R.A. ha riaffermato una convinzione fondamentale: l'eccellenza dell'ospitalità comincia dalla dignità della persona e si compie nella capacità di accogliere tutti, senza distinzioni.



TUTTO CIO' DI CUI HAI BISOGNO
PER LA TUA ATTIVITA'

HO.RE.CA.

37

BENE IN CASA.
FORNITURE ALBERGHIERE A 360°



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 futuro dell'ospitalità a confronto ad Abano Terme: scuola, imprese e istituzioni per rilanciare il settore



di Lorenzo Demarco
Fiduciario sezione AMIRA Veneto C.E.

Lo scorso 12 ottobre si è svolto ad Abano Terme, presso il Teatro Polivalente, il convegno "Il Futuro dell'Ospitalità".
Buona la partecipazione del pubblico, tra cui numerose classi dell'Istituto Omnicomprensivo Alberghiero di Recoaro Terme "Pellegrino Artusi - Umberto Floriani" e dell'Istituto di Istruzione Superiore "Almerico Da Schio" di Vicenza, accompagnate dai loro docenti. Una kermesse di tutto rispetto, con un parterre di relatori provenienti da più parti d'Italia.
L'introduzione e la presentazione del Convegno sono state a cura del Fiduciario Lorenzo Demarco e del Vice fiduciario Enrico Paccagnella che, dopo i saluti istituzionali dell'Assessore alle manifestazioni di Abano Terme Dott. Ermanno Berto, del Sindaco di Montegrotto Terme Dott. Riccardo Mortandello e dell'Assessore Regionale Dott.ssa Elisa Venturini, hanno dato il via ai lavori. Il tutto con il coordinamento del noto giornalista de "IL MATTINO - LA REPUBBLICA" Dott. Renato Malaman, che ha presentato gli illustri ospiti ai partecipanti.
Tra i relatori: la Dott.ssa Anna Maria Zilli, Dirigente del M.I.M. (Ministero dell'Istruzione e del Merito); la Dott.ssa Letizia Cavallini, attuale Vicepresidente nazionale RE.NA.IA; il Dott. Rinaldo Merlone, storico Dirigente dell'Alberghiero di Pinerolo (TO) nonché uno dei padri fondatori di RE.NA.IA; la Dirigente Dott.ssa Rossana Di Gennaro dell'Istituto Alberghiero "Carlo Porta" di Milano, già sede dell'A.M.I.R.A.; la Dott.ssa Cristina Borile, albergatrice e Vicepresidente di Confindustria Veneto Est; il Dott. Walter Poli, albergatore e Presidente di Federalberghi del Bacino Termale e l'On. Fabio Porta, Presidente del Comitato Italiani nel Mondo.
Al centro del dibattito, il tema cruciale della carenza di personale nel settore alberghiero e della ristorazione. La proposta lanciata dall'Emerito Dott. Merlone, forte anche di esperienze maturate all'estero, è quella di poter contare sugli Istituti con indirizzi professionali come risorsa concreta di giovani che



Relatori e organizzatori del convegno

potrebbero trovare impiego in Italia.
La Dott.ssa Anna Maria Zilli ha richiamato le opportunità di cooperazione con i Paesi africani offerte dal "Piano Mattei". Per Rossana Di Gennaro, Dirigente dell'Istituto Carlo Porta di Milano, occorre rendere il mestiere più attrattivo, con retribuzioni migliori, un maggior riconoscimento delle competenze e un legame più forte fra scuola e imprese. In Italia, ha ricordato, le professioni non sono sufficientemente valorizzate: l'Italia ha una percentuale di iscrizioni del 13% agli istituti professionali, contro quasi il 50% di Germania, Austria e Svizzera e il 39% della Francia.
Walter Poli, Presidente di Federalberghi, ha chiesto agevolazioni concrete per le assunzioni, ricordando il peso eccessivo di tasse e contributi sulle imprese, mentre Letizia Cavallini, Vicepresidente nazionale RE.NA.IA, ha sollecitato più formazione e una collaborazione strutturale fra scuola e aziende. L'On. Fabio Porta ha ribadito la necessità di trovare risposte rapide ed efficaci per un settore fondamentale per il Made in Italy. Cristina Borile di Confindustria, rivolgendosi direttamente agli alunni in sala, ha affermato: "Il vostro non è un lavoro di serie B". L'Assessore regionale Elisa Venturini ha ricordato il valore insostituibile delle relazioni umane, che i robot non potranno mai sostituire.



Il fiduciario Lorenzo Demarco, l'assessore regionale Elisa Venturini e il vice fiduciario Enrico Paccagnella

In conclusione, il fiduciario Lorenzo Demarco e il vice fiduciario Enrico Paccagnella hanno sottolineato la necessità di ridare prestigio e dignità al lavoro di Sala, vero cuore dell'accoglienza.
Al termine, un sentito ringraziamento a tutti i partecipanti, alle autorità, alla Regione Veneto, ai Comuni di Abano e Montegrotto, all'Associazione Albergatori e al Consorzio per la disponibilità e per la buona riuscita del Convegno.



Solidus Turismo: il 4 dicembre a Roma la XXII edizione del Professionista dell'Anno



di Francesco Guidugli

Solidus Turismo – I Professionisti dell'Ospitalità rinnova l'appuntamento con la XXII edizione del prestigioso riconoscimento dedicato a chi si è distinto nell'anno per competenza, professionalità e impegno.

Roma, ottobre 2026 – La Federazione Italiana delle Associazioni dei Professionisti dell'Ospitalità e della Ristorazione annuncia la XXII edizione della cerimonia del Professionista dell'Anno 2026.
L'iniziativa promossa da Solidus Turismo rappresenta un momento di grande rilevanza per il settore. Riunisce le professioni che ogni giorno, con passione e dedizione, contribuiscono alla qualità dell'accoglienza italiana: Direttori, Impiegati, Portieri e Concierge, Governanti, Cuochi, Maître, Barman e Sommelier.

La cerimonia
La proclamazione si svolgerà venerdì 4 dicembre 2026 alle ore 16:30 a Roma, presso la sede di Confcommercio in Piazza G.G. Belli 2.
Nel corso dell'evento, della durata di circa due ore, sarà premiato un professionista per ciascuna associazione aderente alla Federazione, scelto per essersi particolarmente distinto e per il contributo alla crescita del settore.
Sarà l'occasione per riconoscere pubblicamente il valore delle competenze e l'importanza delle persone, vero patrimonio umano dell'ospitalità italiana.

La Cena di Gala
Al termine, premiati, associati e ospiti si ritroveranno al The Hive Hotel, in Via Torino 6 a Roma, per la tradizionale Cena di Gala.
Ad aprire la serata, alle 19:45, l'aperitivo a cura dei barman di A.B.I. Professional. A seguire, alle 20:30, la Cena di Gala curata dalla Nazionale Italiana Cuochi, espressione d'eccellenza della cucina italiana.

Riunione del Consiglio Direttivo
Sabato 5 dicembre 2026 alle ore 9:00 si riunirà il Consiglio Direttivo presso i locali della F.I.P.E. – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in Piazza G.G. Belli 2.
Chi non potrà essere presente fisicamente potrà seguire in videoconferenza. La riunione è aperta anche agli associati in qualità di uditori, senza partecipazione alle decisioni riservate ai Consiglieri.



I rappresentanti e i premiati delle 8 associazioni Solidus - Fiapor nel 2025

DELVERDE

AD OGNI ASSAGGIO, UN'ESPERIENZA DI PURO GUSTO



TRAFILATURA AL BRONZO

ANCHE NEL FORMATO 3 kg

SEMOLE SELEZIONATE E ACQUA DI SORGENTE DEL **FIUME VERDE** INCONTRANO LA MAESTRIA DEI **PASTAI ABRUZZESI**

@DELVERDE

WWW.DELVERDE.COM

Basta processare i ristoranti con uno scontrino: è ora di ascoltare anche chi lavora



di Endris Tosi
Sezione AMIRA Venezia

Dietro un tavolo non ci sono soltanto prezzi e portate: ci sono persone, costi, tempo, professionalità e un'impresa che deve restare in piedi

Negli ultimi anni è diventata quasi una rubrica quotidiana: qualcuno entra in un ristorante, riceve il conto, fotografa lo scontrino e lo pubblica sui social. Il prezzo di una bottiglia d'acqua, il coperto, un piatto diviso, una maggiorazione o semplicemente il totale diventano immediatamente materiale da indignazione. Naturalmente un cliente ha tutto il diritto di contestare un errore, un prezzo non comunicato con chiarezza o un servizio realmente inadeguato. Ma se vogliamo parlare seriamente di ristorazione, è arrivato il momento di ascoltare anche l'altra versione: quella di chi apre il locale ogni giorno, prepara la sala, cucina, serve, sparecchia, pulisce, risponde alle richieste e a fine mese deve pagare stipendi, fornitori, utenze, affitti, manutenzioni, imposte e contributi.

Un tavolo non è soltanto una sedia

Quando un cliente si siede al ristorante non occupa semplicemente cinquanta centimetri di spazio. Occupa un tavolo preparato, una parte della sala e una quota del lavoro di un'intera brigata. Quel posto viene apparecchiato, seguito, pulito e reso disponibile grazie al lavoro di persone che devono essere retribuite. Per questo il ristorante non può essere considerato una panchina coperta, una sala d'attesa o un luogo nel quale tre persone occupano tre posti ordinando un solo piatto e pretendendo, allo stesso tempo, un servizio completo per tutti.



Il valore del servizio - La sala vista dal pass. Ogni piatto è lavoro coordinato, tempo, formazione. Non solo materia prima. - Immagine generata con l'IA

Condividere una portata può essere una scelta legittima e nessuno dovrebbe trasformare il momento del pasto in un interrogatorio sul conto. Il problema nasce quan-

do l'eccezione diventa pretesa: più persone sedute, consumazione minima, permanenza lunga e una successione continua di richieste. In quel momento il costo del servizio esiste comunque, mentre il ricavo necessario a sostenerlo si riduce drasticamente.



Dietro il prezzo: un tavolo apparecchiato non è solo una portata. È affitto, energia, materie prime, pulizia, tasse, contributi e stipendi. Prima di fotografare lo scontrino, bisognerebbe guardare tutto ciò che lo rende possibile. Immagine generata con l'IA

Il cameriere non fa "solo due passi"

Da fuori una richiesta può sembrare insignificante: «Mi taglia la pizza?», «Mi porta un bicchiere d'acqua?», «Un altro tovagliolo, per favore», «Mi è caduta la forchetta», «Può portarmi un altro piattino?». Prese singolarmente sono richieste normali e fanno parte dell'ospitalità. Nessun professionista serio si scandalizza per una forchetta caduta o per un tovagliolo in più. Ma in una sala piena, quando lo stesso tavolo frammenta continuamente le richieste e costringe il personale a cinque, otto o dieci viaggi che potevano essere evitati, l'effetto si moltiplica.

Ogni viaggio sottrae tempo agli altri tavoli, rallenta il servizio, aumenta la fatica fisica e rende più difficile mantenere quello standard di attenzione che gli stessi clienti pretendono. Il personale di sala non è infastidito dal servire: servire bene è il suo mestiere. Ciò che logora è essere trattati come se il proprio tempo non avesse valore e come se ogni richiesta, anche la più disorganizzata, non avesse alcun impatto sul lavoro complessivo.

La cortesia è parte del mestiere, ma non paga le fatture

L'accoglienza è uno dei valori più belli della ristorazione. Un sorriso, una parola gentile, un bicchiere sostituito senza discussioni, un'attenzione in più possono trasformare una cena in un ricordo. Ma non dobbiamo confondere l'ospitalità con l'idea che tutto debba essere illimitato, gratuito e privo di conseguenze economiche. Un'impresa di ristorazione vive di margini spesso molto più delicati di quanto si immagini.

Con la cortesia non si pagano le bollette. Con i sorrisi non si versano contributi e stipendi. Con dieci viaggi gratuiti al tavolo non si acquistano materie prime né si sostituisce un'attrezzatura. La professionalità deve esserci sempre, ma perché possa continuare a esistere deve essere sostenuta da un'attività economicamente sana. Difendere questo principio non significa essere contro il cliente; significa difendere anche la qualità del servizio che il cliente desidera ricevere.

Il prezzo non è soltanto ciò che c'è nel piatto

Uno degli equivoci più frequenti nasce dal confronto tra il costo domestico di un prodotto e il prezzo al ristorante. «Al supermercato costa molto meno» è un'osservazione che dimentica tutto ciò che rende possibile quel servizio. Il cliente non compra soltanto una pizza, un piatto di pasta o una bottiglia: utilizza una struttura, una cucina, una sala, stoviglie, bicchieri, tovagliato, energia, personale, pulizia, organizzazione, competenza e tempo.

Questo non giustifica prezzi arbitrari o poca trasparenza. I prezzi devono essere chiari e il cliente deve poter scegliere consapevolmente

prima di ordinare. Ma quando il listino è visibile e corretto, fotografare il conto dopo aver consumato per costruire un caso social senza raccontare il contesto offre spesso una rappresentazione incompleta della realtà.

Anche chi lavora merita rispetto

Si parla giustamente del diritto del cliente a essere trattato bene. Molto meno si parla del diritto del personale a essere trattato con educazione. Chi lavora in sala non è un servo, non è invisibile e non è un bersaglio sul quale scaricare nervosismo, fretta o arroganza. È un professionista che spesso trascorre molte ore in piedi, gestisce contemporaneamente decine di esigenze e deve mantenere lucidità e cortesia anche nei momenti di maggiore pressione.

Il rispetto è anche organizzare le proprie richieste quando possibile, parlare con educazione, comprendere che in un locale pieno esistono altri clienti, evitare di occupare a lungo tavoli con consumazioni simboliche nelle fasce di maggiore lavoro e ricordare che dietro ogni gesto apparentemente semplice c'è tempo umano.

Non è una guerra tra ristoratori e clienti

Il punto non è stabilire chi abbia sempre ragione. Esistono ristoratori che sbagliano, prezzi ingiustificati, servizi mediocri e comportamenti che meritano una critica. Ma esistono anche clienti maleducati, pretese sproporzionate e comportamenti che trasformano l'ospitalità in un rapporto a senso unico. Raccontare soltanto una metà della storia non aiuta né la categoria né il pubblico.

Un buon ristorante ha bisogno di buoni professionisti, ma anche di clienti consapevoli. Il rapporto funziona quando il ristoratore è trasparente, il personale è competente e il cliente comprende il valore del servizio che sta utilizzando. Il rispetto non può essere preteso soltanto da una parte: deve viaggiare in entrambe le direzioni.

«La cortesia fa parte dell'accoglienza. Ma un ristorante non può pagare stipendi, tasse e fornitori soltanto con la cortesia.»

Prima dello scontrino, guardiamo il lavoro

Prima di pubblicare l'ennesima fotografia di uno scontrino con una frase indignata, sarebbe utile porsi qualche domanda: i prezzi erano indicati? Quanto tempo è stato occupato il tavolo? Quante persone sono state servite? Quale servizio è stato richiesto? Non per togliere al cliente il diritto di criticare, ma per restituire alla discussione quella parte che troppo spesso viene cancellata: il lavoro.

La ristorazione italiana vive di ospitalità, passione e professionalità, ma resta un'attività economica. Se vogliamo locali capaci di assumere personale qualificato, pagarlo correttamente, acquistare buone materie prime e offrire un servizio all'altezza, dobbiamo accettare che quel servizio abbia un valore.

Quindi sì: continuiamo a denunciare gli abusi quando esistono, pretendiamo menu chiari e conti corretti. Ma smettiamo di trasformare automaticamente ogni scontrino in una sentenza contro chi lavora. Entrare in un ristorante significa anche accettare un patto semplice: il locale offre spazio, tempo, servizio e professionalità; il cliente sceglie cosa consumare con consapevolezza e rispetta chi lo sta servendo. Perché dietro quel conto non c'è soltanto un numero. Ci sono persone che lavorano, famiglie che vivono di quel lavoro e imprese che ogni giorno devono riuscire a tenere aperta la porta.



Falstaff 2027: l'Italia debutta con 3.000 tavole. La nuova guida tra ristoranti, pizzerie e cantine

di Diodato Buonora



È l'evento editoriale dell'anno per la gastronomia. Il 28 settembre 2026 all'Excelsior Hotel Gallia di Milano, Falstaff ha presentato la **Falstaff Restaurant Guide Italia 2027,** la prima edizione interamente dedicata all'Italia del gruppo austriaco fondato a Vienna e già leader in Europa nel luxury food & wine.
Un progetto curato da Alessia Manoli e diretto da Othmar Kiem e Simon Staffler, nato dal lavoro di giornalisti enogastronomici, critici e community. Un database imponente: **3.006 indirizzi** - 2.279 ristoranti, 414 trattorie e 312 pizzerie - distribuiti in tutte le 20 regioni, per oltre 400 pagine. Il tutto disponibile sia in libreria che in **App gratuita** per iOS e Android, integrata con il network europeo.
La filosofia rompe con le classifiche tradizionali. Come ha detto la curatrice: nessuna guida potrà mai dire l'ultima parola sulla cucina italiana. Falstaff non cerca il voto in pagella, ma offre una fotografia onesta del presente. La valutazione è su scala **100 punti**, tradotta in simboli immediati: fino a 4 forchette per ristoranti e trattorie, fino a 4 margherite per le pizzerie. A contare è l'esperienza complessiva: cucina, servizio, carta vini, ambiente e capacità di far sentire a proprio agio l'ospite.

I migliori d'Italia 2027.
Al vertice c'è **Piazza Duomo di Alba** di Enrico Crippa, eletto Ristorante dell'Anno. È uno dei sei locali a 100 punti, insieme a Le Calandre di Rubano, Da Vittorio di Brusaporto, La Pergola di Roma, Osteria Francescana di Modena e Atelier Moessmer Norbert Niederkofler di Brunico. Subito dietro, a 99 punti, Enoteca Pinchiorri, Uliassi, Reale, Villa Crespi ed Enrico Bartolini al Mudec.
Oltre 80 i Restaurant Awards assegnati: Trattoria dell'Anno alla Trattoria alla Rivetta di Venezia, Pizzeria dell'Anno a Bob Alchimia a Spicchi di Montepaone (CZ), Chef dell'Anno Niko Romito, Sommelier dell'Anno Lukas Gerges, Ristoratore dell'Anno Da Vittorio, Premio Leggenda a Luisa Valazza de Al Sorriso e Premio alla Memoria Anna Matscher a Tiziana Francoforte del Gagini di Palermo.

Ristoranti e vini, un unico ecosistema.
Se la grande novità italiana 2027 è la guida ai ristoranti, Falstaff resta nel DNA una **Wine Guide**. La storica guida vini di Falstaff, che in Austria e Germania valuta migliaia di etichette con il sistema 100 punti, è il modello che ora si fonde con l'Italia. Non a caso tra i premi speciali 2027 c'è la Carta Bevande dell'Anno - Alta Langa DOCG - vinta da Laite di Sappada.
L'obiettivo dichiarato è costruire un sistema a 360°: dopo la Restaurant Guide, arriveranno nei prossimi mesi la **Guida Bar e la Guida Hotel**. Per il lettore significa un unico strumento dove la scelta del ristorante è legata alla cantina, al cocktail bar e all'ospitalità.
In un mercato affollato di guide, Falstaff 2027 si posiziona così: non solo alta cucina, ma trattorie storiche, pizzerie contemporanee, best concept come Contrada Bricconi e aperture come Momento Vista Mare di Bordighera. Un'Italia che dal Piemonte alla Sicilia viene raccontata senza gerarchie, con l'App che fa da sommelier tascabile.

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

SAPORI di TOSCANA

www.saporiditoscana.com

Miscele di olio e stop al finto “extravergine”: la svolta del MASAF e l’impatto sui prezzi



di Adriano Bernardo
Sezione AMIRA Roma

A circa tre mesi dall’emanazione della **Circolare n. 0347821 del 16 luglio 2026**, la rivoluzione normativa che ha ridisegnato i confini del mercato dell’olio di oliva in Italia è ormai pienamente operativa.

Il provvedimento del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) ha introdotto un divieto tassativo: qualsiasi miscela ottenuta dall’unione di olio extravergine (EVO) e **olio di oliva vergine** non può più essere commercializzata come “extravergine”, ma deve essere obbligatoriamente venduta con la dicitura “olio di oliva vergine”.

L’intervento ministeriale, guidato da Francesco Lollobrigida, è nato per sanare un vuoto normativo nazionale e per rispondere in modo tempestivo ai rilievi della Relazione Speciale 01/2026 della Corte dei conti europea, che denunciava interpretazioni frammentate e difformi tra i vari Stati membri dell’Unione Europea. Con questa stretta, l’Italia ha scelto la linea del massimo rigore a tutela della trasparenza del mercato e del diritto dei cittadini a un’informazione veritiera.

Fino all’estate scorsa, lo scenario industriale sfruttava ampiamente una complessa zona grigia. Molti imbottigliatori, infatti, ricorrevano alla pratica di “tagliare” lotti di olio vergine, caratterizzati da parametri qualitativi inferiori e spesso da difetti organolettici, con percentuali di olio extravergine di alta qualità. Questo escamotage serviva principalmente ad abbassare in modo artificiale i livelli di acidità libera dell’olio vergine per farli rientrare nel limite massimo dello **0,8%** previsto per l’extravergine, laddove per l’olio vergine la soglia tollerata arriva fino al **2%**. Diluendo



C’è una bella differenza tra olio vergine ed extravergine - Immagine generata con l’IA

il prodotto di fascia inferiore in una base di EVO, i valori chimici rientravano formalmente nei parametri commerciali più elevati. Ciò permetteva di vendere l'intera miscela a un prezzo superiore, pur a scapito delle reali proprietà sensoriali del prodotto finale, inevitabilmente compromesse dai difetti della componente più scadente.

Oggi, invece, le regole sono definitive e rigorose: basta una sola goccia di olio vergine all'interno della cisterna affinché l'intero lotto perda la qualifica di extravergine.

Questa svolta normativa si sta innestando in una campagna olivicola 2026/2027 caratterizzata da una forte ripresa della produzione, innescando dinamiche economiche molto polarizzate che stanno letteralmente spaccando il mercato in due.

Da un lato, si registra un **crollo generalizzato dei listini all'origine per l'olio EVO**, i cui prezzi sono **calati del 47% nell'ultimo anno**. La quotazione media all'origine in Italia è scesa a circa **4,86 €/kg**, con minimi storici di 4,00 €/kg registrati nelle borse merci del Sud, come a Foggia, rispetto agli oltre 9,50 €/kg della scorsa stagione. Questa drastica riduzione è certamente dovuta alla regolamentazione del meccanismo del taglio industriale, ma non bisogna trascurare altre motivazioni rilevanti, quali l'ottima annata produttiva di Spagna e Italia (+29% e +31% rispetto ai due anni precedenti), che ha influito fortemente sull'equilibrio tra domanda e offerta.

Dall'altro lato, questa forte contrazione all'origine si sta traducendo in una netta separazione sugli scaffali della grande distribuzione organizzata. L'olio extravergine puro al 100% difende con determinazione il proprio posizionamento, poiché l'eliminazione delle basi corrette costringe i marchi a confezionare esclusivamente vero EVO, i cui costi di filiera certificata mantengono il prezzo stabile o in lieve flessione per garantire lo standard richiesto. Al contrario, l'olio di oliva vergine, ovvero la vecchia miscela industriale declassata, sta subendo un forte deprezzamento



IL POGGIO
FAMIGLIA FUSCO VITICULTORI

Contatti

+39 0824 874068
+39 347 469 8830
info@ilpoggiovini.it

seguici su

commerciale. Non potendo più fregiarsi del marchio extravergine, queste bottiglie vengono ricollocate dai distributori nella fascia dei prodotti "primo prezzo", spesso posizionate intorno ai **5-6 euro al litro**, pur di smaltire rapidamente le scorte industriali accumulate.



Tra olio vergine ed EVO la differenza di prezzo è evidente - Immagine generata con l'IA

In questo scenario di forte mutamento, l'olio artigianale dei frantoi locali e i prodotti d'eccellenza del territorio mantengono invece una totale stabilità, con prezzi saldamente compresi tra gli **11 e i 18 euro al litro**. Per questa specifica fetta di mercato, la norma del MASAF sta fungendo da vero e proprio scudo protettivo, poiché elimina la concorrenza sleale dei finti extravergini industriali a basso costo e valorizza, agli occhi del consumatore, la purezza e la tracciabilità del prodotto.

Nel frattempo, essendo ormai ampiamente scaduto il termine transitorio di 30 giorni fissato ad agosto per la riclassificazione obbligatoria di tutto l'olio sfuso stoccato nei depositi telematici del SIAN, i controlli dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi (ICQRF) sono entrati nella loro fase a pieno regime. Attualmente, le uniche bottiglie con la vecchia dicitura ancora tollerate nei negozi sono quelle già confezionate prima del decreto e destinate a esaurirsi nei prossimi mesi.

Per le aziende agroalimentari che decidono di non adeguarsi alle nuove disposizioni sulla trasparenza, i rischi sono elevatissimi e spaziano da severe sanzioni amministrative pecuniarie, previste dal Decreto Legislativo 231/2017, fino a potenziali denunce penali per frode in commercio, garantendo così che la dicitura "extravergine" torni a essere sinonimo indiscutibile di purezza assoluta e qualità superiore.




Mentha.
CUCINA, MARE E SPA
www.menthasalerno.it

Cameriere in Svizzera: il sogno del salario d'oro vale il sacrificio?

di Diodato Buonora

Per molti camerieri italiani, la Svizzera rappresenta la terra promessa. Stipendi che in Italia sembrano fantascienza, locali sempre pieni, clientela internazionale e la possibilità concreta di fare carriera in un sistema meritocratico dove il lavoro viene riconosciuto. Ma dietro le cifre patinate e gli annunci su Indeed si nasconde un'altra faccia, fatta di costi proibitivi, stress alle stelle e solitudine. Vale davvero la pena fare le valigie e partire?

Partiamo dai vantaggi, che sono concreti, pesanti e misurabili:
Il primo è ovviamente lo stipendio. Un cameriere in Svizzera, con contratto CCNL Gastronomia, parte da un minimo lordo garantito di circa 3.600-3.800 franchi al mese per personale non qualificato, che supera facilmente i 4.500-4.800 franchi per figure qualificate, con attestato federale o con diversi anni di esperienza. Tradotto in termini pratici: anche al netto di tasse alla fonte, contributi AVS e assicurazione malattia obbligatoria, restano in tasca 3.000-3.800 euro puliti. In alta stagione, in località top come Zermatt, St. Moritz, Gstaad o Lugano, tra mance - che in Svizzera sono spesso generose e tracciate - indennità festive e tredicesima, si può arrivare tranquillamente a 5.000-5.500 euro. In Italia, per lo stesso lavoro, con gli stessi turni massacranti, spesso non si superano i 1.300-1.400 euro.
Secondo vantaggio: professionalità e rispetto per la persona. In Svizzera il cameriere è un professionista, non un ripiego in attesa di altro. Orari regolari e registrati, straordinari pagati al centesimo, giorni di riposo garantiti e non cancellabili all'ultimo minuto, contributi veri che costruiscono una pensione e assicurazione disoccupazione che funziona davvero se finisce la stagione. Il curriculum si arricchisce enormemente: aver lavorato 2 anni in un ristorante svizzero, anche di livello medio, è un bollino di qualità riconosciuto in tutto il mondo, che ti apre le porte a Londra, Dubai o sulle navi da crociera di lusso.
Terzo: welfare e sicurezza. Sistema sanitario efficiente anche se caro, strade sicurissime, trasporti pubblici che arrivano al secondo e uno Stato che funziona. E c'è il progetto a lungo termine: dopo 5 anni di permessi B continuativi e senza interruzioni, si apre la strada al permesso C, quello di domicilio a tempo indeterminato, che cambia completamente le regole del gioco per affitto, mutuo e ricongiungimento familiare.

I contro, però, possono annullare i pro se non si parte preparati:
Il più grande è il costo della vita, che è uno shock. Un monolocale decente a Zurigo o Gi-



Il vantaggio: professionalità e location da sogno - Immagine generata con IA



Lo svantaggio: costo della vita e stanchezza - Immagine generata con IA

nevra costa 1.500-2.200 franchi di affitto mensile, e parliamo di 30 mq. A Lugano, più vicina a noi e con molti italiani, si scende a 1.200-1.600 franchi ma gli appartamenti vanno a ruba. Aggiungi la spesa al supermercato (il doppio dell'Italia), l'assicurazione malattia obbligatoria che non è compresa (350-500 franchi al mese a persona), l'abbonamento dei mezzi e una pizza a 22 franchi. Proprio per questo molti italiani, per risparmiare, scelgono la vita da frontalieri con 3 ore di coda al giorno, o vivono in 3-4 in un appartamento da 60 mq.

Secondo svantaggio: la fatica fisica e mentale. Il ritmo svizzero è martellante, militare. Precisione svizzera non è un cliché: velocità, zero errori sul bon, mise en place perfetta, sorriso sempre anche con il cliente più difficile, e conoscenza delle lingue obbligatoria. Tedesco a Zurigo e Lucerna, francese a Ginevra e Losanna, italiano in Ticino ma il tedesco è quasi sempre richiesto anche lì per la clientela. Senza almeno un buon inglese più una seconda lingua nazionale, la carriera resta bloccata al ruolo di commis.

Terzo: burocrazia e solitudine. Serve il permesso di lavoro e il datore deve dimostrare di non aver trovato uno svizzero. Trovare casa da lontano è durissimo perché chiedono buste paga svizzere e permessi che ancora non hai. I contratti stagionali da 6 mesi spesso non danno stabilità e a fine stagione sei di nuovo a zero. E fuori dal lavoro, integrarsi è la parte più dura. Gli svizzeri sono riservati, corretti ma chiusi, le amicizie vere si costruiscono in anni, non in settimane. La lontananza dalla famiglia si fa sentire tantissimo, soprattutto nei mesi invernali bui dove lavori mentre tutti gli altri festeggiano.

In conclusione: andare in Svizzera conviene eccome, ma solo se hai un progetto chiaro e lucido. Conviene se vai per fare esperienza di alto livello per 2-3 anni, mettere da parte un capitale serio di 30-40 mila euro e tornare più forte, oppure se punti tutto sulla stabilità, impari le lingue e miri al permesso C. Non conviene assolutamente se pensi solo allo stipendio lordo visto su TikTok, senza calcolare affitto, assicurazione e costo emotivo. Non è l'America facile, è un lavoro durissimo che paga molto bene, ma in cambio pretende tutto: disciplina, lingua e resilienza.



La nuova impresa dell'ospitalità: perché il ristorante moderno è un'azienda a tutti gli effetti

di Salvatore Gasparo
Fiduciario AMIRA sez. Milano-Laghi-Brianza

Nel panorama contemporaneo della ristorazione si impone una verità: il ristorante non è solo cucina, servizio e convivialità. È un'azienda complessa, che richiede competenze manageriali, controllo dei processi e visione strategica. Ignorare questa dimensione significa esporsi a rischi operativi ed economici che possono compromettere la sopravvivenza del progetto.

1. Identità e posizionamento
Ogni impresa nasce da una definizione identitaria. Nel ristorante diventa proposta gastronomica coerente, servizio riconoscibile, atmosfera che comunica valori. Il posizionamento non è teoria, è ciò che permette al cliente di capire chi siamo, cosa offriamo e perché sceglierci. In un mercato saturo, spesso omologato, un'identità distintiva è il primo vantaggio competitivo.

2. Numeri e controllo di gestione
Dietro ogni esperienza di qualità c'è una struttura solida. Il ristorante è un'azienda guidata dai dati. Food cost e beverage cost definiscono la sostenibilità del menu. Il costo del lavoro incide su produttività e servizio. Margine operativo lordo, "break-even point" (punto di pareggio) e flussi di cassa misurano la salute economica. Senza controllo consapevole, anche un locale pieno può non essere profittevole.

3. Processi e organizzazione
La qualità non nasce dal talento individuale, ma dalla ripetibilità. Procedure di servizio, protocolli di cucina, comunicazione sala-cucina, checklist di apertura e chiusura, standard di mise en place: tutto ciò che è definito e misurabile diventa un asset. L'organizzazione non è burocrazia, è garanzia di costanza.

4. Persone e cultura aziendale
Il ristorante è ad alta intensità di manodopera. Servono leadership, formazione e motivazione. Non basta assumere professionisti, bisogna costruire un team. La cultura aziendale determina qualità del servizio, stabilità e capacità di crescita. Investire nelle persone significa investire nella longevità.
Il cliente oggi cerca trasparenza, coerenza, sostenibilità, cura dei dettagli. Il ristorante deve evolvere come impresa solida e credibile, coniugando creatività e rigore, passione e controllo. Solo riconoscendolo come azienda si costruisce un progetto duraturo, capace di generare valore e ospitalità all'altezza delle aspettative contemporanee.



Immagine illustrativa generata con IA

NEW CLEANING GROUP

www.newcleaninggroup.it / info@newcleaninggroup.it



*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.





Lavanderia Industriale New Cleaning Group / Via Primo Maggio 9 - 22020 Cavallasca (CO) / Phone +39 031 53 60 10 Fax +39 031 53 66 32

L'ingegno dietro il bancone: creatività, lavoro e proprietà intellettuale



di Yonel Gómez
Sezione AMIRA Roma

La ristorazione vive di creatività, anzi, soprattutto di creatività. Una nuova ricetta, un piatto originale, un cocktail *signature* o una particolare tecnica di preparazione possono diventare elementi distintivi dell'identità di un locale – o di un intero Paese – contribuendo alla sua reputazione e, non di rado, al suo valore commerciale. Ma quando, in ambito mixology, quella creazione nasce durante un rapporto di lavoro, una domanda si impone inevitabilmente: se il bartender se ne va, il cocktail rimane?
Anche in questo caso vorrei partire da un'esperienza personale. Si consideri, per esempio, il caso del bartender che, nell'esercizio delle proprie mansioni, elabori un cocktail destinato alla *drink list* del ristorante. Terminato il rapporto di lavoro, egli potrebbe ritenere che la propria creazione debba seguirlo e pretendere, con manifesta risolutezza, che il precedente datore di lavoro la elimini dalla carta. Una simile pretesa, tuttavia, non trova un automatico fondamento nell'ordinamento per il solo fatto della paternità creativa. Occorre anzitutto distinguere l'idea dalla sua forma espressiva e la paternità della creazione dalla sua utilizzazione economica. Il fatto di aver ideato una preparazione non comporta necessariamente l'esistenza di un diritto esclusivo sulla stessa. Il diritto d'autore tutela infatti l'opera creativa nella sua espressione, non la mera idea, il metodo o il procedimento in quanto tali.
Proprio in ambito gastronomico assume particolare interesse la sentenza n. 9763 del Tribunale di Milano del 10 luglio 2013, in materia di tutela autoriale delle ricette alimentari. Il giudice milanese ha ricondotto la possibile protezione al linguaggio e alla particolare esposizione degli elementi che compongono i testi delle ricette — ivi compreso l'impiattamento, purché sia rinvenibile l'apporto creativo dell'autore — distinguendo quindi la dimensione espressiva dal mero contenuto tecnico della preparazione. Il precedente suggerisce una conclusione particolarmente significativa per la ristorazione: *ingredienti, dosaggi e procedimento non vanno confusi con la forma originale attraverso la quale una ricetta viene raccontata e rappresentata*.



La fase creativa: il bartender nell'esercizio delle proprie mansioni, tra sperimentazione, ingredienti artigianali e costruzione dell'identità del locale. Immagine generata con l'IA

La questione assume contorni ancora più definiti quando la creazione avvenga nell'adempimento delle mansioni lavorative. Se il bartender

è stato assunto anche per progettare la carta, sperimentare nuove preparazioni o contribuire all'identità del bar, l'elaborazione del cocktail non costituisce un'attività occasionale ed estranea al rapporto, ma può rappresentare uno dei risultati professionali della prestazione per la quale egli riceve la retribuzione. Sul punto è particolarmente significativa la sentenza n. 12089 della Cassazione civile, Sez. lav., 1° luglio 2004, secondo cui, nell'individuare il titolare dei diritti patrimoniali derivanti dall'opera creata dal lavoratore, deve essere rigorosamente verificato lo stretto nesso tra l'attività dovuta e la creazione realizzata. *Quando quest'ultima costituisca il risultato programmato della prestazione lavorativa, i diritti patrimoniali spettano al datore di lavoro, salvo diverso accordo tra le parti.*



Il nodo giuridico – Il signature cocktail resta in carta: drink list in primo piano con il cocktail servito, sullo sfondo il contratto di lavoro che richiama le sentenze citate (Cass. 12089/2004, Trib. Milano 9763/2013, Torino e Genova). Immagine generata con l'IA

Il principio ha trovato una formulazione particolarmente netta nella giurisprudenza di merito. Il Tribunale di Torino, con sentenza n. 3505 del 23 maggio 2013, ha ritenuto che, pur in assenza di una disposizione generale applicabile indistintamente a ogni categoria di opera, il datore di lavoro acquisti, salvo patto contrario, il diritto di utilizzazione economica dell'opera dell'ingegno realizzata dal dipendente nell'espletamento delle proprie mansioni. La decisione valorizza dunque il rapporto funzionale tra creazione e prestazione lavorativa: *ciò che il lavoratore crea proprio nell'esercizio dell'attività per la quale è stato assunto entra, sotto il profilo dell'utilizzazione patrimoniale, nella sfera dell'impresa, fermo restando il distinto profilo dei diritti morali dell'autore.*

Più recentemente, il Tribunale di Genova, con sentenza n. 157 del 20 gennaio 2024, ha ribadito che, salvo diversa pattuizione, i diritti di utilizzazione economica sull'opera dell'ingegno realizzata nell'ambito di un rapporto di lavoro spettano al datore di lavoro o al committente. La pronuncia assume particolare interesse perché considera tale attribuzione come effetto naturale del rapporto, in presenza del necessario collegamento tra attività commissionata e risultato creativo.

Se si traspongono tali principi nel settore della ristorazione, la cessazione del rapporto di lavoro non determina automaticamente l'estinzione del diritto dell'impresa di continuare a utilizzare il risultato dell'attività professionale precedentemente svolta. Sarebbe infatti difficile sostenere, in termini generali, che ogni chef, pasticciere o bartender, all'atto di lasciare un ristorante, possa rivendicare giuridicamente il diritto di portare con sé ogni preparazione concepita nell'esercizio delle proprie mansioni, imponendo la cancellazione dalle carte dell'impresa presso la quale tali creazioni sono state elaborate, sperimentate e commercialmente utilizzate.

Ciò non significa, tuttavia, che ogni creazio-

ne gastronomica debba necessariamente appartenere al datore di lavoro. La soluzione richiede sempre l'esame delle circostanze concrete: le mansioni contrattualmente attribuite, il momento e il contesto della creazione, l'eventuale preesistenza della ricetta rispetto all'assunzione, l'utilizzo di strutture e risorse aziendali, l'esistenza di accordi in materia di proprietà intellettuale e le modalità attraverso le quali il prodotto è stato presentato al pubblico. La stessa Cassazione, nella citata sentenza n. 12089/2004, attribuisce particolare rilievo, ai fini della distinzione, alla circostanza *che l'opera sia stata realizzata al di fuori dello svolgimento del rapporto e senza l'utilizzazione di risorse appartenenti al datore di lavoro.*

Diverso sarebbe il caso del bartender che avesse elaborato autonomamente il cocktail prima dell'assunzione, concedendone al ristorante solo l'uso temporaneo. Parimenti distinta sarebbe l'ipotesi in cui la preparazione fosse commercializzata mediante un marchio appartenente al professionista o con il suo nome. In simili circostanze, alla questione della ricetta si sovrapporrebbero ulteriori profili relativi al marchio, al nome, all'immagine e alla possibile rappresentazione, nei confronti del pubblico, di un rapporto professionale ormai cessato.

Anche la disciplina dei segreti commerciali di cui agli artt. 98 e 99 del Codice della proprietà industriale può assumere rilievo qualora la preparazione comprenda formule, procedimenti o informazioni aziendali effettivamente segrete, dotate di valore economico in quanto segrete e soggette a misure ragionevolmente adeguate a mantenerne la segretezza. Non ogni ricetta, tuttavia, può essere qualificata come segreto commerciale: *la segretezza deve sussistere in concreto e non può essere semplicemente affermata ex post, a seguito della cessazione del rapporto.*

Riassumendo, tra il gesto creativo del bartender e la permanenza del signature cocktail in carta si interpone il rapporto di lavoro, con il complesso intreccio di diritti morali, interessi patrimoniali e autonomia contrattuale. Ancora una volta, dietro un gesto apparentemente semplice della ristorazione si cela una questione giuridica più profonda: l'autore può lasciare il locale, ma non è detto che la sua creazione sia destinata a seguirlo.



Cos'è la "Cave du Jour" e come gestire la cantinetta perfetta

Il legame tra cibo e vino è una narrazione di emozioni e passioni che trasforma il pasto in un'esperienza culturale e sensoriale

a cura della sezione AMIRA Capitanata

Nel mondo della ristorazione, il vino non è solo una bevanda, ma un vero "alimento liquido" capace di raccontare territorio, cultura e tradizione. Contribuisce in modo significativo all'esperienza del cliente e incide mediamente per il 30% sui ricavi totali, diventando un elemento strategico sia per la marginalità sia per la valorizzazione dell'offerta gastronomica. Una gestione efficace richiede una carta dei vini equilibrata, ricarichi adeguati (dal 100% al 200% e oltre) e un servizio competente, guidato dal sommelier o dal cameriere di sala.

La "Cave du Jour"

La *cave du jour* (cantina del giorno) è un'area di stoccaggio situata vicino alla sala, pensata per velocizzare il servizio e fungere da deposito intermedio tra la cantina principale e il servizio in sala. Si tratta di una selezione ridotta ma strategica di vini pronti al consumo, conservati alla temperatura ideale. La sua gestione si basa su organizzazione rigorosa, corretta conservazione e scelta dei vini in armonia con il menù del giorno, con l'obiettivo di garantire rapidità, efficienza e un'esperienza ottimale per il cliente.

Frigorifero e cantinetta: le differenze

Il frigorifero raffredda rapidamente e a temperature molto basse (0–5°C), mentre la cantinetta mantiene condizioni specifiche per la conservazione del vino e funge anche da vetrina espositiva. Viene rifornita quotidianamente con le etichette selezionate per il menù, assicurando che ogni vino sia servito alla temperatura corretta.

Principi fondamentali:

• Applicare il metodo FIFO (First In, First Out) per evitare invecchiamenti indesiderati.
• Conoscere con precisione le bottiglie disponibili per evitare acquisti superflui.
• Mantenere una selezione varia, capace di coprire l'intera proposta culinaria.
• Integrare vini biologici, biodinamici o sostenibili per ampliare l'offerta e incuriosire il cliente.

Come disporre il vino nella cantinetta

La disposizione deve essere funzionale ed esteticamente curata. Le bottiglie vanno conservate in orizzontale, con etichetta ben visibile, organizzate per tipologia e annata. La cantinetta diventa così un'esposizione elegante che facilita la vendita.

Cantinette mono e doppia temperatura

• **Mono temperatura:** ideali per una sola ti-



pologia di vino.

• **Doppia temperatura:** dotate di due zone climatiche indipendenti, ad esempio 16°C per i rossi e 8°C per bianchi e spumanti. Consentono di coprire l'intera gamma senza rischi di conservazione.



Esempio di Cave du jour - Immagine generata con l'IA

Temperature consigliate

• **Vini bianchi:** 8–13°C

• **Vini rossi:** 12°C per i giovani e leggeri, fino a 18°C per i più strutturati e invecchiati

• **Spumanti e Champagne:** 6–8°C, preferibilmente nella zona più bassa della cantinetta

Accorgimenti utili

• Evitare aperture frequenti della porta.

• Non mescolare bottiglie di forme diverse sullo stesso ripiano.

• Conservare i vini più vecchi nelle zone meno soggette a sbalzi termici.

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









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
Beverage Premium Experience

NDD Italia S.r.l.
Via Borgogna 3 - 20122 Milano (MI)
Tel: +39 02 8051 680 - Email: info@ndditalia.it
Sito web: www.ndditalia.it

Prima che l'ospite chieda luce

L'abat-jour nel cassetto: dieci secondi che l'ospite non dimentica



di Valeria Gerbino
Sezione AMIRA Emilia

Ore 20:40, sala piena. 146 coperti, sabato. Al tavolo 11 si accomoda una coppia. Lei sfiora la nostra abat-jour, quella piccola lampada da tavolo ricaricabile che usiamo come luce di lettura sul piatto. Preme il pulsante di accensione. Niente. Scarica. Nessun imbarazzo. Nessuna corsa in sala.

Apro il cassetto di sinistra del mobile di servizio in saletta e prendo quella di scorta. Già carica, luce calda. La sostituisco in dieci secondi. Quella scarica va in carica alla presa dietro il mobile. La serata continua.

La signora non mi ha ringraziata per la lampada. Mi ha ringraziata perché non ha dovuto chiedere due volte.

Ecco il punto che spiego sempre alla mia brigata: con le abat-jour ricaricabili il lavoro non è cambiarle. È gestire un ciclo. Non sono un oggetto: sono una batteria. Se le gestisci come lampade normali, ti lasciano a piedi a metà servizio. Se le gestisci come una mise en place, non ti tradiscono mai.

Quando sono arrivata in questa sala, le trovavo tutte scariche a fine serata, messe in carica alla rinfusa. Oggi abbiamo un protocollo. Ogni mattina mettiamo in carica le lampade del primo turno. Alle 17:00, rotazione: quelle usate a pranzo vanno in carica, quelle cariche tornano in sala. E una, sempre una, resta carica nel cassetto di sinistra. È la mia assicurazione. Non è un lusso: è una regola semplice che, nei sabati pieni, fa la differenza tra un servizio sereno e una corsa contro il tempo. Sembra una sciocchezza, ma è lì che si vede un Maître.

Non è più questione di saper gestire l'emergenza: è fare in modo che l'emergenza non arrivi mai al tavolo. L'ospite non deve sapere che esiste una presa di corrente dietro il mobile di servizio. Deve solo percepire che la sua luce è stabile, calda e alla giusta intensità per tutta la cena.



Ecco il gesto - 10 secondi, nessuna corsa, l'ospite nemmeno se ne accorge - Immagine generata con IA



Luce calda, tavolo apparecchiato, sala piena ma atmosfera intima sullo sfondo - Immagine generata con IA

Le nuove reclute mi chiedono spesso: «Come si fa a farsi ricordare?»

Non facendosi notare per quello che si dice, ma per quello che non si fa mancare. Nessuno si ricorderà la descrizione del piatto. Tutti si ricorderanno se sono rimasti al buio dieci minuti, mentre aspettavano che una lampada si ricaricasse.

Da allora, nella mia checklist del lunedì non c'è solo "controllo abat-jour". C'è "ciclo di carica abat-jour": quanta autonomia residua, quante basi occupate, qual è quella di scorta nel cassetto.

Perché il servizio vero non è quello che si vede in sala. È quello che abbiamo preparato prima, quando la sala era ancora vuota e le prese lavoravano per noi.

La Tovaglia: "Un gesto di elegante resistenza!"



di Carla Messina
sezione AMIRA Firenze - Montecatini e Terre Medicee

Ci sono oggetti che vivono nel silenzio, attraversando i secoli con la forza discreta delle cose che contano davvero. La tovaglia è uno di questi.
Stendere un telo sulla tavola è un gesto antico e familiare che oggi compiamo quasi automaticamente, ma che un tempo segnava un confine sacro tra il quotidiano e il convivio. La tovaglia è stata decoro, simbolo, identità, potere e umiltà. E, soprattutto, tessuto sociale.
Le prime testimonianze di tovaglie colorate risalgono alla Persia del III secolo a.C., dove drappi preziosi venivano usati per scopi rituali e conviviali. Ma è nell'antica Roma che la tovaglia entra con decisione nella quotidianità. È il tempo del convivium, il banchetto inteso come rito sociale e affermazione di civiltà. Con l'ascesa del gusto imperiale, la tavola cambia volto. Si narra che l'imperatore Domiziano, amante dell'ordine e della maestosità, volle riabilitare il banchetto introducendo lunghi panni pesanti per coprire i tavoli: le prime, vere tovaglie, spesse come tappeti, nate per attutire i rumori e assorbire i cibi liquidi. Non più solo nutrirsi, ma farlo con decoro.
Nel Medioevo, la tovaglia diventa segno di appartenenza e gerarchia. Appannaggio dei nobili, si evolve in teli di lino con trame pregiate a spina di pesce, contornati da balze dai colori intensi e profumati. Nei rituali cavallereschi possedeva persino un codice d'onore: un cavaliere disonorato veniva privato pubblicamente della tovaglia, tagliata di netto al suo cospetto, mentre alcuni crociati giuravano di non usarla finché non avessero compiuto la loro missione.
Tra il '400 e il '500, l'oggetto diventa identitario per la borghesia emergente. Nascono le tovaglie "perugine", con le tipiche fasce blu, immancabili nei corredi nuziali. La tovaglia diventa elemento di galateo visivo e protagonista nella pittura. L'esempio più iconico è L'Ultima Cena di Leonardo da Vinci, dove la grande tovaglia candida si fa palcoscenico dell'umanità, seguendo con le sue pieghe l'ordine matematico della prospettiva.



L'Ultima Cena di Leonardo da Vinci, dove la grande tovaglia candida si fa palcoscenico dell'umanità - Immagine generata con l'IA

Nel Barocco esplode lo sfarzo scenografico: tessuti damascati, pizzi sovrapposti e ricami floreali o mitologici diventano misura di prestigio e opulenza. Il Settecento, secolo dei Lumi, riporta invece equilibrio, sobrietà e razionalità con tovaglie bianche e lisce fino al pavimento. È in questo secolo che i tova-



Tovaglia elegante al Ritz di Parigi - Immagine generata con l'IA

glioli assumono la funzione moderna e personale di proteggere gli abiti, trasformati talvolta in vere sculture di stoffa.
Con l'Ottocento e l'ascesa borghese, la tovaglia entra definitivamente nei corredi nuziali e nei rituali delle domeniche in famiglia, accompagnata da centrotavola e candelabri come simbolo di affetto e rispetto. Nel Novecento, specialmente dopo gli anni '60, la tovaglia si democratizza. Grazie all'industrializzazione, l'arte tessile italiana diventa industria e identità nazionale, evolvendo dalle fantasie floreali degli anni '70 al minimalismo degli anni '90, fino all'avvento delle pratiche tovaglie antimacchia, dove estetica e funzionalità si incontrano.
La tovaglia è molto più di un ornamento: è testimone silenziosa di trasformazioni sociali, di famiglie riunite e di rituali che sopravvivono. In un mondo sempre più veloce, apparecchiare con cura è oggi un gesto di resistenza elegante. Perché, in fondo, la tovaglia non ha mai smesso di parlarci. Sta a noi riascoltarla.



dolcefreddo
MORALBERTI



www.moralberti.com/it

Turni e orari: la nuova sfida per la sala



di Claudia Ferrero

Cinque giorni lavorativi e meno turni spezzati: ripensare l'organizzazione del lavoro è possibile anche nei piccoli ristoranti, partendo dai bisogni delle persone e dai numeri dell'impresa.

Nella ristorazione si parla spesso di carenza di personale, difficoltà nel recruiting e turnover elevato. Più raramente ci si interroga su una delle ragioni che rendono il settore poco attrattivo: l'organizzazione dei tempi di lavoro. Per molti candidati, infatti, non è soltanto lo stipendio a determinare la scelta di un impiego, ma la possibilità di conciliare il lavoro con la vita personale, avere tempo per sé e conoscere con un minimo di anticipo i propri impegni.



Un turno che si prolunga oltre l'orario previsto, una giornata interrotta da uno spezzato o sei giorni di lavoro consecutivi possono sembrare caratteristiche inevitabili del mestiere. Ma ciò che per anni è stato considerato normale oggi pesa nella decisione di entrare nel settore e, soprattutto, di restarci. La disponibilità a lavorare nella ristorazione non è scomparsa: è cambiata la disponibilità ad accettare qualsiasi condizione organizzativa.

Per un piccolo ristorante ripensare turni e orari può sembrare complicato. I volumi di lavoro variano, le prenotazioni sono imprevedibili e ogni assenza si ripercuote immediatamente sulla squadra. Tuttavia, non occorre partire da una rivoluzione: serve innanzitutto conoscere meglio il proprio funzionamento. Analizzare i coperti per fascia oraria, i giorni di maggiore affluenza, la durata effettiva dei servizi e le attività che precedono l'apertura permette di individuare dove si concentra davvero il fabbisogno di personale. Spesso si scopre che si continua a organizzare il lavoro per abitudine, non sulla base dei dati.

Una prima possibilità è passare da sei a cinque giorni lavorativi, senza necessariamente ridurre le ore contrattuali. La soluzione richiede una verifica preventiva dei carichi di lavoro, dei riposi e della distribuzione delle ore, nel rispetto del contratto collettivo applicato e della normativa. Si può iniziare con una sperimentazione di alcuni mesi, concentrando le presenze nei giorni più intensi e distribuendo le attività preparatorie in modo più efficiente. L'obiettivo non è comprimere lo stesso lavoro in giornate insostenibili, ma eliminare sovrapposizioni inutili e costruire turni compatibili con il servizio. Monitorare straordinari, costi, assenze e soddisfazione del team aiuta a capire se il modello funziona.

Un'altra leva è ridurre, dove possibile, i turni spezzati. Non tutti i locali possono eliminarli completamente, ma si possono individuare ruoli e giornate in cui introdurre turni continuati, alternare le fasce di presenza o prevedere squadre con orari differenti. Anche una riduzione parziale può fare la differenza, soprattutto per chi impiega molto tempo negli spostamenti o non abita vicino al ristorante. Naturalmente, la soluzione deve essere sostenibile: prima di promettere orari continuati, occorre verificare che coprano le esi-



genze operative e che non trasferiscano il carico sui colleghi. Fondamentale è anche la prevedibilità. Pubblicare i turni con anticipo, limitare i cambiamenti dell'ultimo minuto e raccogliere le preferenze delle persone non costa necessariamente di più, ma restituisce controllo sulla propria vita. Un calendario condiviso, anche semplice, e un confronto periodico sulle disponibilità possono ridurre incomprensioni e conflitti.

Per capire da dove partire, il ristoratore può coinvolgere la squadra in una verifica concreta: quali turni creano più difficoltà? In quali fasce si verificano attese o sovrapposizioni? Quali cambiamenti migliorerebbero la settimana lavorativa senza compromettere il servizio? Le risposte possono diventare un progetto pilota, con obiettivi e tempi di verifica definiti.

Organizzare meglio il tempo non è un beneficio accessorio né una concessione ai collaboratori. È una scelta gestionale che incide sulla capacità di attrarre candidati, sulla continuità del servizio e sul costo del turnover. In un mercato in cui le persone valutano sempre più attentamente come lavorare, oltre che dove farlo, anche un piccolo ristorante può distinguersi. Non serve promettere condizioni perfette: serve dimostrare che il tempo delle persone viene considerato una risorsa da organizzare, non una disponibilità senza limiti.



Tamurro nero, il vitigno lucano che torna a farsi ascoltare

Tra filari del Vulture e antiche memorie contadine, una varietà rara ritrova spazio grazie al lavoro di recupero e a una vinificazione in purezza



di Carmen D'Ambrosio
Sezione AMIRA Paestum

Tra i filari del Vulture, dove l'Aglianico sembra avere da sempre la scena tutta per sé, riaffiora una voce più discreta: quella del Tamurro nero. Le sue radici sono legate a Pietragalla e a Barile, nel cuore del Vulture, e alla memoria contadina di una terra che ha custodito varietà oggi rare.

Nella scheda ministeriale del Colatamurro compare, tra i sinonimi, anche "Colatamurro nero di Pietragalla": una traccia ufficiale di un'identità locale complessa, segnata da denominazioni e scambi tra Basilicata, Puglia e Campania.



Vecchi ceppi di Tamurro su suolo vulcanico al tramonto - Immagine generata con l'IA

Il racconto popolare vuole che l'uva sia arrivata nel XIII secolo con un feudatario francese, il duca Filiberto di Savoia. Ma la ricostruzione storica invita alla cautela: la scheda del Registro Nazionale delle Varietà di Vite colloca la varietà nell'antico spazio apulo-lucano e considera tardiva e anacronistica l'associazione con i Savoia. Più concreta è la sua funzione nelle vecchie vigne: aggiunta all'Aglianico, ne attenuava l'astringenza e rendeva il vino più morbido. Nei dintorni di Barile era ricordata come "Coll d'Tammurr", nome che ne accompagna ancora la storia.

Il rischio di scomparire era reale. A riportarlo al centro dell'attenzione è stato il lavoro di recupero della cantina Tenuta Le Querce, che oggi propone il Tamurro Nero vinificato in purezza. È un gesto agricolo e culturale insieme: salvare un'uva e restituire spazio a una parte meno conosciuta del patrimonio lucano. I vigneti descritti dalla cantina crescono su suoli vulcanici, a circa 450 metri di altitudine, nel paesaggio del Vulture, tra antiche tradizioni rurali e palmenti in pietra.

Nel calice, il vino si presenta di un rubino intenso. La degustazione richiama la ciliegia matura, la violetta appassita e il sottobosco; il sorso è morbido e ampio, sostenuto da freschezza e tannini ben integrati. La caratteristica nota dolce non indica necessariamente zucchero residuo: può emergere anche in un vino secco, come sensazione gustativa attribuita al vitigno. L'affinamento in legno e in bottiglia ne accompagna la maturazione.

Il Tamurro nero non è una curiosità da museo né un rivale dell'Aglianico. È una rarità che racconta un'altra Basilicata: quella dei vignaioli che cercano nei vecchi nomi e nei filari dimenticati nuove ragioni per fare vino. La produzione resta di nicchia, ma ogni bottiglia porta con sé il gusto di una memoria ritrovata.

Baino

E SFIZI NAPOLETANI

PRENOTA IL TUO EVENTO





POSTAZIONE SFIZI APERITIVI

POSTAZIONE FRESSELLINA

Cell 334 3982329

@sfizinapoletanibaino

Castel del Monte Nero di Troia Riserva: il grande rosso DOCG simbolo della Murgia



a cura di Adriano Guerri
Sezione AMIRA Toscana Felix

Il Castel del Monte Nero di Troia Riserva è un vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, originario della Puglia, più precisamente dell'area della Murgia. Questa tipologia può fregiarsi della menzione Riserva, mentre il semplice Castel del Monte Rosso è attualmente classificato come vino a Denominazione di Origine Controllata. La certificazione a DOCG è stata ottenuta nel 2011.



Castel del Monte - Foto di RGY23 da Pixabay

In questa regione la coltivazione della vite risale a millenni fa, con una produzione vinicola già attestata ai tempi dei Greci. Secondo il disciplinare, il vino deve essere prodotto per almeno il 90% con uve Nero di Troia, mentre il restante 10% può includere altre uve a bacca nera non aromatiche idonee alla coltivazione locale, provenienti dall'area della "Murgia Centrale".

Il Castel del Monte Nero di Troia Riserva deve maturare per almeno 2 anni, di cui almeno 1 in botte di legno. La sua zona di produzione ricade nella provincia di Bari, nei comuni di Corato, Ruvo di Puglia, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle, Toritto e Binetto. Nella provincia di Barletta-Andria-Trani include il comune di Minervino Murge e parte dei territori di Andria e Trani.

Il clima qui è di tipo sub-mediterraneo e i terreni sono poveri, ricchi di pietra e roccia calcarea, ideali per conferire struttura e mineralità al vino. La zona prende il nome dallo storico castello federiciano di Castel del Monte, oggi dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO e popolare meta turistica.

Dal punto di vista sensoriale, in gioventù si presenta con un bel colore rosso rubino con riflessi granati; al naso offre eleganti note di amarena, prugna, mirtillo, tabacco, liquirizia e spezie dolci. Al palato risulta piacevolmente morbido, con tannini vigorosi ma setosi, corposo, equilibrato e dotato di una lunga persistenza aromatica. È un vino con una grande capacità di invecchiamento.

È un ottimo accompagnamento per molte preparazioni culinarie, particolarmente adatto a orecchiette al ragù di carne, carni rosse brasate, agnello alla brace, pollame nobile al forno, selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura. Per gustarlo al meglio, si consiglia una temperatura di servizio di 16-18°C.

Personalmente, non ho spesso l'opportunità di assaporare questi vini, tuttavia riesco a degustarli almeno un paio di volte l'anno a Verona durante Vinitaly o al Merano WineFestival, apprezzandoli notevolmente.

Tra i produttori più rinomati troviamo Torrevento, Cantine Carpentiere, Grifo - Cantina di Ruvo di Puglia, Conte Spagnoletti Zeuli, Rivera e Azienda Agricola Marino.

Il Castel del Monte Nero di Troia Riserva è esportato e apprezzato sia a livello nazionale che internazionale.

Abelé 1757: la Maison boutique più discreta di Reims

di Claude Martin (sommelier francese)

Al 50 di rue de Sillery a Reims, a due passi dalla Cattedrale, c'è una porta chiusa al pubblico. Dietro, 2 km di "crayères" romane del III secolo scavate nel gesso, a temperatura costante, umidità perfetta, buio assoluto. È la casa di Abelé 1757, la 5ª Maison più antica della Champagne.

Una storia di 269 anni

1757: Théodore Vander Veken fonda a Ludes la terza Maison di Champagne della storia.

1816: suo genero Antoine de Muller, allora Chef de Caves di Veuve Clicquot, inventa la "table de remuage" forando un tavolo da cucina. Nasce la "pupitre".



La cave Abelé - Immagine generata con l'IA

1842: la figlia di Muller sposa François Abelé. Nasce la Maison Abelé a Ludes.

1876: il figlio Henri prende le redini, sposta la sede a Reims nel 1880 e nel 1884 rivoluziona la Champagne con il "dégorgement à la glace", la sboccatura a collo ghiacciato usata ancora oggi.

1918: durante la Grande Guerra la Cattedrale viene bombardata, l'Angelo del Sorriso decapitato. Henri Abelé, cattolico fervente che ospita una cappella per 80 persone nelle cantine, fonda con Rockefeller e Carnegie la Société des Amis de la Cathédrale e crea la cuvée "Le Sourire de Reims" per finanziarne la ricostruzione.

2003: la Maison entra nella famiglia Frey (Château La Lagune, Paul Jaboulet Aîné).

Oggi la guidano Marie Gicquel, Direttrice Generale, ed Étienne Eteneau, Chef de Caves. Filosofia: ***"Rispettare il passato per costruire il futuro".***

Perché è una Maison boutique

Abelé non fa volumi: circa 200.000 bottiglie l'anno (400.000 negli anni di picco) con 10 persone.

- Niente vigneti di proprietà: solo una cerchia ristretta di vigneron artigiani con contratti obbligatori di 15-30 anni, nei migliori Premier e Grand Cru.
- Nuova bottiglia dal 2020 per Brut, Blanc de Blancs e Rosé, per esaltare l'artigianalità.
- Lungo affinamento: minimo 3 anni per i non millesimati, 10 anni sui lieviti per Sourire de Reims Millésimé.

Le cuvée iconiche

1. Brut Tradition: l'ingresso alla Maison, equilibrio e finezza.

2. Blanc de Blancs Extra Brut: 100% Chardonnay, 1.757 bottiglie come l'anno di fondazione, note di albicocca, melograno, brioche tostata.

3. Rosé - Nuova generazione: 50% Chardonnay / 50% Pinot Noir des Riceys in macerazione.

4. Sourire de Reims Brut Millésimé: solo grandi annate, 60% Chardonnay Grand Cru e 40% Pinot Noir, 10 anni sui lieviti, 6-8 g/l di dosaggio. Naso di frutta gialla, gelsomino, tè bianco. Master ai Champagne Masters 2026.

Lo stile Abelé

Non è uno Champagne da show. È sartoriale, preciso, teso, minerale. Bollicina finissima, cordone persistente, finale pulito. Perfetto da aperitivo, su crudo, crostacei, o da solo, prendersi il tempo.

Come dicono loro: *"Qui il vino non si beve e basta, si vive. E soprattutto, si condivide".*

Sede storica: 50 Rue de Sillery, Reims - non visitabile su prenotazione, solo su invito privato.

Carne di bufalo: magra, tenera e tutta da scoprire



Rubrica a cura del dott. Giovanni Favuzzi

La carne di bufalo sorprende per tenerezza, gusto e interessanti proprietà nutrizionali. Il bufalo italiano rientra a pieno titolo tra le carni rosse. Proviene soprattutto da allevamenti in Campania (circa il 75% dei capi e oltre il 50% degli allevamenti), basso Lazio, Puglia, Molise e Calabria. Di colore roseo, la carne è molto tenera e succulenta.
Fino a poco tempo fa l'allevamento bufalino era finalizzato solo alla produzione di mozzarella, formaggi e yogurt, ma oggi si sta rivalutando anche la carne. I maschi, che rappresentano circa il 50% delle nascite, possono costituire una risorsa economica rilevante grazie alle caratteristiche dietetico-nutrizionali e organolettiche dei vari tagli.

Caratteristiche
È tra le carni più magre e leggere. Il colore rosso vivo è dovuto alla presenza di acido stearico e linoleico nei tessuti, la succosità all'elevata capacità di ritenzione idrica. È molto tenera perché proviene in genere da animali giovani, tra i 12 e i 24 mesi.
Caratteristica distintiva: non presenta grasso di infiltrazione, ma solo quello di copertura, facilmente separabile. Gli animali sono spesso allevati allo stato brado, liberi di pascolare, il che ne migliora sapore e gusto.
La percentuale di grasso è inferiore di circa il 3% rispetto al bovino, con un migliore rapporto tra grassi saturi e insaturi, utili contro il colesterolo. È inoltre ricca di ferro, vitamine B6 e B12 e minerali come potassio, zinco, cromo, rame e magnesio.

Differenze con la carne bovina
Dal punto di vista nutrizionale è simile al bovino, ma mediamente più magra e dal sapore affine, lievemente più dolciastro. Ha una consistenza più grossolana, percepibile alla masticazione.
Il grasso contiene più acido stearico, oleico e linoleico, polinsaturo, efficace nel ridurre la colesterolemia. Una bistecca di 100 g di bufalo apporta circa 130 Kcal e 35 mg di colesterolo, contro le 280 Kcal e 80 mg del bovino.

Come cucinarla
Le tecniche variano in base al taglio, come per il manzo. Bollita diventa tenerissima e rende il brodo delizioso. Dà il meglio di sé con le lunghe cotture: ossibuchi, brasati, stracotti, spezzatini e ragù.
Essendo priva di grasso infiltrato, che agisce da isolante, cuoce più velocemente del bovino e richiede temperature medio-basse per restare tenera e saporita.
Alla brace è preferibile una cottura media, non al sangue, perché i tessuti, simili a quelli del cavallo, sono ricchi di ferro e a fibre magre e compatte.
Ottimi gli hamburger: dal sapore deciso, perfetti al forno, alla griglia, in padella o su fry top per panini diversi e gustosi.



Bistecca di bufalo grigliata - Immagine generata con IA



Hamburger di bufalo gourmet con verdure grigliate - Immagine generata con IA









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.

ICEBERG

www.icebergitalia.it

The Astor Hotel di Tianjin (Cina): oltre 160 anni di storia tra Oriente e Occidente sulle rive dell'Haihe



di Simone De Feo
Sezione AMIRA Paestum

Sulle rive del fiume Haihe, a Tianjin, si trova un albergo che da oltre 160 anni racconta l'incontro tra Oriente e Occidente. Il The Astor Hotel, fondato nel 1863, è uno dei primi alberghi internazionali della Cina moderna e testimonia l'evoluzione dell'ospitalità nel Paese.



La sua storia inizia nell'estate del 1863, quando John Innocent, missionario metodista britannico, arrivò a Tianjin con l'idea di introdurre modelli abitativi occidentali. Dal suo progetto nacquero due edifici: un magazzino e una struttura ricettiva destinata a diventare il primo albergo internazionale della Cina moderna. Il nome originario, Li Shun De, richiama ideali confuciani legati alla comprensione, alla ragione e alla virtù.

Grazie alla posizione strategica di Tianjin, importante porto commerciale e crocevia di relazioni internazionali, l'Astor assunse subito un ruolo centrale. Per decenni fu sede di incontri diplomatici e trattative commerciali. Il consolato britannico vi organizzava le sue riunioni, mentre quello statunitense ebbe inizialmente sede proprio all'interno dell'albergo. La struttura fu teatro di importanti accordi internazionali e ospitò personalità come Herbert Hoover, futuro presidente degli Stati Uniti, durante la sua esperienza lavorativa in Cina.

La crescita della città e delle comunità straniere portò a significativi ampliamenti. Nel 1886 l'edificio originale, a un solo piano, fu trasformato in una costruzione a tre piani con veranda e torre. Nel 1924 un nuovo corpo fu collegato alla struttura esistente e vi venne installato un ascensore americano Otis, simbolo del progresso tecnologico dell'epoca. Nel 1954 l'hotel accolse una delegazione tibetana, confermando la sua rilevanza nella vita istituzionale del Paese.

Un nuovo capitolo si è aperto nel 2010 quando, dopo un importante intervento di restauro, la gestione è passata a Starwood Hotels & Resorts con l'ingresso nel brand The Luxury Collection. L'obiettivo: restituire prestigio a una struttura storica, rispettandone il carattere senza rinunciare agli standard dell'ospitalità contemporanea.

Oggi il The Astor Hotel Tianjin offre 152 camere e suite in un ambiente che unisce elementi vittoriani e comfort moderni. La proposta gastronomica spazia dalla cucina cantonese e locale ai piatti internazionali, con spazi dedicati al tè pomeridiano britannico e ai cocktail. La ristorazione è così parte integrante dell'identità dell'albergo, offrendo agli ospiti un'esperienza che unisce culture e tradizioni diverse.

Dopo più di 160 anni, l'Astor continua a raccontare Tianjin, dimostrando come la storia, se valorizzata con cura, possa diventare una risorsa concreta per il futuro. Stay tuned…

Oca in onto: il sapore lento della tavola veneta



Una conserva nata per custodire la carne di oca e diventata una piccola festa: morbida oca, polenta calda e un profumo che invita subito a sedersi.

di Carmen D'Ambrosio
Sezione AMIRA Paestum

L'oca in onto (in pignatto) è una tradizionale conserva di carne a base d'oca, con radici storiche legate alla tradizione ebraica del XVI secolo.

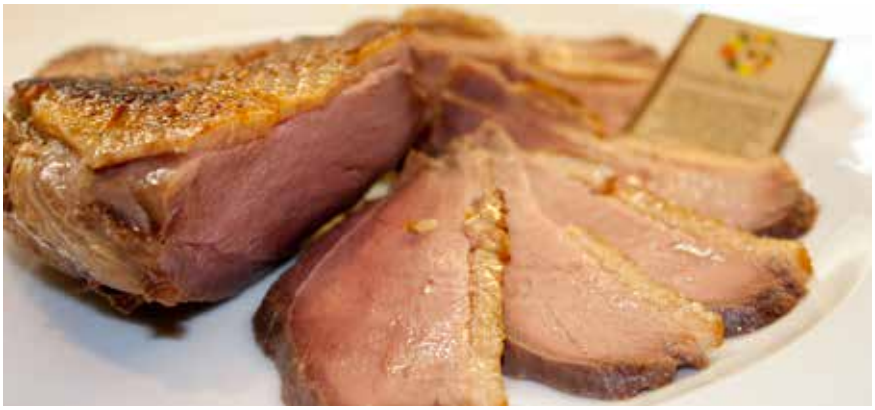


Foto da www.michelelittame.it

Basta scaldarla piano perché il profumo faccia il resto. Il grasso si scioglie, la carne si ammorbidisce e in cucina arrivano note di erbe, alloro e arrosto: l'oca in onto non è un piatto da fretta, ma una promessa che fa apparecchiare subito. Nelle campagne venete questa conserva nasceva per custodire la carne nei mesi freddi e ritrovarla più avanti, quando serviva portare in tavola qualcosa di sostanzioso.

Il nome racconta il metodo: "onto" è il grasso dell'oca, usato per avvolgere e proteggere la carne. Dopo la salatura, i pezzi venivano sistemati in un orcio e coperti con grasso fuso e aromi. Esistevano preparazioni con carne conservata cruda e versioni cotte lentamente con erbe e un po' di vino rosso. Era una cucina senza sprechi, fatta in inverno e legata al calendario rurale: tradizionalmente le oche venivano macellate intorno all'11 novembre, in occasione di San Martino. Oggi la tradizione sopravvive soprattutto tra Padova, Vicenza e Treviso, dove l'oca in onto è tutelata come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.) ed è diventata anche Presidio Slow Food.

Una volta aperto il vaso, il rito è semplice: scaldare dolcemente la carne e portarla in tavola con la sua consistenza tenera e il gusto pieno, sapido, appena speziato. Nella versione cotta può bastare una breve passata in padella; se la carne è conservata cruda, invece, richiede una cottura più lunga. Ogni produttore indica le modalità più adatte alla propria preparazione.

L'abbinamento più irresistibile? Una polenta morbida, pronta a raccogliere il fondo e a bilanciare la ricchezza dell'oca. Accanto, patate arrosto oppure una peperonata per una nota dolce e vivace; chi ama i sapori decisi può aggiungere un tocco di cren, la salsa al rafano. Nel calice, un rosso veneto accompagna senza coprire. Il contrasto tra la carne succosa, la polenta calda e una punta pungente di cren trasforma pochi ingredienti in un pranzo memorabile.

L'oca in onto non chiede effetti speciali: chiede tempo, pane da intingere e commensali disposti a fare il bis. È il genere di sapore che riporta in tavola il sapere delle famiglie contadine, ma parla benissimo anche al presente, quando cerchiamo prodotti autentici e piatti da condividere in tranquillità. Aprire il vaso è come scoprire una piccola dispensa di festa: un invito a rallentare, versare il vino e lasciare che il profumo convinca tutti prima ancora del primo assaggio. Questo prodotto rappresenta la filosofia di salvaguardia della tradizione.

Dal Vaso di Ceramica al Mixing Glass: La Rivoluzione della Mixology Firmata Fabbri 1905



a cura di Fabio Pinto
Tesoriere Nazionale Aibes

Come l'azienda bolognese ha trasformato un'eredità liquoristica ultra-centenaria in un ecosistema completo per i bartender contemporanei, unendo tradizione italiana, innovazione di prodotto e valorizzazione del talento

Dalle origini al Bitter Marendry

Se oggi il nome Fabbri evoca immediatamente l'iconica Amarena, le radici dell'azienda affondano in realtà nel mondo degli spiriti. Fondata nel 1905 a Portomaggiore come "Premiata Distilleria Liquori G. Fabbri", l'azienda muove i primi passi proprio creando amari, liquori da dessert e distillati legati alla tradizione emiliana.

Negli ultimi anni, la riscoperta della grande scuola dell'aperitivo italiano ha spinto Fabbri a valorizzare questo patrimonio storico. Esempio emblematico è il rilancio del Bitter Marendry, storico liquore amaro arricchito dal tocco inconfondibile del succo di amarena, che offre ai bartender una nuova veste cromatica e sensoriale per rivisitare grandi classici come il Negroni e l'Americano.

Il Signature Cocktail: il Biassanot

A suggellare il legame indissolubile tra l'azienda e la sua terra d'origine c'è il Biassanot, un cocktail signature il cui nome rende omaggio ai tiratardi bolognesi: in dialetto, "biassanot" significa letteralmente "mastica-notte". Questo drink unisce la nota amaricante ed emiliana del Marendry a spiriti storici del territorio, creando un profilo gustativo strutturato e intrigante, perfetto sia per l'aperitivo sia per il dopocena.



Il Biassanot servito in un Old Fashioned - immagine illustrativa generata con IA,

Scheda Tecnica: Biassanot

- 30 ml Bitter Marendry Fabbri
- 30 ml Vermouth Rosso
- 30 ml Brandy italiano

Preparazione – Tecnica Build

Versare gli ingredienti direttamente in un bicchiere Old Fashioned colmo di ghiaccio. Mescolare delicatamente con il bar spoon per armonizzare i liquidi, completare con gli oli essenziali della scorza d'arancia e guarnire con l'immancabile Amarena Fabbri. Variante: shakerato e servito in coppetta ben fredda.

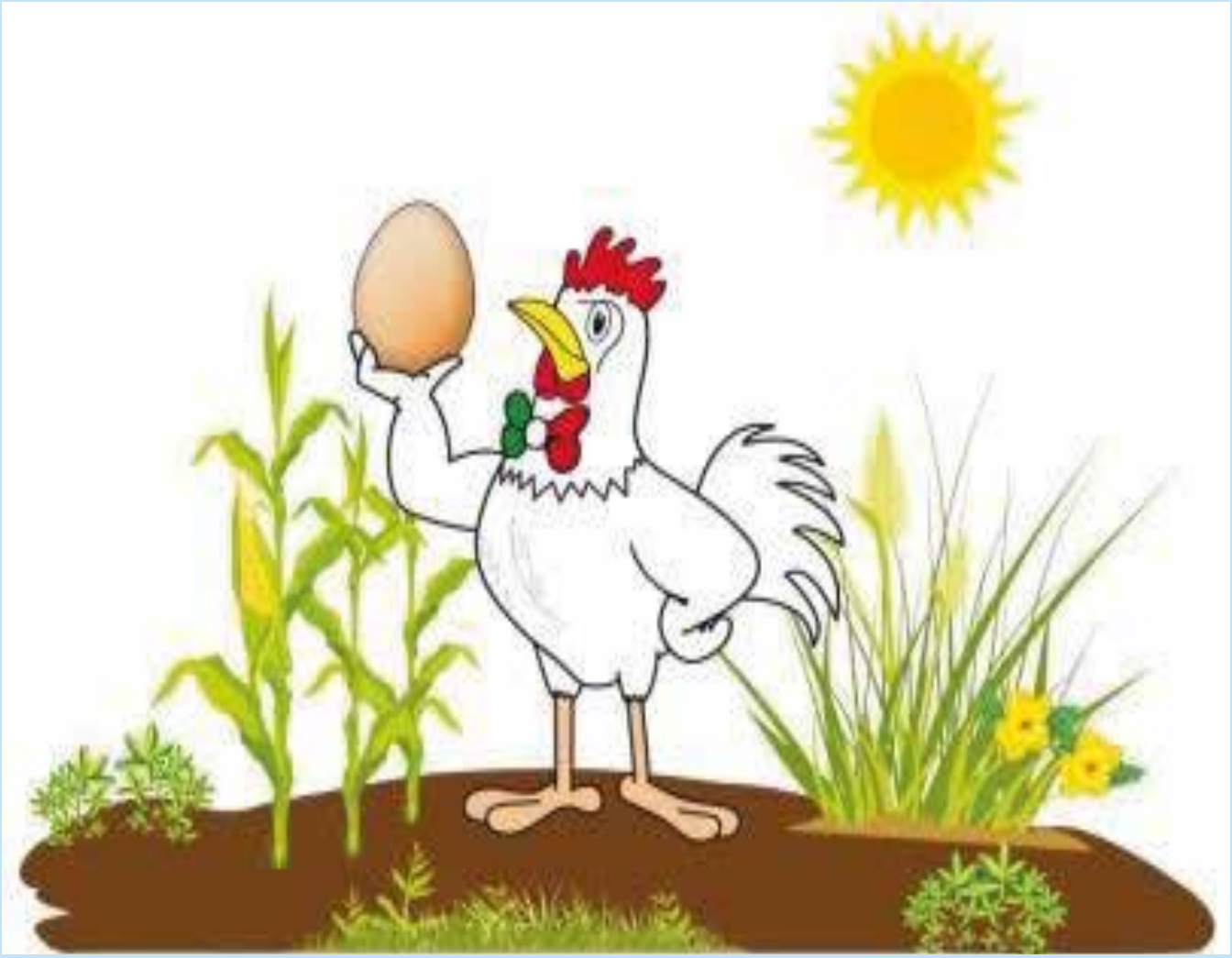
Oltre il prodotto: il capitale umano

L'impegno di Fabbri nel settore bar non si limita alla fornitura di materia prima, ma punta con decisione sul capitale umano e sulla formazione professionale. Fiore all'occhiello di questa visione è Lady Amarena, l'unica competizione internazionale riservata esclusivamente alle donne della miscelazione. Nata per valorizzare il talento femminile nel mondo del bartending – uno dei settori storicamente a più forte presenza maschile – la gara mette alla prova centinaia di barmaid provenienti da tutto il mondo nella creazione di drink innovativi, elevando la cultura dell'ospitalità e l'arte della miscelazione a livello globale.

Il futuro del beverage è una sintesi di tradizione e ricerca.

BIBANOVO

Uova da allevamento a terra



Bibanovo sas
Via Zonce', 50/A

31010 Godega di S. Urbano (TV)

info@bibanovo2011.it
cell. 376/2399777

Il Prosciutto di Faeto: il gioiello norcino dei Monti Dauni e l'eredità francoprovenzale



di Marco Contursi





Il prosciutto di Faeto è un salume antico, prodotto a Faeto, un comune di circa 600 abitanti sui Monti Dauni. Faeto, unitamente al comune limitrofo di Celle di San Vito, costituisce l'unica minoranza francoprovenzale dell'Italia centro-meridionale.
Qui, storicamente, veniva allevato il suino nero allo stato semibrado, nei pascoli ricchi di querce e faggi della zona. Una razza rustica che ben si adattava alla vita all'aperto e che offriva carni grasse e saporite. Oggi questa razza, che ancora sopravvive in pochi capi, è stata sostituita dal più prolifico suino chiaro.
La tecnologia di produzione del prosciutto di Faeto è rimasta immutata nei secoli. Le cosce posteriori di suini pesanti almeno 180 kg sono salate a secco e sottoposte a un lungo massaggio. Il processo produttivo si distingue in quattro fasi: 1) la salagione, che dura circa un mese; 2) la lavatura e l'asciugatura; 3) la sugnatura con strutto, farina e pepe; 4) la stagionatura, che deve durare non meno di 12-14 mesi, di cui almeno gli ultimi due in locali privi di aerazione forzata e ubicati ad altitudine superiore ai 700 metri sul livello del mare.
A fine stagionatura, il colore della carne sarà rosso mattone e il lardo candido con venature rosate; il sapore sarà rustico e deciso. Gli elementi che maggiormente caratterizzano il prodotto sono la particolare rifilatura, che interessa quasi totalmente la faccia interna del prosciutto, e l'accurata stuccatura dell'intera porzione rifilata con sugna preriscaldata, effettuata rigorosamente a mano nel rispetto dell'antica tradizione faetana.
Il prodotto è protagonista due volte l'anno di una sagra dedicata, che attira appassionati anche dalla vicina Campania. Si consuma tagliato a mano, a fette leggermente più spesse, accompagnato da pane di casa e vino di queste colline, al confine tra Puglia e Campania.
Un prodotto che fa parte dei P.A.T. della Regione Puglia, che si impegna affinché i pochi artigiani rimasti a produrlo continuino questa antica tradizione norcina dei Monti Dauni.

Le foto provengono dal sito www.prosciuttodi-faeto.it

Milano, al ristorante stellato Contraste prima si paga e poi si mangia



A cura di Diodato Buonora

Lo chef stellato Matias Perdomo lancia un format innovativo: le "cene al contrario". L'appuntamento è il terzo martedì del mese, da ottobre a marzo 2027. Al centro della sala, un'unica tavola da 24 posti per favorire socialità e convivialità. L'esperienza inizia dalla fine: gli ospiti vengono accolti con un "arrivederci" e una mise en place disordinata, come se la cena fosse appena terminata. Si riceve subito il conto e il digestivo, poi il menù procede a ritroso: dal dolce alla carne, al pesce, alla pasta, fino all'antipasto. I piatti stessi sembrano "già mangiati" e vanno ricomposti. Ad esempio, resta solo il sugo per la scarpetta e dei tagliolini all'uovo affumicati chiusi in un fazzoletto da aprire con le proprie mani. L'obiettivo è riscrivere il rituale del fine dining, trasformando la cena in uno spettacolo teatrale tra gusto, performance e sorpresa. Il prezzo? Due menù a sorpresa da 180 euro per un'esperienza unica e memorabile. **(Fonte: www.fanpage.it)**

*****

Slovenia, la vite più antica del mondo ha 450 anni ed è a Maribor

Nel rione di Lent, sulle sponde della Drava, all'ingresso della Casa dell'Antica Vite (Oldest Vine Museum), vive la vite più antica del mondo. Guinness dal 2004 e monumento naturale sloveno, la Modra kavčina ha oltre 450 anni, documentata dal 1657. Straordinaria è la sua resilienza: ha resistito a piene, incendi, gelo, fillossera ottocentesca e ai bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale che distrussero l'edificio accanto. Oggi la Casa, curata dal Museo Regionale di Maribor, è centro della cultura enogastronomica della Stiria slovena, con percorsi multimediali e degustazioni. Produce 35-55 kg d'uva l'anno: circa cento bottigliette da 2 dl disegnate da Oscar Kogoj, non in vendita ma donate a capi di Stato e Pontefici, da Giovanni Paolo II a Benedetto XVI. Le sue talee vivono in 27 Paesi. **(Fonte: www.winemag.it)**

*****

Enna, cliente chiede un altro cameriere: "Non è italiano", denuncia del ristoratore

Un dipendente di 19 anni, nato a Enna, cittadino italiano di origini filippine, sarebbe stato rifiutato da una cliente che ha chiesto di essere servita da un'altra collega perché "non italiano". Lo racconta il titolare del ristorante, Marco Colaleo, in un post Facebook diventato virale. Colaleo precisa di non aver assistito alla scena.

Nel post condanna l'episodio: "Non è normale far sentire qualcuno diverso per il colore della pelle". Sottolinea che il ragazzo, diplomato all'alberghiero e poliglotta, ha proseguito il servizio con educazione. Colaleo aggiunge che circa il 50% del suo staff è di origine straniera e conclude: chi non è a suo agio a essere servito da personale di origine straniera, è meglio che non venga nel suo locale. **(Fonte: www.vivienna.it)**

*****

Venezia, nel Sestiere di Castello, c'è il ristorante più romantico d'Italia secondo Tripadvisor: è Hostaria Castello.

Il locale di soli 18 coperti, aperto nel 2021, ha vinto il primo posto nella classifica "Ristoranti romantici - Italia" e il Travellers' Choice Best of the Best 2025, premio riservato a meno dell'1% degli oltre 8 milioni di locali sul portale. Dopo 3 anni in top ten, ha superato La Vineria di Montepulciano (2°) e il Ristorante Villa Crespi di Antonino Canavacciuolo a Orta San Giulio (3°). Merito anche dell'atmosfera: divanetti capitonné ottanio e abat-jour arancioni ispirati al vagone ristorante dell'Orient Express - l'edificio ospitava l'agenzia che vendeva i biglietti per il mitico treno - candele, luci soffuse, servizio attento e carta dei vini di alto livello. "Questo riconoscimento ci riempie di orgoglio perché arriva da chi ha vissuto la nostra ospitalità", dice il titolare Vladimir Grigoriev. **(Fonte: https://viaggi.corriere.it/)**

Ristorazione & Ospitalità di novembre 1996

Albergo Caesar - Montegrotto, Sede Assemblea Amira 1996



a cura di Diodato Buonora

In copertina c'era una foto dell'Albergo Caesar di Montegrotto Terme, sede dell'Assemblea Nazionale 1996. L'Hotel Caesar Terme, noto anche come Grand Hotel Caesar, è uno storico 4 stelle di Via Aureliana 81 a Montegrotto Terme. Dispone di 135 camere, parcheggio, ascensore e ampi spazi verdi. È dotato di stabilimento termale interno autorizzato per fanghi e bagni termali, con piscine termali, sauna e area wellness. Struttura tradizionale delle Terme Euganee, ideale per soggiorni di cura, relax e salute a due passi dal centro.



Il Maestro Nedo Corvaroli, riconfermato Cancelliere dell'Ordine dei Maestri della Ristorazione



Per il resto, **"Ristorazione & Ospitalità Anno XX - N° 11 - novembre 1996"** aveva le solite 48 pagine. Le pagine intere di pubblicità erano 16, così suddivise: 3 sezioni (Paestum, Sanremo e Ticino); 5 aziende vinicole: Duca di Salaparuta, Gruppo Italiano Vini, Berlucchi, Villa Frattina e Ruffino; Frette e Bravi per l'abbigliamento professionale; poi Consorzio Torrefattori Caffè, Irinox, San Pellegrino e la Trattoria Al Buco di Palermo dell'attuale Revisore Nazionale Antonino Lo Nigro; 2 pagine miste completano l'elenco.

Questi gli articoli più interessanti:

- **Pag. 5 – Il Maestro Nedo Corvaroli riconfermato Cancelliere dell'Ordine dei Maestri della Ristorazione.**
- **Pag. 11 – Ristorazione, Ospitalità e... pittura** *di Gianni Patara.*
- **Pag. 21 – Da Ginevra – L'aimable soirée de l'A.M.I.R.A.** *di Jean Lamotte.*
- **Pag. 29 – Cantine aperte nei luoghi del buon vino** *di Dino Ramacci.*
- **Pag. 34 – Cucine nel mondo: Cina,** *di Antonio Maresca.*

Per ricevere il pdf di Ristorazione & Ospitalità di ottobre 1996,
e di quelli da dicembre 1990 a ottobre 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.

Gi&Gi

FOOD and MORE

Distribuzione di prodotti alimentari per il settore Horeca (alberghi, ristoranti e comunità).

Forniture per la prima colazione con marchi di qualità e macchine distributrici.

Gi & Gi Alimentari Snc di Codolo Giuliano & C.
Via dell'Elettronica, 10
30025 Fossalta di Portogruaro (VE)
Tel. 3482209355-3488522501

Flambé d'Autore all'Arcomagno: le Crêpes al Cedro DOP protagoniste a San Nicola Arcella

Nella splendida cornice di San Nicola Arcella (CS), presso lo storico *Arcomagno Beach Resort* della famiglia Mele, autentico punto di riferimento del litorale tirrenico cosentino, il Gran Maestro della Ristorazione AMIRA **Giovanni Orlando** è stato protagonista di un evento straordinario di alto profilo professionale.



Da sinistra - Giovanni Stefano, Dario Caruso, Giovanni Orlando e Michele Giorno

Davanti a un folto pubblico, affiancato dai soci AMIRA **Giovanni Stefano** e **Michele Giorno**, ha dato dimostrazione di grande maestria con la preparazione alla lampada delle celebri crêpes, realizzate con **Cedro di Santa Maria del Cedro DOP** in purezza e fiammeggiate al liquore di cedro.



Questo eccellente agrume della Riviera dei Cedri vanta radici antichissime, legate non solo alla tradizione gastronomica calabrese ma anche alla cultura ebraica mondiale, che da secoli lo ricerca proprio in questo territorio per la festa del Sukkot, che si celebra tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. In occasione di questa festività, i rabbini scelgono e si riservano personalmente, nei mesi di maggio e inizio giugno, la pianta che produrrà il frutto perfetto, studiandola con lenti d'ingrandimento.

Il Cedro ha per loro un alto valore simbolico, in quanto rappresenta quello che per noi, nella religione cattolica, è la mela: il frutto del peccato. Questo porta i rabbini ad acquistarlo a una cifra che parte da un minimo di 35 € fino a un massimo di 45 € al pezzo.

Osservare la maestria del servizio flambé ci ricorda come questa forma d'arte non sia mero spettacolo, ma vera e propria tecnica, coordinazione, stile ed eleganza. Il racconto accurato delle materie prime utilizzate ha suscitato grande interesse negli ospiti, dimostrando ancora una volta quanto la nostra professione sappia affascinare, emozionare ed essere fondamentale per l'accoglienza. Abbiamo regalato ai presenti un'esperienza davvero indimenticabile.

Eventi come questo confermano l'inestimabile valore del servizio di sala e della professione che svolgiamo.

Un sentito ringraziamento va al Maître **Dario Caruso** e a tutto lo staff dell'*Arcomagno Beach Resort* per la squisita disponibilità. Continuiamo così!

Michele Giorno

Corsa dei Camerieri, protagonisti i ragazzi del "Martini"

Grande successo in piazza del Popolo con 400 spettatori. Assegnati i premi per le categorie maschile, femminile ed eleganza

di Carmine Scotto di Perrotolo
Fiduciario sezione AMIRA Firenze-Montecatini e Terre Medicee



Ancora una volta protagonisti i ragazzi dell'Istituto Alberghiero F. Martini di Montecatini Terme. Ha attirato almeno 400 persone la tradizionale Corsa dei Camerieri che si è tenuta, venerdì 17 ottobre, nella cornice di piazza del Popolo.
Un appuntamento ormai storico per la città, organizzato con il contributo dell'associazione Incanto Liberty, della Social Media Tv e di tanti sponsor, che ha trasformato il centro in un circuito affascinante sul modello della celebre corsa parigina dei "garçons".
Punto di partenza e di arrivo piazza del Popolo, gremita di studenti, famiglie, professionisti e curiosi. La regola è sempre la stessa: non una corsa sfrenata, ma un percorso a passo svelto, rigorosamente in equilibrio, senza far cadere nulla dal vassoio e senza versare una goccia.
E sul vassoio c'era l'eccellenza del territorio. Lo spiedino di frutta flambato al cognac preparato dai **Maître dell'A.M.I.R.A. della sezione Firenze-Montecatini e Terre Medicee**, il caffè e l'acqua di Montecatini Terme prodotta dall'azienda Chiordi di Montecatini Terme (Pistoia). Novità di quest'anno, molto apprezzata dal pubblico, la cialda Bargilli servita con la panna.
Due le categorie in gara, maschile e femminile, con ogni atleta associato a un'azienda del territorio, a conferma del legame forte tra scuola e imprese.
A dare il via la prof.ssa Federica Mostardi, coordinatrice dei servizi dell'Istituto. A fare gli onori di casa la dirigente Marzia Andreoni, madrina della manifestazione: *"La passione e l'impegno degli studenti mi riempiono di orgoglio"*.
Presenti l'assessore allo sport Marco Silvestri e la vicesindaca Jessica Zucconi, che hanno sottolineato: *"Un istituto professionale che si distingue. Sforna eccellenze nel mondo della ristorazione e del turismo"*. Tra il pubblico anche l'ex preside Pierangiolo Mazzei e l'ex sindaco Luca Baroncini.
Fondamentale l'apporto delle associazioni professionali **A.M.I.R.A.** e **A.I.B.E.S.** e il lavoro dei docenti di sala Daniele Cecchi, Massimo Paccagnini e Alessandro Trinci, che hanno preparato i ragazzi. In prima linea i fratelli Aimone e Tommaso Natalini. La Corsa è diventata infatti anche l'occasione per ricordare Natalini: il Memorial a lui dedicato è giunto alla X edizione.
Toccante il momento dedicato allo chef Alvaro Bartolini, recentemente scomparso, con un riconoscimento consegnato alla sorella. Con lei Stefano Pucci: *"Alvaro ha lavorato 34 anni per la mia famiglia al Grand Hotel & La Pace. Un professionista unico, spero che tra questi giovani emerga qualcuno con il suo talento"*.
Finale con le premiazioni: podio maschile, podio femminile e il premio speciale per l'eleganza, cifra distintiva dello stile Martini.

L'AMIRA Formia incontra gli studenti del Celletti nella Giornata Mondiale dell'Alimentazione

Una giornata tra cultura dell'accoglienza, alta formazione e valorizzazione del Made in Italy

L'AMIRA – Sezione di Formia, con il Fiduciario Enzo D'Adamo, il Vice Fiduciario Guido Matano e il Tesoriere Antonio Camillo, il 16 ottobre u.s. ha organizzato una giornata all'insegna della formazione per valorizzare e divulgare la figura e l'importanza del Maître d'Hôtel presso l'IPSEOA "A. Celletti" di Formia. Per l'occasione, la sezione è stata presente al congresso dedicato alla Giornata Mondiale dell'Alimentazione.



Una giornata all'insegna della cultura dell'accoglienza, della formazione sul campo e della valorizzazione del Made in Italy. L'iniziativa ha unito momenti di riflessione istituzionale e accademica a un'intensa attività laboratoriale rivolta alle future leve del settore ristorativo e alberghiero.

A seguito dei lavori del congresso, dedicati alle sfide dell'alimentazione e della sostenibilità, la delegazione AMIRA ha incontrato gli studenti dell'Istituto per un workshop formativo dinamico e orientato al futuro professionale.

Durante l'incontro, i rappresentanti della Sezione AMIRA di Formia hanno illustrato agli studenti:

- **L'identità e la missione dell'Associazione:** il ruolo chiave del Maître moderno come ambasciatore dell'ospitalità internazionale e figura cardine tra cucina, sala e cliente.
- **Le skill professionali (Hard Skills):** tecniche di servizio, conoscenza del prodotto, gestione della sala e l'arte del flambé e del "wine pairing".
- **Le competenze trasversali (Soft Skills):** l'importanza dell'empatia, del "problem solving", della comunicazione e dell'etica del lavoro nel settore dell'hôtellerie d'eccellenza.

L'interazione diretta con gli alunni ha permesso di trasmettere come la passione, abbinata a una rigorosa preparazione tecnica, possa trasformare una professione in una carriera di alto profilo a livello internazionale.

La giornata si è conclusa con un elegante momento di convivialità, che ha visto una perfetta sinergia tra scuola e associazione, con un buffet lunch curato e allestito dagli studenti e dai docenti dell'IPSEOA "A. Celletti", i quali hanno dato prova delle loro capacità culinarie offrendo preparazioni di alto livello legate alle tipicità del territorio.

Non poteva mancare l'Angolo del Vino, interamente curato dalla Sezione AMIRA di Formia sotto la guida esperta del Vice Fiduciario Guido Matano e del Tesoriere Prof. Antonio Camillo, entrambi Maître-Sommelier, che ha offerto ai presenti un percorso guidato di degustazione e abbinamento cibo-vino, mettendo in risalto le eccellenze vitivinicole locali.

Un sentito ringraziamento va alla Dirigenza Scolastica dell'IPSEOA "A. Celletti", ai docenti e a tutti gli studenti partecipanti, a testimonianza di come la collaborazione tra scuola e associazioni di categoria sia fondamentale per formare i professionisti di domani.

Enzo D'Adamo
Fiduciario AMIRA Formia

Procida, applausi a Palazzo d'Avalos per il Pranzo Stellato di beneficenza della Festa del Vino

Alta cucina, solidarietà e identità territoriale in un evento sold-out il cui ricavato è stato devoluto all'Ospedale Pausilipon

Alta cucina, accoglienza, solidarietà e identità territoriale. Sono stati questi gli ingredienti del Pranzo di beneficenza che ha animato la Festa del Vino di Procida nel cortile monumentale di Palazzo d'Avalos, trasformato per l'occasione in un ristorante stellato a cielo aperto.

Un evento sold-out che, dalle 14:30 alle 17:00, ha visto circa 60 ospiti sedersi a tavola non solo per gustare un menù d'autore, ma per compiere un gesto concreto: l'intero ricavato è stato devoluto all'Ospedale Pausilipon di Napoli, punto di riferimento per la cura dei bambini.

A firmare le 7 portate, una brigata d'eccezione che ha messo il proprio talento a disposizione del bene comune. Protagonisti in cucina gli chef stellati Pasquale Palamaro, Enrico Porzio, Mariano Armonia e Lello Testa, affiancati da Monia e Leonardo della premiatissima azienda procidana Paname, eccellenza isolana che porta il nome di Procida in Italia e all'estero.

L'accoglienza e il servizio in sala sono stati curati dalla Sezione A.M.I.R.A. Ischia - Procida - Capri, presente con il Fiduciario Giovangiuseppe Trani, con Salvatore Trapanese ed Enrico Saturnino, coadiuvati dai colleghi dell'A.I.S. di Napoli, garanzia di professionalità nell'abbinamento cibo-vino.



Fondamentale il supporto degli sponsor che hanno creduto nell'iniziativa: dal main partner Mulino Caputo, come si vede anche dal backdrop nella foto ufficiale dell'evento, a Villa Matilde e al Bar Grottino, prestigiosa azienda partner del Napoli Calcio presente nella persona del proprietario Marco Scotto di Monaco, tra l'altro riconosciuta tra le prime 100 gelaterie a livello nazionale.

A testimoniare l'importanza del momento anche la presenza del Sindaco di Procida Luigi Muro e di numerose autorità, che al termine del pranzo hanno espresso grande soddisfazione per la riuscita dell'iniziativa.



Un pomeriggio che ha dimostrato come la Festa del Vino non sia solo una celebrazione del prodotto simbolo dell'isola, ma un potente strumento di comunità, capace di unire – come recita il claim di Caputo sullo sfondo – perché "Insieme si va lontano".

Salvatore Trapanese

Autumnus 2026 – Trentodoc Novei e Maîtres AMIRA, un incontro di gusto e professionalità

Allo stand della Famiglia Serafini, le bollicine di montagna della Valle di Cembra hanno incontrato l'arte del flambé e la cultura dell'ospitalità.
Dall'1 all'11 ottobre 2026, il centro storico di Trento ha ospitato Autumnus – I frutti della terra, festival dedicato alle eccellenze enogastronomiche trentine. Per undici giorni, piazze e vie si sono trasformate in un percorso del gusto tra degustazioni, laboratori e show cooking.
Tra le iniziative più apprezzate, la collaborazione tra la Famiglia Serafini, produttrice del Trentodoc Novei, e i Maîtres AMIRA del Trentino-Alto Adige.



Luciana Holler e Lorena Serafini delle Tenute Novei

Trentodoc Novei, espressione della montagna trentina

Protagonista è stato il Trentodoc Novei Blanc de Blancs, ottenuto da tre cloni di Chardonnay e prodotto dalla Famiglia Serafini in località Le Fontana, a Cembra. Un vino che racconta la viticoltura di montagna, dove altitudine, esposizione, escursioni termiche e suolo definiscono l'identità delle uve. Una storia di passione e rispetto dei tempi che nel Metodo Classico trova una delle sue espressioni più eleganti.
La presentazione allo stand Serafini è stata l'occasione per illustrarne le caratteristiche e il lavoro della famiglia, resa più coinvolgente dalla competenza dei Maîtres AMIRA.

L'arte del flambé incontra il Trentodoc Novei

Il momento più coinvolgente è stata la preparazione dal vivo di specialità al flambé, tra tecnica e spettacolarità.
Ha spiccato «Code di mazzancolle al Trentodoc Novei flambé», ricetta ideata dai Maîtres AMIRA per valorizzare lo spumante: mazzancolle rosolate con burro ed extravergine, sfumate con Trentodoc Novei e flambate con vodka, completate da pepe rosa e scorza di limone.
L'uso dello stesso vino in cucina e nel calice crea continuità tra piatto e degustazione: la freschezza sapida del Blanc de Blancs incontra la dolcezza del crostaceo e la rotondità del burro, in un abbinamento equilibrato. Non solo dimostrazione tecnica, ma racconto del valore della professionalità di sala.

Quando la collaborazione valorizza il territorio

Autumnus ha dimostrato quanto la sinergia tra produttori e professionisti dell'ospitalità promuova le eccellenze locali: da una parte il Novei, espressione della Valle di Cembra, dall'altra i Maîtres AMIRA che hanno trasformato la degustazione in condivisione gastronomica.
Un esempio di come vino, cucina e professionalità del maître diventino ambasciatori del territorio. Perché valorizzare un'eccellenza significa saperla raccontare, presentare e abbinare con competenza.

Gianni Cassanelli
Fiduciario Sez. Trentino A.A.

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".



SICILIA (prima parte)

Nella terra classica degli aranci, che produce vino generoso come il suo popolo, antichissima è la coltivazione della vite, la quale si vuole vi sia stata importata dalla Grecia. Ricca di preziosi vitigni, essa offre al commercio di esportazione largo contingente di vini speciali squisitissimi. Il suo *Marsala*, conosciuto in tutto il mondo, i suoi *Moscati* di Siracusa, di Segesta, di Pantelleria, le sue *Malvasie* di Lipari e di Salina sono ottimi vini, i quali hanno pregi veramente eccezionali, che li rendono apprezzatissimi e ricercati.



Vigna bassa ad alberello in Sicilia con l'Etna sullo sfondo - Immagine generata con l'IA

Nessuna altra terra italiana è, come la Sicilia, per il suo clima caldo, adatta a produrre vini alcoolici asciutti e dolci o liquorosi; ed è a ritenersi che solo alla Sicilia si dovrebbe lasciare la preparazione di siffatta sorta di vini. La vite trova in Sicilia, la più grande delle isole del Mediterraneo, condizioni favorevolissime per vegetare e prosperare, e cioè: clima generalmente asciutto, specialmente dall'aprile all'agosto, sicchè le malattie crittogamiche si possono facilmente prevenire e combattere, terreno naturalmente assai fertile. In alcune provincie, segnatamente in quelle di Messina e di Palermo, si pratica il sovescio, che ritiensi necessario per mantenere fresco il terreno e portarvi l'azoto. È anche usata l'irrigazione dei vigneti nei terreni silicei. In certe annate recano danni rilevantissimi le brinate tardive di primavera, o i venti caldi di ponente, quando spirano nel periodo della maturazione dell'uva. Razionali concimazioni si praticano, specialmente nelle provincie di Messina, di Catania e di Siracusa.

I vitigni coltivati nelle provincie della Sicilia Palermo, Messina, Catania, Siracusa, Caltanissetta, Girgenti e Trapani non sono molti: ciò che contribuisce alla produzione di vini con caratteri costanti. I principali sono, a frutto rosso: il *Nocera*, il *Nerello*, il *Calabrese*, il *Perricone*, il *Pignatella* e il *Frappato*; a frutto bianco: il *Cataratto*, l'*Inzolia*, il *Moscato*, la *Minnella*, il *Carricanti* ed il *Malvasia*. Fra le uve da mensa merita speciale menzione il *Zibibbo*, prodotto per lo più da vitigni coltivati in terreni irrigui. È uva squisitissima con fragranza e sapore finissimi.
La invasione fillosserica ha da alcuni anni diminuita di molto la produzione vinicola dell'Isola, ma la ricostituzione di vigneti su vitigni americani resistenti fatta su larga scala permetterà fra poco tempo di riportarla alla primitiva importanza (circa 8 milioni di ettolitri di vino in media per anno).

*



Cantina di Marsala a Trapani con botti e imbottigliamento a mano - Immagine generata con l'IA

Geologicamente, la Sicilia è formata per la massima parte da terreni terziari, fra i quali primeggia il miocene, cui appartengono il calcare, terreno di Siracusa, la pietra bituminosa di Ragusa, le arenarie delle Caronie e le argille salifere e solfifere delle provincie di Caltanissetta e di Girgenti: il pliocene, con sabbie gialle, tufo calcareo e argille turchine, trovasi pure esteso nelle predette provincie e in quelle di Catania, Siracusa e Trapani: l'eocene, infine, con calcari e scisti argillosi, vedesi in molte parti della catena settentrionale e delle sue diramazioni verso l'interno dell'Isola.

Essendo assai diversa la natura geologica del suolo, come differenti ne sono l'esposizione e l'elevazione, differenti sono pure le qualità dei vini che se ne ricavano. Si hanno infatti vini di tutti i tipi, da quelli molto alcoolici e liquorosi, ai deboli (poveri di alcool), da quelli densi e ricchi di colore e di alcool (vini rossi da taglio), ai vini da pasto di moderata alcoolicità comuni e fini.

La coltura della vite è nell'isola intensiva; essa è per ogni dove allevata bassa con o senza sostegni, in molte località specializzata. Insieme con la vite si coltivano peraltro, di frequente, gli olivi o gli alberi da frutta.

*

Nella provincia di Palermo si producono vini bianchi e rossi assai fini, specie bianchi sul tipo dei *Sauternes*, peraltro di questi un po' più alcoolici, con sapidità alquanto più marcata e con profumo speciale, che proviene dalla natura del terreno. Sono prodotti in discreta quantità nei comuni di Bagheria, Casteldaccia, Monreale e in generale sulle pendici orientali delle Madonie. I tipi più conosciuti, specialmente all'estero, sono il *Corvo* di Casteldaccia e lo *Zucco* di Palermo.

Nelle isole Eolie, in provincia di Messina, si produce il tanto rinomato *Malvasia di Lipari*, che è certamente fra i migliori vini liquorosi. È conosciuto in commercio col nome di *Lipari*, benchè a Lipari, per quanti tentativi siansi fatti, il vitigno *Malvasia* non abbia mai potuto attecchire, mentre alligna e prospera nella vicina isola di Salina, per cui dovrebbe chiamarsi più propriamente Malvasia di Salina.

Ottimi vini liquorosi, l'*Albanello* e il Moscato si producono nella provincia di Siracusa. Dell'Albanello si hanno due tipi: uno secco e uno dolce. L'*Albanello* secco assomiglia alquanto al Marsala, del quale peraltro è meno alcoolico e con sapore meno spiccato. L'*Albanello* dolce è preparato con le uve lasciate esposte al sole su appositi cannicci, per lo spazio di sette od otto giorni, prima di vinificarle, oppure lasciate appassire sulla pianta. Ha caratteri che lo fanno assomigliare al *Moscato di Siracusa*; tipo più conosciuto del precedente nel commercio di esportazione.

*

Altri vini liquorosi squisiti e rinomati sono il *Marsala*, il *Passolato*, il *Moscato* di Segesta e quello dell'isola di Pantelleria, in provincia di Trapani. Del primo la fama può dirsi mondiale, degli ultimi, che, preparati con uve leggermente appassite, riescono vini liquorosi, di dolcezza moderata e gradevolissima, alcoolici, di graziosa e leggera fragranza, lo smercio è per la maggior parte fatto nel Regno, in piccola quantità nell'Inghilterra e nelle Americhe.

A. M. I. R. A. *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 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 SANT'AMPELIO
Via Vittorio Emanuele, 6
18012 **Bordighera (IM)**
0184 264009
www.ristorantesantampelio.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

Ristorante L'ARMONICA
Via Vincenzo Monti, 6
21049 **Tradate (VA)**
0331 161 1851
www.ristorantelarmonica.com

MOLISE

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

I locali del Cravattino d'Oro

Ristorante DA ADELE
Via Francesco D'Ovidio 34
86039 **Termoli (CB)**
0875 703922
lucatomeo@libero.it

PIEMONTE

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

SARDEGNA

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

SICILIA

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.osteriadellorcia.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 **Sandrigo (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

A. M. I. R. A.

ASSOCIAZIONE MAÎTRES ITALIANI
RISTORANTI ALBERGHI

CONGRESSO
AMIRA
PAESTUM (SA)
22 - 26 NOVEMBRE 2026



L'ABITO UFFICIALE AMIRA

Un'immagine coordinata che rappresenta i professionisti dell'ospitalità italiana.

- QUALITÀ PROFESSIONALE
- VESTIBILITÀ ELEGANTE E CONFORTEVOLE
- L'ABITO UFFICIALE PER RAPPRESENTARE AL MEGLIO AMIRA

COMPLETO UFFICIALE AMIRA

GIACCA + PANTALONE
CON RICAMO LOGO INCLUSO

€ 143,00
IVA INCLUSA

lacasadelladivisa
dal 1961

Dal 1961 al fianco dei professionisti dell'ospitalità

Qualità, consulenza e personalizzazione

Partner di associazioni, scuole e strutture ricettive