

# Qualitaly

MAGAZINE

## IN TAVOLA

I vini passiti,  
non solo  
con il dessert

## IN SALA

Ristoranti e bar  
a misura di bambino

## PRIMO PIANO

# A lezione di ristorazione

## IN CUCINA

La tradizione  
diventa light

## IN DISPENSA

# Riso, risotti & Co

# Frisbee makes party easy!



**Frisbee è un piatto  
da aperitivo, ma non solo!**

Supporto staccabile/intercambiabile  
disponibile in diverse colorazioni realizzato sulla base  
dei bicchieri più comuni presenti sul mercato

Piatto personalizzabile  
con stampa a scelta



È realizzato in plastica tipo Abs (alimentare), del peso di 140 gr e lavabile in lavastoviglie, che con 2 supporti intercambiabili colorati, permette tramite gli stessi, il sostegno della maggior parte dei bicchieri in circolazione: ottagonali, tondi da birra e con gambo per il vino, tutti con una sola mano, lasciando libera l'altra. La facoltà di scegliere colori differenziati tra piatto e supporto, la linea accattivante grazie ad un design ricercato, lo rendono il prodotto ideale per feste, banchetti ed eventi in genere, diventando la soluzione definitiva al problema del rinfresco in piedi, qualunque esso sia e non limitato al solo utilizzo del flut.



EDITORIALE

# SCUOLA DI CUCINA



Francesca Pulitano  
direttore responsabile  
Qualitaly Magazine

**Q**uesto numero di Qualitaly mi rende particolarmente orgogliosa, per la varietà degli argomenti e per l'importanza dei contenuti. Non sarà possibile descrivervi tutti in queste poche righe, ma fin d'ora vi rimando calorosamente ad una lettura attenta e meditata. Mi piace sottolineare come nel nostro mondo mordi e fuggi (è proprio il caso di dirlo!) siano troppo spesso trascurati alcuni valori che, personalmente, ritengo fondamentali, quale che sia la storia professionale di ciascuno di noi. Alludo all'aspetto della formazione, pratica ma anche teorica, che necessariamente deve precedere l'avvio di qualsiasi attività: sono perciò fermamente convinta che una semplice inclinazione, o l'abilità di saper eseguire alla perfezione le ricette, non facciano di una persona uno chef.

Occorre di più: ci vuole capacità creativa, conoscenza delle caratteristiche nutritive e caloriche dei cibi che si cucinano, gusto per la sperimentazione ma anche ferrea disciplina. Ecco perché dedicare uno spazio alla formazione specifica per la ristorazione mi è sembrata un'idea assolutamente vincente. Ritengo che il retroterra di conoscenze di un cuoco sia un bagaglio irrinunciabile che già lo rende unico rispetto a tutti gli altri, ma allo stesso tempo non credo – in nessun ambito – alla possibilità di un successo completamente fai da te. Arriva sempre un momento in cui occorre confrontarsi con la competenza e le esperienze di chi ne sa più di noi, per farne tesoro da un lato ed arricchirle con altre, personalissime, dall'altro.

Potremmo addirittura affermare che tutti i temi che trattiamo nel numero che avete tra le mani sono legati da un particolare filo rosso, quello della competenza intesa in senso ampio. Il cuoco competente è quello che sa cogliere gli umori della clientela, che sa presentare proposte in linea con le aspettative e dimostrare una sensibilità particolare di fronte alla richiesta del consumatore. Un menu completamente vegetariano, la scelta oculata della carne o del pesce, la scommessa della cucina light... qualsiasi iniziativa è un banco di prova, perché la situazione economica generale fa sì che al ristorante, oggi più che in altri tempi, si chiedi un rapporto eccellente tra prezzo e qualità.

A questo proposito, lasciatemi spendere qualche parola su un peculiare settore di clientela, quella dei piccoli. I bambini sono consumatori esigenti, ma nella semplicità. Alle madri si insegna che se un bambino al ristorante ordina un piatto è perché ne sente il desiderio: molto spesso la tattica vincente è quella di accontentarlo, nella consapevolezza che mangerà ciò che ha richiesto. Ma è proprio in questa delicata mediazione tra ansie materne e desiderio di indipendenza infantile che il ristoratore si gioca la posta più alta, perché la soddisfazione del piccolo cliente può diventare un fattore di condizionamento familiare nella scelta del ristorante per la volta successiva. Dunque, leggete attentamente il nostro vademecum, per la salute della nostra e delle future generazioni!



Knorr

“Trita le erbe, stempera  
le spezie, gira la salsa,  
affetta, sfiletta, salta, sfuma,  
inforna...”

Serve una mano in cucina?



Nuovo **Knorr CreaMenu** è salsa e aromatizzatore tutto in uno.  
Così il tuo lavoro in cucina diventa più facile e più veloce.  
**Scopri tutta la bontà e il gusto della gamma  
CreaMenu** sul nostro sito [www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it).  
**Knorr CreaMenu. La tua mano in più in cucina.**





IL PUNTO DEL  
PRESIDENTE

# PROGRAMMARE GLI ACQUISTI A VANTAGGIO DI TUTTI



Italo Nebiolo  
presidente Cooperativa  
Italiana Catering

**L**a crisi non accenna a diminuire e quei pochi segnali positivi che autorevoli Istituti diffondono, vengono sistematicamente vanificati dall'instabilità politica e dall'inazione a molti livelli. Ma quei pochi segnali positivi sono appannaggio di imprese che esportano, mietendo in alcuni casi successi di rilievo. Per chi, come le nostre aziende e i nostri clienti, sono concentrati sul mercato nazionale le difficoltà sono all'ordine del giorno. I consumi delle famiglie negli ultimi cinque anni sono scesi quasi del 5%, la disoccupazione è ai massimi livelli, il reddito pro capite è in caduta libera ormai dal 2007. E per restare al mondo dei consumi fuori casa, se è vero che il 35% della spesa alimentare complessiva è appannaggio della ristorazione (con una spesa pro-capite di 1.200 euro all'anno), assistiamo a una progressiva diminuzione delle imprese attive: nei primi sei mesi di quest'anno il saldo tra nuove aperture e chiusure è di -5.000 unità circa, che si aggiungono alle -9.345 del 2012, quando il settore ha perso consumi per circa 1,6 miliardi.

Perdonate questa premessa dai contorni foschi, ma era necessaria per il ragionamento che voglio proporvi. Questo stato di cose ha dei riflessi pesanti su tutta la filiera della quale facciamo parte e siamo, in quanto distributori, il punto terminale prima di raggiungere i nostri clienti. La difficoltà maggiore sta nella scarsa programmazione degli acquisti che risale lungo la filiera e lasciano scoperte le nostre aziende e i nostri clienti: le prime perché di fronte a richieste last minute spesso si trovano impossibilitate a farvi fronte con quel corretto rapporto tra prezzo e qualità che le caratterizza. I nostri clienti, perché sull'onda della necessità immediata possono lasciarsi prendere da offerte pronta consegna, magari allettanti sotto il profilo del prezzo, ma di dubbia provenienza o qualità.

La risposta a queste incertezze c'è ed è la capacità della Cooperativa, nella sua struttura centrale, di far fronte alla mancanza di programmazione attraverso l'analisi dei dati, le indicazioni e le richieste provenienti dagli associati e la competenza acquisita negli anni nella pianificazione degli acquisti. Rafforzare, con l'aiuto di tutti gli associati, questa struttura consentendo per quanto possibile di anticipare le richieste di determinati prodotti ha una serie di impatti positivi su tutta la nostra attività: si rafforza la capacità negoziale nei confronti dei produttori, soprattutto quelli esteri; viene mantenuto il livello qualitativo dei prodotti che proponiamo ai nostri clienti ristoratori; si aumenta l'efficienza complessiva della catena di fornitura e, infine, si migliora il livello di servizio ai nostri clienti che possono soddisfare i consumatori finali.

**P**oter anticipare le richieste di determinati prodotti ha impatti positivi per tutta la filiera

# Coltiva i tuoi clienti con rispetto per l'ambiente.



## Scegli Bio-logico Cirio Alta Cucina.

Solo pomodoro italiano da agricoltura biologica. Coltivato con metodi naturali che tutelano l'ambiente e la bio diversità, controllato e garantito, riconosciuto. Sempre di più, infatti, la voglia di natura invade la tavola, e l'attenzione alla materia prima fidelizza il cliente al locale che sceglie per lui la qualità buona e sana.

Con una differenza minima di costo a porzione fai la differenza sul tuo menu.



### I PELATI

Supersalsati e ad alta resa, per tutte le ricette. In confezione da 3kg.



### LA POLPAPRONTA

Il gusto fresco e intenso dei cubetti in salsa densa, ideale per primi e secondi. In confezione da 3kg.



### CUOR DI POMODORO

Polpa densa e cremosa dal sapore deciso, per pizza e primi piatti a breve cottura. In busta da 5kg.

Numero Verde  
**800.088.212**

[cirioaltacucina.it](http://cirioaltacucina.it)



TRADIZIONE DI ECCELLENZA



18



28



38



42

# Qualitaly

MAGAZINE

77 - ottobre - novembre  
2013

**01** editoriale

**03** il punto  
del presidente

## QI NEWS

**06** Il meting commerciale d'autunno di Cic e l'accordo con Apci - Open Days Noval e Product Showcase di IGF due iniziative di successo al di qua e al di là dell'Atlantico - Il piatto unico con patatine fritte bilancia il food cost - Il gusto delle mele trentine - Buratti GmbH: prima di tutto il cliente

## PRIMO PIANO

**12** viaggio nella formazione per il ristoratore

**14** A scuola al ristorante

**15** La sala che problema!

**16** L'importanza di imparare (rispettando le regole)

## IN DISPENSA

**18** Riso, e risotti, una risorsa per lo chef

**20** La ricetta degli chef Apci

**22** Insalate di riso, fantasia al potere

**24** Carne il valore dei tagli poco nobili

**26** La dispensa Qualitaly

## IN CUCINA

**28** La tradizione diventa light

**29** Bianche vs Rosse

**30** La ricetta dei cuochi Apci

**32** La cucina senza zucchero

**34** La ricetta di Gregori Nalon

## IN SALA

**38** Io qui posso entrare

**40** Piccoli chef in cucina

## IN TAVOLA

**42** Passiti, dolci ma versatili

**46** Fine pasto all'italiana

**47** Questione di mixability

Foto di copertina: Cast Alimenti



12

# CIC, IL MEETING COMMERCIALE D'AUTUNNO UNA BASE PER IL 2014

**S**i è svolto a metà settembre il consueto incontro commerciale della Cooperativa Italiana Catering durante la quale sono state poste le basi per la programmazione della politica commerciale 2014 che sarà definita nel corso del successivo incontro a metà novembre. La temperatura negativa del mercato non accenna a cambiare: l'andamento economico nazionale, cui si è aggiunta una stagione estiva partita con forte ritardo e la volatilità di alcuni mercati internazionali, come quello ittico, hanno rischiato di turbare una linearità negli acquisti a cui la Cooperativa ha saputo fare fronte, grazie al presidio delle diverse aree, senza appesantire le quotazioni. La capacità di presidiare



Nelle foto due momenti del meeting commerciale d'autunno della Cooperativa Italiana Catering

con attenzione i rapporti con i produttori internazionale ha permesso di dare continuità alle forniture di prodotti con provenienza extra Europa. La riunione è proseguita con le comunicazioni dei responsabili commerciali dei diversi comparti che hanno gettato le basi per la definizione delle linee guida per il prossimo anno.



## Cic e Apci, una partnership di valore per i ristoranti

**I**l meeting commerciale d'autunno è stata l'occasione per presentare agli associati della Cooperativa Italiana Catering la partnership siglata con Apci, l'Associazione professionale cuochi italiani che riunisce migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi

enogastronomici. «L'accordo con Apci – sottolinea il direttore generale di Cic Mauro Guernieri – è l'incontro naturale di due operatori di rilievo della stessa filiera. Uno, l'associazione, che ha la sua mission nella formazione continua dei cuochi riguardo ai prodotti e alle materie prime e alle tecnologie di cucina, l'altro, la cooperativa, che opera nella selezione e distribuzione di prodotti alimentari. Entrambi con l'obiettivo di elevare la

qualità della ristorazione italiana». Per il direttore generale di Apci, Sonia Re «Il modo migliore per veicolare la conoscenza delle materie prime è quello di veicolare le modalità di utilizzo. Consapevoli di questo la sinergia tra Associazione Professionale Cuochi Italiani e Cooperativa Italiana Catering diventa una sinergia biunivoca, strategica e vincente. I nostri cuochi sono non solo selezionatori dei prodotti di Cic e clienti dei loro

soci, ma diventano anche e soprattutto interpreti e dunque ambasciatori delle produzioni. Così si esalta il valore intrinseco dei due enti, e di riflesso di tutti i soci, chef e distributori/grossisti/aziende. Una filiera a 360° che ha potenzialità infinite di crescita... Un accordo che è solo il primo passo di una strada di collaborazione, comunicazione e - perchè no - business che insieme potremo percorrere nell'interesse di tutti gli attori».

## Open days Noval, un successo

**U**n gran numero di clienti ristoratori di Noval hanno partecipato all'iniziativa che l'azienda di Orbassano ha organizzato il 30 settembre e il 1 Ottobre. «È il secondo anno che organizziamo questi Open days – spiega Sara Nebiolo, responsabile marketing – e anche quest'anno l'iniziativa è stata gradita sia dai fornitori partner che dai clienti, per i quali l'evento è una modalità di incontro molto apprezzata, soprattutto perché c'è la possibilità di assaggiare i prodotti, confrontarsi con i produttori su tematiche ad essi legati, conoscere la nostra azienda al di là del contatto quotidiano con gli agenti e rappresentanti». Durante le due giornate sono stati organizzati dei momen-



ti formativi in collaborazione con i partner, durante i quali i visitatori hanno potuto assistere a varie dimostrazioni, tra cui la cottura a bassa temperatura e i benefici della lievitazione con il lievito madre. Scoprire specialità che fanno parte



Specialità alimentari e i prodotti di nicchi, due strumenti a disposizione del ristoratore per differenziare l'offerta

gradimento dei nuovi prodotti a catalogo. Oggi per il ristoratore è più che mai importante differenziarsi per aumentare la redditività del locale migliorando il posizionamento e la qualità dell'offerta. Lo testimoniano il grande interesse ottenuto per prodotti di nicchia presentati dai nostri partner, come lo spaghetti fresco, le specialità a base di tartufo e i diversi tagli di carne di chianina».

dell'ampio portfolio di Noval, confrontarsi su idee, spunti consigli. «Si tratta - prosegue Sara Nebiolo - di un'occasione importante non solo per noi come azienda per sviluppare relazioni più strette con i nostri clienti, ma anche per testare il

**D**opo la prima edizione dell'IGF Product Showcase in febbraio, il tradizionale incontro di International Gourmet Foods con i propri clienti si è replicato a Washington D.C. con grande successo. La presenza di oltre 600 chef, ristoratori e retailer ha trasmesso grande positività, facendo esclamare in più di un'occasione: "È stata la miglior manifestazione cui abbia mai partecipato". IGF presentava i prodotti in quattro sezioni: retail, foodservice, formaggi e proteine. Le linee di prodotto in maggiore evidenza sono state quelle a marchio Quality e Frantoio di Sant'Agata. Lo stand dedicato al foodservice ha ospita-

## IGF Product Showcase, la vetrina per gourmet replica a Washington

to anche una nuova linea di prodotti dalla California composta da piccoli vegetali, fiori commestibili e micro verdure. I prodotti Fresh Origins®, questo il nome della linea, rappresentano insieme una proposta per arricchire le creazioni degli chef e al contempo una conferma della ricerca di prodotti innovativi da parte di IGF. Per i negozi gourmet e le enoteche si segnalano due esclusive di IGF: i prodotti di Antica Italia e di Miguel&Valentino.



Sopra il team dei vendor di International Gourmet Food e i prodotti Quality in evidenza, che hanno attirato l'interesse di chef e ristoratori

## Piatto unico con patatine il food cost è bilanciato

**D**a sempre indiscusse protagoniste in tavola, le patatine fritte costituiscono un'importante opportunità per il ristoratore per costruire un'offerta che accomuni il controllo del food cost con qualità e resa del piatto.

Secondo McCain ([www.mccain.it/](http://www.mccain.it/)), specialista di questo prodotto, di fronte al calo dei consumi e al cambiamento delle abitudini al ristorante con i pastiches destrutturano (nessuno più ordina dall'antipasto al dessert), la strategia d'offerta e l'approccio della ristorazione tradizionale devono cambiare. La soluzione?

"Il piatto unico – affermano in McCain – nel quale la patatina frita diventa complemento principe in grado di valorizzare ricette diverse, conferendo croccantezza e gusto alla patata, bilanciandone nel contempo il costo finale.

Costruire menu che vanno in questa direzione rappresenta una soluzione strategicamente vincente per stimolare traffico e consumi, creando un maggior appeal nell'offerta e guidando la scelta di acquisto del consumatore".

Ma le patatine fritte non sono tutte uguali. Massima attenzione quindi alla qualità perché la varietà della patata, il



taglio regolare e la consistenza incidono in modo rilevante sulla resa! Bastoncini più lunghi e croccanti creano volume nel piatto e permettono di servire porzioni abbondanti e sfiziose per il consumatore, ma più convenienti per chi le serve.

Tutto questo si traduce in più porzioni per ogni chilogrammo acquistato, ovvero più

profitto per il ristoratore.

La gamma di bastoncini McCain è proposta nelle varianti Original, i più utilizzati dalla ristorazione italiana, Stay Crisp che rimangono caldi e croccanti più a lungo, Freeze Chill, i bi-temperatura da conservare in freezer o in frigorifero (per 4 giorni) ed Express, che hanno un tempo di preparazione ridotto a 1 minuto e mezzo.

## Tutto il gusto delle mele trentine

**G**li operatori del settore Horeca possono contare oggi su un nuovo partner per gli snack di mela da mangiare e da bere. È Leni's (lenis.coop/it/), il brand degli specialisti dei prodotti derivati di mela del Trentino Alto Adige la cui offerta comprende oggi due referenze, ideali per tutti gli specialisti del settore del fuori casa. Si tratta delle fettine di mela rossa, gialla e verde, tagliate a spicchi e disponibili in bustine da 80 grammi, da gustare come snack a fine pasto, al posto della frutta



tradizionale. Il succo di mela torbido Leni's, invece, viene proposto nei due formati in vetro da 1 e 0,25 litri, che equivalgono rispettivamente a 10 e 3 mele spremute ed imbottigliate, senza l'aggiunta di acqua, zucchero, conservanti e coloranti.



### IL BUSINESS DELLA RISTORAZIONE IN UN MANUALE

È dedicato alla ristorazione il primo volume della collezione Le Bussole di Confcommercio (in questo caso insieme con Fipe), una serie di manuali dedicati ai diversi settori con l'obiettivo di focalizzare l'attenzione sull'attività d'impresa.

Il settore della ristorazione è caratterizzato da un elevato turnover imprenditoriale: nel 2012, infatti il saldo tra imprese avviate e imprese cessate è stato negativo per 25.678 unità, e nel solo primo semestre 2013 il saldo negativo è stato già di circa 5.000 unità. Una sofferenza dettata dalla crisi dei consumi, certamente, ma anche di un approccio improvvisato e approssimativo al business.

Il volume intende colmare queste lacune approfondendo aspetti pratici e operativi della gestione di un ristorante che richiede cura nella pianificazione e la cui redditività dipende da molti fattori che interagiscono tra loro.

**I LOVE**

**BLACK ANGUS**

**BEEF**

MADE IN U.S.A

**QUALITÀ ECCEZIONALE**

IMPORTATA DA GIRAUDI MEATS



**BEEF**



# Prima di tutto il cliente

*Grazie anche all'appartenenza a C.I.C., Buratti GmbH riesce a proporre ai ristoratori di Vienna e dintorni l'eccellenza del "made in Italy" a prezzi calmierati*

**A** Vienna e dintorni la cucina italiana è etnica, ma si ritaglia una quota di mercato importante per numeri e qualità, con ristoratori e avventori esigenti e buoni conoscitori del Made in Italy. A loro si rivolge Buratti GmbH (srl) che propone l'eccellenza italiana di alimentari e bevande: un'offerta completa, che ne fa quasi un unico referente. «La nostra gamma – spiega il titolare, Danilo Buratti – in continua evoluzione ci ha permesso di diventare global player. Per il ristoratore, a fine giornata, diminuisce il numero di telefonate, mail o fax per il nuovo carico; per noi migliora il grado di fidelizzazione dei clienti. Possiamo far fronte anche a esigenze specifiche: per



A sinistra, il team di Buratti GmbH, con la mascotte  
Sopra, Annelise e Danilo Buratti

ogni nuova referenza possiamo appoggiarci ai responsabili degli uffici C.I.C. di Milano, il nostro "centro di know how" per la ricerca dei migliori prodotti, sicuri, garantiti e a prezzi calmierati, grazie all'efficace contrattazione di gruppo che ci contraddistingue dai competitor».

L'ingresso in C.I.C., nel 2009, è stato fondamentale nel processo di ampliamento della gamma. «L'unione fa la forza» – afferma Buratti – non è solo lo slogan di C.I.C., ma è sinonimo di capacità competitiva, forza contrattuale nell'acquisto, condizioni imbattibili nella vendita, competenza e professionalità.

Un particolare ringraziamento va ai colleghi di Santanna di Pordenone e Tre Esse di Bibione e ai loro collaboratori, che ci hanno assistito con la loro pluriennale esperienza nella fase di allargamento dell'offerta».

Agli operatori dell'HO.RE.CA. Buratti offre una gamma di qualità superiore e non presente in Gdo. «Non ci possiamo permettere che un nostro ristoratore – prosegue – ritrovi uno dei propri vini in un supermercato. Quando un'azienda entra in Gdo, esce dal nostro portafoglio. Ciò è molto apprezzato dai clienti, con cui abbiamo stabilito un rapporto di reciproco rispetto e fiducia».

## VINO: IL CORE BUSINESS

Buratti nasce nel settore vino, in cui può essere considerata leader di mercato: distribuisce il maggior numero di bottiglie di vino nella ristorazione italiana su Vienna e dintorni. Inoltre vanta una Joint Venture per la vendita online di vini italiani al consumatore privato in Svezia, attraverso il sito [www.vinovero.se](http://www.vinovero.se)



foto di gruppo alle bocche di carico

## L'IMPORTANZA DI FARE SQUADRA

La componente umana è fondamentale per il successo di un'azienda. La conduzione familiare (la moglie di Danilo, Anneliese, si occupa dell'amministrazione; il figlio Fabio di logistica e acquisti) garantisce ai clienti la continuità che si aspettano da un fornitore. Tutti i collaboratori aderiscono alla filosofia aziendale; le consegne sono effettuate da personale interno, figure di riferimento precise e affidabili.

Anche i fornitori giocano un ruolo importante. «Auspichiamo collaborazioni propositive e a lungo termine – conclude Buratti – per assicurare ai clienti qualità costante e disponibilità nel tempo dei prodotti».



Danilo Buratti con il figlio Fabio che si occupa di logistica



Monocultivar



## CREATORI DI SAPORE



## L'Olio Extravergine di Oliva in purezza

Frantoio, Nocellara del Belice, Ogliarola: ecco i nuovi alleati di valore di chi, ogni giorno, si misura con la creatività in cucina. Sono gli oli extravergini di oliva in purezza della nuova linea **Monocultivar di Olitalia**: ottenuti dalla spremitura di **una sola varietà di olive**, con garanzia di totale tracciabilità della filiera. **100% italiane**, le **Monocultivar di Olitalia** sono state scelte in quanto espressione di tre tipicità organolettiche del nostro Paese. Dalla predominanza del fruttato, alle note di piccante e amaro, sino a giungere ad un equilibrio sostanziale di tali elementi: questi i sentori caratteristici dei tre oli. Ecco i dettagli che possono fare di una preparazione, una creazione di sapore.



Consigliato dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani



# A lezione di ristorazione!

*Non ci si improvvisa chef, ristoratori e neppure camerieri: soprattutto in tempi di crisi serve una **formazione specifica per un'elevata professionalità***

**F** | DI RACHELE AGOSTONI  
are ristorazione non è un gioco da ragazzi, non basta cavarsela in cucina per essere un bravo cuoco o saper tenere in equilibrio i piatti per offrire un buon servizio di sala o aver voglia di reinventarsi professionalmente per gestire bene un ristorante. La concorrenza è forte e non c'è spazio per l'improvvisazione... o meglio non dovrebbe esserci. Anche se è sbagliato generalizzare, alcune carenze ci sono e le tante scuole per la ristorazione presente sul nostro territorio cercano di colmarle.

«Due sono gli aspetti sui quali c'è ancora molto da fare - spiega Vittorio Santoro, il direttore della scuola di cucina Cast Alimenti di Brescia - la sicurezza alimentare, talvolta non ben governata nemmeno dalle grandi firme, e la vendita.

In Italia le grandi catene ci sono, ma la loro presenza è irrisoria. L'offerta ristorativa è fatta soprattutto di piccole realtà, che fanno capo a uno chef. Non basta essere preparati in cucina: gli operatori del settore devono essere professionisti a tutto tondo, dei veri e propri "imprenditori ristoratori", pronti ad affrontare la burocrazia che accompagna l'apertura di un'attività o la gestione dei social network per la promozione. E in mezzo c'è la sala:

L'accoglienza non si improvvisa: la sala è l'ambito in cui c'è più bisogno di formazione professionalizzante



Il corso è terminato ed è il momento della consegna dei diplomi in Cast Alimenti

sicuramente, a livello di formazione, mancano programmi articolati per la figura di tecnico cameriere. In Cast Alimenti c'è grande attenzione per gli aspetti imprenditoriali legati ai mestieri del gusto. Saper gestire al meglio il proprio personale di sala rappresenta un capitolo importante per chi sceglie questa professione».

Su questi temi la scuola organizzerà corsi specifici nei prossimi mesi, che arricchiscono un'offerta formativa che ne comprende circa 300, con una durata dai sei mesi alla singola giornata. Grande spazio è riservato



alla formazione continua. Numerosi anche i corsi sulla gestione aziendale, che spaziano dall'organizzazione dei servizi ristorativi alla promozione sul web. «L'obiettivo di Cast Alimenti – conclude – rimane quello di formare persone che siano davvero pronte per il mondo del lavoro, accompagnandole nella loro crescita professionale con un continuo aggiornamento».

**GESTIRE UN RISTORANTE** significa ben più che saper cucinare. «Oggi – spiega Stefano Salina, direttore del Capac di Milano – è indispensabile

conoscere le normative, i principi dell'Haccp, sapere come vengono condotte le ispezioni da parte degli organi di controllo. E poi bisogna conoscere i prodotti, le filiere produttive e distributive e saper comperare bene, realizzando approvvigionamenti coerenti con il livello e il target del proprio ristorante.

Noi cerchiamo di trasferire queste conoscenze in tutti i nostri corsi. Molto dipende dal titolare del ristorante: se è formato e consapevole su tutti questi aspetti, il suo personale lo seguirà». L'offerta del Capac è rivolta a diversi

target: ai giovani vengono proposti corsi triennali, post scuola dell'obbligo; ci sono quelli dedicati all'avviamento d'impresa e la formazione permanente con seminari di 300 ore su argomenti specifici dedicati a chi vuole crescere professionalmente (per esempio passare da aiuto cuoco a cuoco) o reinventarsi un nuovo progetto di vita. «In tutti i corsi – spiega Salina – insistiamo sul recupero della tradizione artigianale della preparazione alimentare: non si parte mai da semi lavorati, ma sempre dal prodotto fresco».

## PRIMO PIANO

**CORSO UNICO.** Da tre anni a questa parte, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma di Colorno (Pr) organizza un corso di Manager della Ristorazione, della durata di 9 mesi, che si affianca a quelli più tradizionali dedicati alla cucina e alla pasticceria, e che si rivolge a figure professionali già in possesso di un solido know-how enogastronomico. Il corso mira a formare professionisti di alto livello quali Manager del Food & Beverage, consulenti, tecnici e direttori generali di imprese della ristorazione con le competenze necessarie a un'organizzazione efficace e strategica, adeguata a un mercato sempre più competitivo. «Il nostro corso – spiega il responsabile Emanuele Gnemmi – è unico nel settore. La didattica proposta prevede un percorso studiato per consentire ai professionisti di proseguire con la propria attività lavorativa anche durante il periodo di formazione, integra 300 ore di lezioni frontali con 200 ore di lezioni a distanza, uscite didattiche nelle più significative realtà aziendali e due mesi di stage finale. Il piano didattico si struttura in sei aree tematiche - organizzazione e tecnica, legislazione della ristorazione, cultura del prodotto e dell'ambiente, gestione delle risorse umane, gestione d'impresa ristorativa, marketing e orientamento al cliente - articolate in quattordici discipline, affrontate secondo il metodo duale che



Una classe di giovani pasticceri a Cast Alimenti



Diventare Manager della ristorazione con il corso di Alma

associa docenti e professionisti della ristorazione. Un metodo premiante e lo dimostra il fatto che i nostri allievi vengono immediatamente assorbiti dal mondo del lavoro. Il corso ha grande successo, se si pensa che alla prima edizione gli iscritti erano 18 e a quest'ultima, che è partita a fine

settembre, gli studenti sono raddoppiati passando da una a due sezioni».

**DEGUSTA E IMPARA.** Ma la situazione, per chi si confronta quotidianamente con ristoranti e ristoratori non è così critica. «In base alla mia esperienza – spiega Roberto Cappuccio,



Gennaro Buono, restaurant manager del Pagliaccio di Roma

### ESPERIENZE

## A scuola al ristorante

**C**he i ristoranti organizzino corsi di cucina per appassionati è cosa diffusa, un po' meno che preparino i futuri professionisti della ristorazione. Ci ha pensato il ristorante Il Pagliaccio di Roma, che a partire da ottobre organizza due corsi di formazione, uno destinato alla cucina, l'altro a sala e cantina. «Li abbiamo lanciati – spiega Gennaro Buono, restaurant manager de Il Pagliaccio – perché ci siamo accorti che l'offerta formativa tradizionale era piuttosto carente, non tanto in quantità, ma in quanto a qualità. C'è mancanza di professionalità, soprattutto per la sala. Ma un ristorante di un certo livello non può certo permetterselo. Per questo, faticando a trovare figure adeguate sul mercato, abbiamo deciso di formarle, avviandole concretamente alla professione con stage di fine corso e, perché no?, collaborazioni vere e proprie»



presidente di Unigroup, società con sede in provincia di Siracusa - posso dire che la nostra ristorazione ha già la fortuna di operare in un territorio che in natura offre tanto di buono, il pesce innanzitutto, che già a servirlo senza rivisitazioni o esperimenti vari riscuote successo da sé. Sicuramente una materia prima pregiata è un punto a favore dei ristoratori dal quale partire, che spesso rischia di essere inficiato da una cattiva gestione. Comunque devo dire che la maggior parte dei nostri clienti è attenta a curare tutti gli aspetti che riguardano la loro attività, e non ho mai colto livelli di improvvisazione. C'è molta attenzione nella presentazione del piatto, nella cortesia del personale in sala e nella sua professionalità. I gestori consentono e pretendono per i loro Chef aggiornamenti e formazioni, e difatti è per loro, e grazie a loro, che abbiamo dato vita al progetto in corso "degusta e impara", che prevede la realizzazione di una sala di formazione e degustazione dove si terranno workshop di alta cucina, pasticceria e gelateria». E non si tratta



Roberto Cappuccio

**UNIGROUP S.P.A.**

**Sede legale**

Contrada Spalla snc  
96010 Melilli (SR)  
TEL. 0931/763411  
www.unigroupspa.com

**Fatturato:** 20 milioni euro  
**Numero addetti:** 60  
**Area servita:** Sicilia

**IN EVIDENZA**

# La sala, che problema!

**Q**uando un giovane vuole avviarsi nel settore, la cosa più facile è che si improvvisi cameriere. Mentre molti aspirano a diventare grandi chef, le figure di sala sono sicuramente molto meno ambite. «Questa professione – spiega Stefano Salina, direttore del CAPAC di Milano – è molto sottovalutata, manca la vocazione. Invece la qualificazione del personale di sala è fondamentale, perché il cameriere è la prima persona che il cliente vede quando entra in un locale e l'ultima prima di uscire. Compito del personale di sala non è solo servire i piatti, ma occuparsi dell'accoglienza, far sentire a proprio agio tutti gli avventori. A volte basta portare poco per accogliere bene il cliente come portare al tavolo una focaccia per rendere più gradevole l'attesa, se la sala è piena. Una buona scuola deve insegnare anche questo».



Stefano Salina,  
direttore del  
Capac di Milano

Un'attività non può avere successo se il ristoratore non conosce le regole gestionale di base e non colma le lacune in materia di normativa igienico-sanitaria

di fare differenze tra i grandi ristoranti ben strutturati e i locali a gestione familiare. «La consapevolezza della cura o dell'attenzione per la gestione dell'attività – conclude Cappuccio - è la medesima. Le piccole realtà per mantenere alto il profilo verso una clientela selettiva e abitudinaria; le grandi strutture perché selezionate per eventi importanti o altisonanti. Insomma per ragioni differenti hanno in comune il fatto che non devono

mai abbassare la guardia se vogliono mantenere alto il loro profilo».

«Nel corso degli anni – conferma Aldo Milfa, titolare della società Milfa, che è attiva in Liguria, e che da 35 anni opera nel settore della distribuzione alimentare - l'esperienza, la buona volontà e lo spirito imprenditoriale hanno reso possibile un miglioramento di tutte le attività e di tutto il personale, quindi anche il piccolo ristorante o bar a conduzione familiare è diventato una piccola azienda ricca di competenza. Oggi le attività che nascono sono già strutturate e offrono ai propri clienti e ai propri fornitori esperienza e professionalità. Naturalmente questo non esclude totalmente la nascita di piccole aziende prive di esperienza, ma il tempo trasforma l'improvvisazione in professionalità, oppure porta alla chiusura con danni finanziari, in particolare per il fornitore».



Aldo Milfa

**Milfa srl**

**Sede operativa:**

Via s. Solimano 28  
Genova  
Tel 010808088  
www.milfa.it

**Fatturato:** 7milioni di euro  
**Addetti:** 22 collaboratori  
**Area servita:** Liguria

# L'importanza di imparare (rispettando le regole)

DI FRANCESCA PULITANO

**I**temi trattati in questo numero di *Qualitaly* permettono all'operatore del diritto di compiere più di una riflessione. Viviamo infatti in un mondo in cui sono state introdotte molte novità, non soltanto per il progresso scientifico e tecnologico, ma anche per le modalità attraverso le quali si realizzano determinati obiettivi lavorativi. Le trasmissioni televisive, ad esempio, talvolta rendono particolarmente semplice accedere ad ambiti professionali che sarebbero invece preclusi utilizzando percorsi ordinari di selezione. Penso alle competizioni culinarie, ma anche alle scuole di canto o di ballo, che consentono ai vincitori di vivere esperienze già inquadrabili in un livello avanzato di professionalità, evitando da un lato la cosiddetta 'gavetta', ma forse, dall'altro, bruciando delle tappe di formazione, la cui mancanza potrebbe risultare determinante in un futuro appena più lontano.

**QUESTE VALUTAZIONI** mi portano, quasi per contrasto, a riconsiderare l'aspetto della formazione dei giovani (non solo cuochi) sotto un profilo più strettamente giuridico. Si tratta di un tema attuale e difficile, considerate le difficoltà che deve superare, oggigiorno, chi cerca un impiego.

Eppure lo Stato è intervenuto recentemente con una regolamentazione di quello che tecnicamente viene chiamato 'apprendistato', e che evoca romanticamente un rapporto tra datore di lavoro e giovane lavoratore fondato su un dare/avere molto speciale: da un lato, l'esperienza, l'incoraggiamento, l'insegnamento; dall'altro, l'entusiasmo, la disponibilità, il desiderio di miglio-

*Un orientamento nelle diverse tipologie contrattali che regolano l'avviamento dei giovani al lavoro, dalla disciplina del testo unico alla riforma Fornero, fino alla Legge 99/2013*

rare. Per passare al pragmatismo che le norme impongono, in questa breve descrizione definiremo questo stesso rapporto riferendo le novità contenute in alcune recenti riforme.

È noto – non ci sarebbe forse nemmeno bisogno di ribadirlo – che il rapporto

Le competizioni culinarie fanno bruciare tappe di formazione importanti per la professione

tra apprendista e datore di lavoro non è un'invenzione dei tempi moderni, ma affonda le proprie radici in tempi antichi, addirittura nell'ambito delle Corporazioni medievali, all'interno delle quali si trovano i primi tentativi di sistematizzazione giuridica. Per l'Italia a noi contemporanea, senza poter qui richiamare tutto l'iter di norme che

si sono susseguite nel tempo, si può ricordare l'esistenza del 'tirocinio', previsto dagli articoli dal 2130 al 2134 del Codice Civile.

Tali articoli, che già rappresentavano un'integrazione rispetto a leggi più risalenti, sono stati poi seguiti da altri interventi, sia negli anni Ottanta che negli anni Novanta dello scorso secolo, fino ad arrivare alla riforma costituzionale del 2003, con la quale venivano demandate alle Regioni le competenze ad emanare la regolamentazione della formazione professionale. Ancora, il d.lgs 14 settembre 2011 (c.d. Testo Unico dell'apprendistato) ha introdotto una nuova disciplina più organica, che tenteremo di riassumere per sommi capi.

**TIPOLOGIE DI CONTRATTO.** Innanzi tutto, si possono distinguere diverse tipologie di contratto, che si differenziano da una parte per l'età dei giovani coinvolti, dall'altra per l'ambito nel quale i contratti sono applicabili. Si tratta di:

■ apprendistato per la qualifica e per il diploma professionale, che riguarda i soggetti tra i 15 e i 25 anni e serve per acquisire sia il diploma che la qualifica professionale in qualsiasi settore di attività, così come previsto dall'art. 3. Si noti come questa forma contrattuale possa avere come protagonisti anche giovani



## Principali norme in tema di apprendistato

- Legge 25/1955: prima regolamentazione
- Artt. 2130-2134 del Codice Civile
- Legge 196/1997: c.d. pacchetto Treu in tema di formazione
- Decreto legislativo 276/2003: decreto attuativo della legge Biagi, con articolazione dell'apprendistato in tre fasce
- Decreto legislativo 167/2011: c.d. Testo Unico dell'apprendistato
- Legge 92/2012: riforma Fornero
- Legge 99/2013: incentivi e interventi straordinari

minorenni. Per costoro si richiede, da parte del datore di lavoro, che venga assolto anche l'obbligo di istruzione.

■ **Apprendistato professionalizzante** o contratto di mestiere (art. 4), che coinvolge giovani tra i 18 e i 29 anni ed ha come scopo precipuo l'acquisizione di una qualifica professionale. Anche in questo caso i settori sono i più svariati.

■ Il terzo tipo, per noi meno rilevante, è quello dell'apprendistato di alta formazione e ricerca, che inerisce all'acquisizione di titoli di istruzione superiore e, in generale, all'alta formazione.

Il testo unico considera inoltre, in una certa misura distaccandosi dalla tradizionale natura dell'apprendistato, la possibilità di contratti che coinvolgano persone già in possesso di una qualifica professionale (come i lavoratori in mobilità, che aspirino a una qualificazione, o a una ri-qualificazione professionale). La legge prevede una serie di requisiti che il contratto deve rispettare, dalla forma scritta alla necessità che vengano adempiute alcune formalità di registrazione, ad esempio quella nel libretto formativo del cittadino per attestare la qualifica professionale acquisita. Si stabilisce inoltre che sia vietata la retribuzione a cottimo; sempre sotto il profilo della retribuzione, si dà la possibilità che l'apprendista venga inquadrato

anche due livelli al di sotto della qualifica professionale che dovrà acquisire, con corrispondente livello di riscontro economico.

È inoltre da sottolineare come sia espressamente previsto che si estenda a questi lavoratori la disciplina relativa all'assicurazione contro la malattia, l'invalidità, la vecchiaia e quella degli assegni familiari e della maternità.

Si tratta soltanto di alcuni profili tra quelli considerati dalla legge, che però fanno già intendere come si sia tentato di conferire all'apprendista una dignità lavorativa equiparabile a quella di un lavoratore con contratto ordinario.

**SULLA RIFORMA FORNERO** (l. 92/2012), possiamo evidenziare alcune puntualizzazioni significative rispetto alla disciplina del testo unico. Per sommi capi, deve essere ricordato innanzi tutto l'aspetto della durata del contratto, che (salvo casi particolari legati, ad esempio, alla stagionalità dell'attività) non può essere inferiore a sei mesi; inoltre, viene richiesto l'impegno a mantenere le condizioni contrattuali anche nel periodo di preavviso che deve essere dato al termine del periodo di apprendistato; occorre prevedere la possibilità di fruire dell'Assicurazione sociale per l'impiego e rispettare un particolare rapporto

del numero di apprendisti rispetto alle maestranze qualificate (la normazione è più dettagliata, ma basterà qui l'indicazione dell'esistenza di tale principio), anche in riferimento all'assunzione di nuovi apprendisti con il mantenimento dei 'vecchi'. Deve poi essere ricordato il ruolo di primo piano rivestito dalla contrattazione collettiva in questo ambito. Da ultimo, ricordiamo l'intervento del decreto legge 76/2013, ora legge 99/2013, con cui, ribadendo alcuni principi cardine della materia, si prevedono incentivi per nuove assunzioni a tempo indeterminato di lavoratori giovani; interventi straordinari per favorire l'occupazione, con particolare considerazione per il Mezzogiorno; si precisano alcuni aspetti fiscali ed altri, relativi ad impegni internazionali.

Nel valutare lo scenario che si è sommariamente descritto non si deve dimenticare che sullo sfondo di tale normativa, e alla base di tutte le modifiche via via succedutesi nel tempo, si muovono valori importanti per la crescita della società: il rapporto tra chi è già esperto di un mestiere e chi lo deve imparare non può e non deve restare soltanto un complesso di norme, ma deve, invece, portare a risultati proficui per ambedue le parti sul piano non solo professionale, ma anche umano.

# Riso, risotti & co, una risorsa per lo chef

*La tenuta in cottura è sempre stata una criticità in cucina. Ora la cultura del riso si è diffusa nella ristorazione e, grazie anche alle varietà a disposizione, questo cereale è un ingrediente essenziale per molte preparazioni*

**N** DI MARIELLA BONI  
ell'agroalimentare, in tema di riso siamo in testa alla classifica. È infatti tutto italiano il primato di più importante produttore europeo di riso, con un consumo annuo pro capite costante nel tempo, che oscilla dai 5 chili nel Meridione, per arrivare ai 10 kg nel Nord Italia. Una variazione importante, certo, perché la tradizione della pasta al Sud è fortemente radicata, ma con sempre maggiore apprezzamento del riso anche in queste zone, anche a seguito dell'aumento dei celiaci, che invece tollerano perfettamente il riso nella loro dieta. Un aspetto che i ristoratori sempre più dovranno tenere in considerazione.

**FRA LE VARIETÀ DI RISO** bianco, il più apprezzato in ristorazione è il Carnaroli - seguito da Arborio e Vialone - ideale per tenuta in cottura, resa nel piatto e per i chicchi grandi e compatti che assorbono perfettamente i condimenti. Il problema, semmai, sta nella preparazione e cottura del riso, considerato con un certo sospetto dai cuochi

sia per la durata della cottura, sia per la temuta perdita della consistenza "al dente", indispensabile in ogni buon risotto.

«In effetti una certa resistenza si incontrava, ma oggi sempre meno - dice Palmiero Saba, direttore Riso Scotti Foodservice - perché da una decina di anni a questa parte nel mondo del riso c'è stato un grande cambiamento di mentalità.

Anche nelle zone dove il riso è sempre stato utilizzato, fino a una decina di anni fa in ristorazione si usava molto il parboiled per una questione di praticità. Ora fortunatamente, merito dei grandi cuochi, delle scuole alberghiere e un po' anche di noi produttori, la cultura del riso è cresciuta, in parallelo alla gamma di moltissime aziende, fra cui Riso Scotti. Così finalmente, da Nord a Sud, nella maggior parte dei casi lo chef sceglie il riso giusto in base allo specifico utilizzo, preferendo i nostri Carnaroli, gli Arborio o il Vialone Nano per i risotti, mentre apprezza una serie di chicchi speciali come il Parboiled oppure l'integrale Gran Nero, o l'Arlecchino (tre tipi differenti



## **FINO RIBE**

In base alle annate può essere più o meno cristallino, il che porta a piccole variazioni del punto di cottura. È adatto a risotti con chicchi ben legati.



## Specializzati per risotti

### **SUPERFINO CARNAROLI**

Dal chicco grande e allungato, è tra i più apprezzati. In cottura rilascia una minima quantità di amido, il che consente di preparare risotti che non scuociono facilmente e con chicchi ben sgranati.

### **SEMIFINO VIALONE NANO**

Ha granelli grandi di forma tondeggiante, che assorbono bene i condimenti e garantiscono una buona resa in cottura. Ottimo anche per preparare timballi.

### **SUPERFINO ARBORIO**

Ha chicchi grandi, dall'elevato contenuto di amido. In cottura questo consente di preparare risotti perfettamente mantecati, con nucleo centrale al dente.

### **SUPERFINO BALDO**

Ha chicchi lunghi e grandi, dalla struttura cristallina e compatta. Tiene bene qualsiasi tipo di cottura: oltre ai risotti è indicato anche per minestre, insalate e timballi.

### **SUPERFINO ROMA**

Riso dai chicchi tondeggianti e grandi, che cede molto amido in cottura. Serve alla realizzazione di risotti ben mantecati e morbidi.

*La ricetta degli chef Apci*

## Insalata di Riso Nero Venere con Bocconcini di Mortadella e Mela Verde



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

g. 400 di mortadella Igp, g. 300 di riso nero Venere, 2 mele Granny Smith, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, succo di mezzo limone.

### PROCEDIMENTO:

Lavare per bene il riso e cuocerlo in abbondante acqua leggermente salata per 30 minuti. Colare il riso, stenderlo in una pirofila e farlo raffreddare. Tagliare la mortadella a cubetti di circa 1 cm di lato e farli saltare a fuoco vivace in una padella antiaderente fino a renderli croccanti. Pulire le mele e tagliarle a cubetti, condirle con olio extravergine d'oliva, aggiustare di sale e pepe e aggiungere il succo di limone. Unire la mortadella tostata e i cubetti di mela al riso, mescolare bene, finire con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e aggiustare di sale e pepe se necessario.

**CUOCO AUTORE:** LUCA CASCIANI - ROMA

**APCI** - Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.  
[www.cucinaprofessionale.com](http://www.cucinaprofessionale.com)

## Per saperne di più

Enrico e Roberto Cerea del ristorante a tre stelle Michelin "Da Vittorio" a Brusaporto (BG) hanno realizzato per l'editore Reed Gourmet il volume "Riso", di recente pubblicazione. Oltre 270 pagine dedicate al riso, 120 ricette create e raccontate nei dettagli da due grandi chef. Enrico e Roberto hanno suddiviso le ricette in base agli ingredienti e alla tipologia delle preparazioni (pesce, carne, verdure, etnici, piatti della tradizione, dolci) e hanno fornito anche le ricette

e le procedure per realizzare i differenti brodi e illustrato le tipologie di cereale più adatte per i singoli abbinamenti.

Il volume "Riso" racchiude, dunque, grandi classici - come il risotto alla milanese con l'ossobuco o i risi e bisi - affiancati da proposte creative, come il risotto con astice della Normandia e spuma di capperi e quello con gambero shabu shabu, spuma di castagne e Patanegra croccante.



**Riso**

DBInformation, divisione Italian Gourmet, [www.italiangourmet.it](http://www.italiangourmet.it)

**PERCHÉ:** Due grandi chef raccontano la grande versatilità e gli stimoli alla creatività di un grande classico della cucina italiana

di risi mixati) o il riso rosso Ermes per le insalate o altri usi specifici, ad esempio come accompagnamento alle pietanze» ([risoscotti.com](http://risoscotti.com)).

Dello stesso parere Mauro Guarnaccia, Direttore Out of Home Riso Gallo ([risogallofoodservice.it](http://risogallofoodservice.it)): «La cultura del riso si sta elevando anche in zone non strettamente legate a questa tradizione. In generale, comunque, il cuoco ha bisogno di un prodotto con caratteristiche che rispondano a specifiche esigenze professionali, oltre che a parametri di qualità. A questo risponde la linea dedicata all'horeca "Riso Gallo Chef Professionnel", di cui fa parte il Carnaroli, il nostro top di gamma. La sua lavorazione è specifica per le esigenze della ristorazione, perché subisce una sbramatura calibrata (l'operazione che leva la lolla, la ricopertura esterna del riso), che garantisce un'estrema tenuta in cottura e risotti cremosi ma sempre al dente, anche nel caso delle preparazioni con fermo cottura e ripresa della preparazione in un secondo tempo».

**PROPRIO LA RIPRESA** della cottura può essere realizzata con due differenti modalità. «Nella prima - prosegue Guarnaccia - si effettua la tostatura e sfumatura del riso con vino fino a metà cottura circa, poi il tutto viene abbattuto e ripreso al momento del servizio, con una



La tecnica della ripresa della cottura consente di ottenere un riso al dente

cottura residua di 6-7 minuti. L'altro metodo è cuocere in forno a 180°C il riso con la dose di brodo necessaria a raggiungere la metà cottura. Poi il Carnaroli va abbattuto di tempera-

tura e ripreso a risotto con i sapori voluti, ed è pronto in 4-5 minuti. Un riso le cui performance sono in grado di convincere alla prova anche il cuoco più riluttante». Da non sottovalutare, poi, la diffusione che stanno avendo i risi speciali come il Venere nero, oppure originari di altre culture, il Basmati, il Thai che possono essere utilizzati da soli o in combinazione per dare un tocco di originalità a molte ricette.

Ciò detto, una certa parte della ristorazione è per varie ragioni particolarmente legata all'uso del riso parboiled. Lo spiega Domenico Agosta, National account manager B2B



FOODSERVICE

## Insalate di riso, fantasia al potere (anche nel servizio)

**Alimentari Zoratti Srl**

Via Modica, 3

Milano

Tel 02 89124195

**Area servita:** Milano

**Dipendenti:** 12

**Fatturato:** circa 4 milioni di euro/anno

**Prodotti top:** salumi e formaggi

di Colussi, cui fa capo il marchio Riso Flora, rinomato proprio per il suo parboiled ([colussigroup.it](http://colussigroup.it)). «Oltre a una forte stagionalità nei consumi, questo riso è molto apprezzato nel centro Italia, per tradizione e cultura di prodotto. In effetti al Nord e al Sud c'è un uso e una conoscenza dei risi bianchi – quelli da risotti al Nord, quelli piccoli e tondi al Sud – mentre al Centro la ristorazione è propensa all'uso del parboiled per la facilità d'uso e la sempre perfetta tenuta in cottura, indispensabile per le insalate di riso che in quelle zone vanno moltissimo. E Riso Flora risponde perfettamente alle fondamentali esigenze di tenuta, costanza qualitativa, uniformità dei grani e facilità d'uso».

**I**ndispensabili in estate, anche se ormai graditissime tutto l'anno e indispensabili negli aperitivi e happy hour, le insalate di riso sono una vera e propria “food solution” per il ristoratore e il gestore di bar.

«In effetti – spiega Ivano Zoratti, titolare di Alimentari Zoratti, specializzata in forniture alimentari proprio ai bar – le insalate di riso vanno per la maggiore proprio per la loro facilità di preparazione, costo contenuto, generale gradimento da parte del consumatore. I risi parboiled sono utilissimi in questo senso, anche se richiedono una rapida cottura. Una soluzione interessante sono anche i risi disidratati, che si preparano con la semplice reidratazione del riso, senza cottura, cosa che va incontro alle esigenze di chi non ha la possibilità di cucinare».

Quale che sia la tipologia scelta, i vantaggi delle insalate di riso sono molteplici: possono essere preparate per tempo, conservate in frigorifero e sono declinabili in tantissimi modi, da quelle rustiche a quelle raffinate, da quelle vegetariane a quelle di pesce. E anche nella presentazione basta un po' di fantasia per dare un tocco raffinato, prendendo spunto da quello che già fanno alcuni top chef: anziché nella solita ciotolina, l'insalata di riso può essere conservata in barattoli ermetici da porzione di vetro, sul tipo di quelli usati per le conserve di verdure o le marmellate. Un sistema che permette un'esposizione di grande effetto nei buffet o al bar e consente di avere tutto pronto in anticipo. In alternativa, molto elegante anche il servizio nei calici trasparenti o nei tumbler, anche eventualmente realizzati in materiali infrangibili. Il vantaggio sta anche nel servire una dose certa al cliente, tenendo il foodcost sotto controllo.

IL MAGGIOR PRODUTTORE ITALIANO DI SALSE

**Gaia**

# il Pesto perfetto per

**Snack**



**Pasta**



**Pizza**



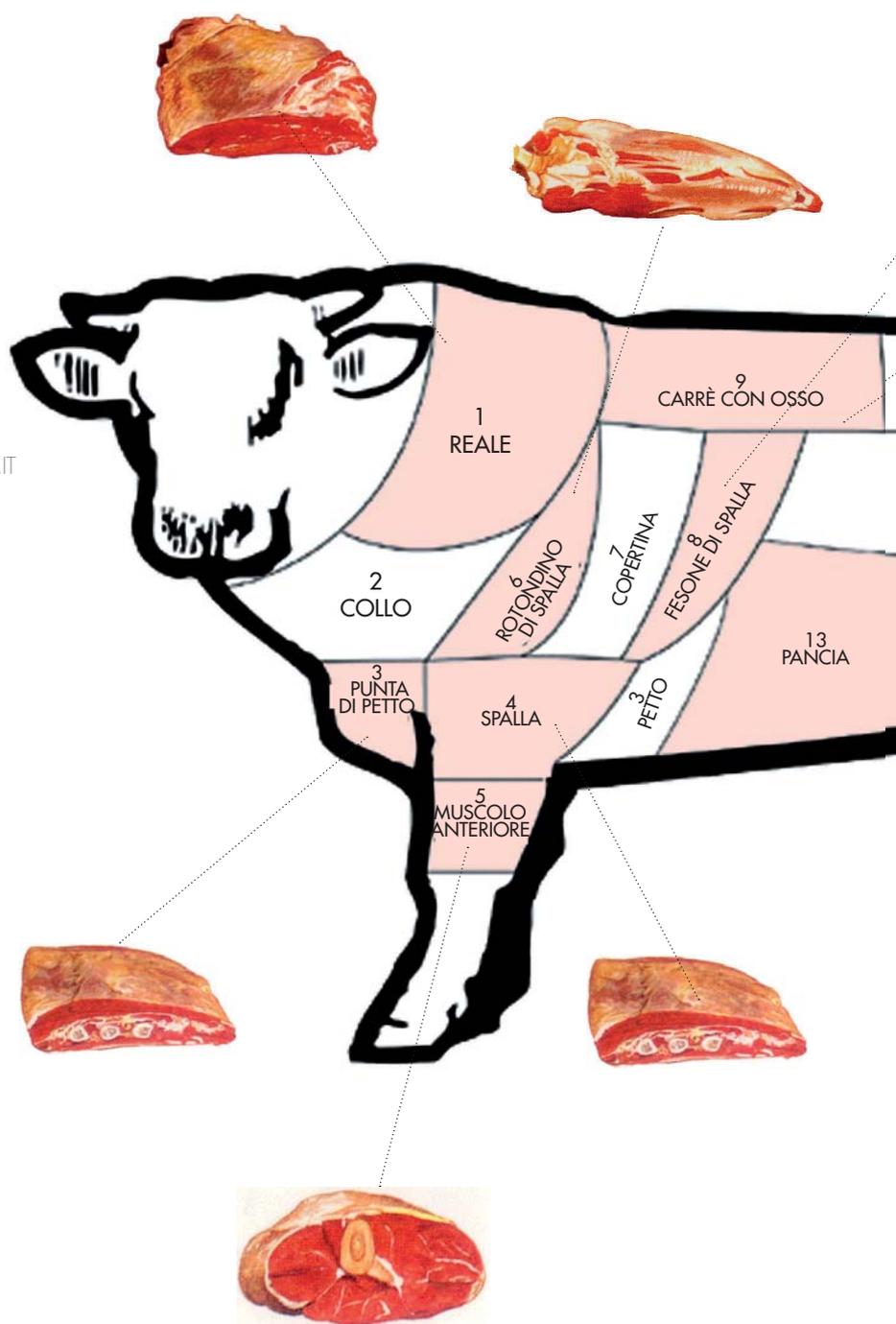
# Carne: la riscoperta dei tagli “poconobili”

*Coppa, reale, cappello del prete, costata di pancia. Questi e altri sono i tagli di carne che è possibile valorizzare, grazie alle nuove tecniche di cottura che si richiamano a modelli tradizionali*

DI GREGORI NALON, WWW.GREGORICHEF.IT

**C**ari lettori, un grosso ringraziamento per quanti mi hanno chiamato e mandato email nei mesi scorsi, per chiedermi consigli e per ringraziarmi degli articoli che scrivo su *Quality Magazine*. In questo numero parleremo delle carni, ma non dei soliti tagli di cui ormai si legge in qualsiasi volume o ricettario. Voglio spostare l'attenzione sui tagli meno nobili, cosiddetti poveri. Sono però poveri per modo di dire perché in realtà sapore, gusto, profumi sono dentro di loro come in nessun altro taglio di carne.

**VORREI PARLARE** in particolare dei tagli tipo coppa o reale, scapino o cappello del prete, stinchi, la parte del costato della pancia. In generale questi tagli necessitano cotture lunghe per poter ammorbidire il loro tessuto connettivo, collagene e la loro struttura. Da moltissimi anni ormai mi occupo di divulgare le cotture sottovuoto e a bassa temperatura





# Qualitaly

MAGAZINE

AT PAGE 1

## Cooking School

by Francesca Pulitanò

This number of Qualitaly makes me very proud, for the variety of topics first, and also for the importance of its contents. It won't be possible to describe them all in these few lines, but from this moment on, I wish you a careful and thoughtful reading. I like to emphasize that in our "hit and run" world (it's appropriate to say it!) some values are too often overlooked that, personally, I consider essential, whatever the professional history of each of us. I am talking about the aspect of training, practicing but also the theoretical one, which must necessarily precede the beginning of any activity: I'm therefore firmly convinced that a mere inclination, or the ability to be able to perform perfectly recipes, do not make a person a chef. Anyway, more is needed: to be a good chef you need creative ability, knowledge of the nutritional and caloric foods that are cooked, and taste for experimentation but also iron discipline. That's why we dedicate a space to specific training for the restaurant, which seemed like an absolutely winning. I believe that the background of knowledge of a chef is an essential luggage that already makes it unique compared to all the others, but at the same time I do not believe - in any context - on the possibility of

a completely successful DIY. There always comes a day when you need to deal with the expertise and the experience of those who know more than us, to treasure it on one side and enrich them with other, very personal, on the other. We could even say that all the topics we deal with in the number you have in your hands are tied by a particular red thread, that of competence in a broad sense. The competent cook is the one that knows how to capture the mood of the customer, who knows proposals in line with expectations and demonstrate a particular sensitivity to meet the demand of the consumer. A completely vegetarian menu, the appropriate choice of meat or fish, bet the kitchen light ... any action is a test case, because the general economic situation makes the restaurant, now more than at other times, ask a relationship between price and excellent quality. In this regard, let me say a few words on a particular sector of customers... little children. Children are demanding consumers, but in simplicity. The mothers are taught that if a child orders a dish at the restaurant is because he feels the desire, very often the winning tactic is to satisfy him, in the knowledge that he will eat that's required. But it is precisely in this delicate mediation between maternal anxieties and infantile desire for independence that the caterer you play the higher post, because the satisfaction of the small customer can become a conditioning factor in the restaurant's choice for

the family the next time. So, please read our handbook for the health of our and future generations! There will also be advices on the choice of wines and, among other interesting topics, I point out again the one of the rice, food whose expressions are many variations of so many different cultures. Well, my job ends here, with best wishes for a fruitful reading.

AT PAGE 3

## Program purchases for the benefit of everyone

by Italo Nebiolo, president of CIC

The crisis continues unabated, and the few positive signs that the leading institutes spread, are systematically thwarted by political instability and lack of action on many levels. Anyway, those few positive signs are the prerogative of exporting companies, claiming in some cases notable successes. For those who, like our companies and our customers, are focused on the domestic market, difficulties are on the agenda. Household consumption in the last five years were down almost 5%, unemployment is at the highest level, the per capita income is now in free fall since 2007. And to stay in the world of eating out, it is true that 35%



of the total food expenditure is the prerogative of the restaurant (with a per capita expenditure of € 1,200 per year), we are witnessing a gradual decrease of active enterprises: in first six months of this year the balance between new openings and closings is about -5.000 units, in addition to -9345 of 2012, when the consumption sector lost about 1.6 billion.

I apologies for this dusky premise, but it was necessary for the reasoning that I want to offer. This state of affairs has implications for heavy throughout the supply chain, of which we are a part and we, as distributors, the end point before they reach our customers. The main difficulty lies in poor planning of purchases going back along the supply chain and leave uncovered our companies and our customers: the first, because in front of last minute requests often find themselves unable to cope with the proper relationship between price and quality that characterized. Our customers, because in the wake of the immediate need may be caught by offers prompt delivery, maybe attractive in terms of price, but of dubious origin or quality.

There is an answer to these uncertainties and there is the ability of the Cooperative, in its central structure to cope with the lack of planning by analyzing the data, directions and requests from members and the expertise gained over the years in the planning purchases. Strengthen, with the help of this structure allowing all members as much as possible to anticipate the demands of certain products has a number of positive impacts on all our activities: it strengthens the negotiating power in relation to producers, especially those from abroad, is maintained the level of quality of the products we offer to our customers, restaurateurs, it increases the overall efficiency of the supply chain and, ultimately, improves the level of service to our customers that can satisfy the consumers.

## AT PAGE 6

## News

### **A Cic autumn sales meeting**

It was held in mid-September the usual commercial meeting of the Cooperative Italian Catering during

which the foundations were laid for the programming of trade policy in 2014, which will be defined during the next meeting in mid-November. The negative temperature of market shows no signs of change: the economic performance of national, to which was added a summer season game with considerable delay and the volatility of certain international markets, such as fish, have threatened to disrupt a linearity in the purchases to which the co-op has been able to cope, thanks to the presidium of the different areas, without weighing down the prices. The ability to supervise carefully the relationships with international manufacturers has allowed us to give continuity to the supply of products from outside Europe. The meeting continued with the communications of sales managers of the different compartments that have laid the foundation for the definition of guidelines for next year.



### **CIC and APCI, a valuable partnership for restaurants**

The autumn sales meeting was an opportunity to present to the members of the cooperative Italian Catering, the partnership signed with the APCI, the Association of Professional Italian Chefs that brings together thousands of leading chefs, restaurateurs supported by valid colleagues, with the logistical and operational support of a select team of professionals, a presence to guarantee the success of the most important format and food and wine events.

"The agreement with APCI - said the general manager of CIC, Mauro Guernieri - is the natural meeting of two major players in the same sector. One is the association, which has its mission in the continuous training of chefs regarding products, raw materials, and technologies for cooking. The other is the cooperative, which operates in the selection and distribution of food products. Both

of them have the aim of raising the quality of Italian food. "

For the general manager of APCI, Sonia Re "The best way to convey knowledge of raw materials is to know how to use them. Knowing this, the synergy between the Professional Association of Italian Chefs and Catering Italian Cooperative becomes a two-way strategic and successful synergy. Our chefs are not only breeders of products CIC and customers of their members, but also and above all become interpreters and therefore ambassadors of production. So it enhances the intrinsic value of the two bodies, and consequently of all members, chefs and distributors / wholesalers / companies. A supply chain that has a 360 ° endless potential for growth... An agreement is only the first step of a road of collaboration, communication and - why not - business that together we can go in the interest of all stakeholders. "

### **Open days Noval, a real success**

A large number of customers restaurateurs of Noval have participated to the event of the company of Orbassano held on September 30 and October 1. "This is the second year that we organize these Open Days - Sara Nebiolo explains, head of marketing - and this year the initiative has been welcomed by both the supplier partners and customers, for whom the event is a mode of encounter much appreciated, especially since there is a chance to sample the products, dealing with the producers on issues linked to them, to know our company beyond the daily contact with their agents and representatives. " During the two-days training sessions that were organized in collaboration with partners, visitors were able to attend various demonstrations, including the low-temperature cooking and the benefits of leavening with yeast. They had the opportunity to discover specialties that are part of the wide portfolio of Noval, confront ideas and inspiration advices. "It is - Sara Nebiolo continues - an important opportunity not only for us as a company to develop closer relationships with our customers, but also to test the popularity of new products in the catalog. Today for the caterer that's more important than ever to differentiate to increase the

profitability of local positioning and improving the quality of supply. As reflected in the great interest obtained for niche products presented by our partners, such as the spaghetti fresh truffle-based specialties and different cuts of Chianina meat. “



### **International Gourmet Foods, Inc. DC Metropolitan Food Show Recap**

After the great success that was International Gourmet Foods' (IGF) Product Showcase in February, they came back to the Washington, D.C. Metropolitan area with even bigger success!

Hosted by Maurizio and staff along with 60 of IGF's vendors; the turnout was spectacular! With attendance in excess of 600 restaurant chefs, owners and retailers, the positivity was overwhelming. Overheard on more than one occasion; "This was the best show I've ever been to."



International Gourmet Foods' own booths featured retail, foodservice, cheese and protein sections. The highlighted product lines that were displayed within their booth were products from Qualitaly and Frantoio di Sant'Agata. The foodservice booth also boasted an exciting new product line from California consisting of popular micro greens, edible flowers and petite vegetables. FreshOrigins@ products will elevate the elegance of

the chef's creations and credit IGF for their innovative product lines. Also featured were several items geared toward the gourmet retailer and wine shops with products from Antica Italia and Miguel & Valentino; both exclusive to International Gourmet Foods, Inc. Stay tuned! Our next Product Showcase will be in our newest marketplace, Atlanta, GA!

### **The full flavor of Trentino apples**

The operators of the Horeca sector can count on a new partner for the snacks of apple to eat and drink. It is Leni's the brand of specialist's products of derivatives of apple from Trentino Alto Adige whose offer includes two referees today, ideal for all specialists in the field of out of home.

We are talking about slices of red apple, yellow and green, cut into wedges and available in sachets of 80 grams, which can be enjoyed as a snack after a meal, instead of the traditional fruit. The cloudy apple juice Leni's, however, is offered in two formats: in glass 1 and 0.25 liters, equivalent respectively to 10 and 3 apples juices and bottled, without the addition of water, sugar, preservatives and colorants.

### **First of all, the customer**

Thanks also to the Italian Catering Cooperative membership, Buratti GmbH is able to offer caterers in Vienna, and around, the excellence of "made in Italy" at controlled prices. In and around Vienna, the Italian cuisine is ethnic, but it carves out a significant market share for numbers and quality, with demanding restaurant owners who know well the Made in Italy. To them Buratti GmbH (Ltd.) addresses itself. It offers the excellence of Italian food and drink: a complete offer that makes it almost a single point of contact.

"Our range - explains the owner, Danilo Buratti - that keeps evolving, has allowed us to become a global player. For a restaurateur, at the end of the day, decreases the number of phone calls, mail or fax to the new load, while for us it improves the degree of customer loyalty. We can also meet your specific needs: for each new reference, we can rely CIC in Milan, our "center of expertise" to the search of the best products, safe, secured and administered prices, thanks to the effective bargaining

group that sets us apart from our competitors.

The entrance to the CIC, in 2009, was instrumental in the process of expansion of the range. "Unity is strength" - says Buratti - is not only the slogan of CIC, but it is synonymous of competitive ability, bargaining power in the purchase, unbeatable conditions in the sale, competence and professionalism. A special thanks goes to Santanna's and Tre Esse's colleagues from Pordenone and Bibione, as well as their collaborators, who assisted us with their many years of experience in the phase of expansion of the offer. "The operators. Ho.Re.Ca. Buratti offer a range of top quality products which are not present in large-scale distribution. "We can not let our caterer - he continues - find one of their wines in a supermarket. When a company enters into retail chains, comes from our portfolio. This is very popular with customers, with whom we have established a relationship of mutual respect and trust. "

### **WINE: THE CORE BUSINESS**

Buratti was born in the wine industry, which can be considered market leaders. It distributes the largest number of bottles of wine in Italian restaurants on and around Vienna. It also holds a Joint Venture for the online sale of Italian wines to the private consumer in Sweden, through the site [www.vinovero.se](http://www.vinovero.se)

### **THE IMPORTANCE OF BEING A TEAM**

The human component is critical to the success of a company. The family management (Danilo's wife, Anneliese, is in charge of administration, the son Fabio is taking care of logistics and purchasing) provides customers with the continuity they expect from a supplier. All employees adhere to the business philosophy. Deliveries are made by internal, reference figures accurate and reliable. Suppliers also play an important role. "We hope collaborations and long-term proposals - said Buratti - to ensure customers consistent quality and availability of the products in time."

Buratti GmbH  
Santorastrasse 3  
2482 Muenchendorf Vienna  
Austria  
Phone n. +43 (0)2259 76670  
[office@buratti.at](mailto:office@buratti.at)  
[www.buratti.at](http://www.buratti.at)





**AT PAGE 12**

## Catering's lesson!

***It's not easy to improvise yourself as a chef, not even as a restaurateur or a waiter. Especially in times of crisis you'd need a specific training for high professionalism***

by Rachel Agostoni

Working in the restaurant's world is not a breeze. It's not enough to get by in the kitchen to be a good cook or being able to bring the dishes to offer a good service in the dining room or wanting to reinvent themselves professionally to manage well a restaurant. The competition is strong and there is no room for improvisation, or better, it shouldn't be. Anyway, it is wrong to generalize. In fact, there are some shortcomings and that is why many caterers' schools in our territory are trying to fill them.

"There are two issues on which there is still much to do - explains Vittorio Santoro, director of the cooking school Cast Alimenti in Brescia - food

security, (sometimes not even well managed by big names), and sales. In Italy we do have big chains, but their presence is minimal. The gastronomic offer is made mostly of small companies, which are owned by a chef. It's not enough to be experienced in the kitchen: the operators in this industry must be real professionals, some real "entrepreneurs restaurateurs," ready to deal with the bureaucracy that accompanies the opening of an operation or management of social networks to promote. In addition, we have the dining room: certainly, in terms of training, we have a lack of articulated programs for the figure of technical waiter. In Cast Alimenti they pay a great attention to the business aspects related to the trades of taste. Knowing how to better manage their staff is an important chapter for those who choose this profession. "

On these issues, the school will organize specific courses in the coming months, which enrich an education that includes about 300, with a term from six months to a day. Great space is reserved for continuing education. There are also many courses on management, ranging from the organization

of catering services to the promotion on the web. "The aim of Cast Alimenti - he concludes - is to train people who are truly ready for the business world, accompanying them in their career growth with a continuous update."

**Running a restaurant** means more than knowing how to cook. "Today - explains Stefano Salina, director of Capac of Milan - is essential to know the rules, the principles of HACCP, know how inspections are carried out by the supervisory bodies. And then it's essential to know the products, the production and distribution chains. Of course knowing how to buy well, making supplies consistent with the level and the target of your restaurant, is a must. We seek to transfer this knowledge in all our courses. Much depends on the owner of the restaurant: if it is trained and aware of all these aspects, its staff will follow him ". The offer of Capac is aimed at different target groups: to young people are offered three-year courses, post-compulsory education. There are those dedicated to business start-up and continuous training with 300 hours of seminars on specific topics dedicated

to those who want grow professionally (for example to switch from chef to cook) or reinvent a new life project. "In all courses - explains Salina - we insist on the recovery of the artisan tradition of food preparation: we do not start from seeds never worked, but always from the fresh product."

**Unique course.** For three years now, the International School of Italian Cuisine Alma Colorno (Pr) organizes a course of Catering Manager, with duration of 9 months, alongside more traditional ones dedicated to kitchens and bakeries, and that aimed at professionals who already have a solid know-how food and wine. The course aims to train high-level professionals such as the Food & Beverage Manager, consultants, engineers and general managers of catering enterprises with the necessary skills in an efficient and strategic, appropriate to an increasingly competitive market. "Our course - said the head Emanuele Gnemmi - is unique in the industry. The proposal involves teaching a course designed to enable professionals to continue with their work even during the training period, incorporates 300 hours of lectures with 200 hours of distance learning, educational tours in the most important business realities and two months final stage. The curriculum is divided into six thematic areas - organization and technical legislation catering, product culture and the environment, human resource management, business management dining, marketing and customer orientation - divided into fourteen disciplines, addressed according to the dual method that combines faculty and catering professionals. A method of rewarding and demonstrates the fact that our students are immediately absorbed by the labor market. The course has great success, considering that the first edition had 18 members and the latter, which started in late September, students have doubled going from one to two sections. "

**Taste and learn.** But the situation for those who has to deal with restaurants and caterers is not as critical. "Based on my experience - says Roberto Cappuccio, president of Unigroup , a company based in the province of Siracusa - I can say that our restaurant has the good fortune to work in an area that offers so much in the nature of good. Fish first , that get served without revisiting or various experiments, has success by itself. Definitely a valuable raw material is a point in favor of restaurateurs starting point, which is often likely to be affected by poor management. However I must say that most of our customers is careful to treat all aspects that affect their business, and

I never caught levels of improvisation. There is a lot of attention in the presentation of the dish, the courtesy of the staff in the dining room and in his professionalism. Managers allow and demand for their Chef updates and training, and in fact is for them, and thanks to them , we have initiated the project in progress " taste and learn" , which involves the construction of a training room and tasting where there will be workshops of haute cuisine, pastry and ice cream . " And it is not to make differences between the great restaurants very structured and local family run. "The knowledge that in all that must be care or attention for the management of - concludes Cappuccio - is the same. Small companies maintain a high profile in relation to a selective clientele and routine, because large structures selected for important events or high-sounding words for different reasons have in common the fact that they should never let their guard down if they want to maintain their high profile'.

" Over the years - confirms Aldo Milfa , owner of the Milfa company , which is active in Liguria, and since 35 years in the field of food distribution - the experience , the good will and entrepreneurial spirit have made possible an improvement of all the assets and all the staff , so even the small family-run restaurant or bar has become a small company full of competence . Today the activities that arise are already structured and are able to provide to its customers and its suppliers experience and professionalism. Of course this does not exclude totally the birth of small companies without experience, but the weather turns improvising in professionalism, leading to the closure or financial damage , in particular to the supplier »

#### **THE DINING ROOM, WHAT A PROBLEM!**

«When a young man wants to start in the industry, the easiest thing is trying to be a waiter. While many aspire to become chefs, the figures of the hall are certainly much less desirable. "This profession - explains Stefano Salina, director of CAPAC of Milan - is very underrated, it lacks the vocation. Instead the qualification of the staff of the dining room is crucial, because the waiter is the first person the customer sees when entering a room, and the last before going out. The task of the dining room staff is not only serving the dishes, but also taking care of hospitality, making you feel at ease all the customers. Sometimes you just need simplicity to accommodate the customer as bringing to the table a cake to make the wait more pleasant, if the room is full. A good school must also teach that. "

#### **AT SCHOOL, IN THE RESTAURANT**

That restaurants organize cooking classes for enthusiasts is widespread thing, a little 'less than training future professionals in the restaurant. We thought the restaurant Il Pagliaccio in Rome, from October organizes two training courses, one for the kitchen, the other room and cellar. "We have launched - says Gennaro Buono, restaurant manager of Il Pagliaccio - because we realized that the training offer traditional was rather lacking, not so much in quantity, but in quality. There is lack of professionalism, especially for the dining room. But a restaurant of a certain level certainly cannot afford it. For this reason, instead of struggling to find adequate figures on the market, we decided to train them, starting with practicing the profession with externships and, why not, with real collaborations in the restaurant'

#### **TRAINING: HERE IS WHERE IT IS WORTH INSISTING**

The reception cannot be improvised: the dining room is the area where there is more need of professional training.

An activity cannot be successful if the caterer does not know the basic rules of management and fills the gaps in the field of health and hygiene standards

#### **AT PAGE 18**

## **Rice, risotto & Co., a resource for the chef**

***The resistance in cooking has always been a critical issue in the kitchen. Now the culture of rice has spread in food and, thanks to the variety to arrangements, this cereal is an essential ingredient in many preparations***

by Mariella Boni

In the agro-industrial area, in terms of rice Italians are at the top. It is in fact all the Italian record of most important European producer of rice, with an annual per capita consumption constant over time, ranging from 5 pounds in the South, to get to 10 kg in Northern Italy.

That's an important variation, of course, because the tradition of pasta

is deeply rooted in the South, but with increasing appreciation in these areas, especially as a result of the increase in celiac intolerance. People with this intolerance can perfectly tolerate the rice in their diet. That's an aspect that more and more restaurateurs will have to take into consideration.

Among the varieties of white rice, the most appreciated in the restaurant business is Carnaroli - followed by Arborio and Vialone - ideal for cooking resistance, made in the pot and beans big compact, that perfectly absorb the seasonings.

The problem is in the preparation and cooking of the rice, regarded with some suspicion by the chefs for the duration of cooking, both for the dreaded loss of consistency "al dente", which is essential in any good risotto. "In fact, some resistance is met, but today less and less - says Palmiero Saba, Director of Foodservice Riso Scotti - because for about ten years now in the world of rice there was a change in mentality. Even in areas where rice has always been used, up to a dozen years ago in the parboiled

food used very much as a matter of practicality. Now fortunately, about the great chefs of the hotel schools and a little 'us too producers, the culture of rice is grown in parallel to the range of many companies, including Riso Scotti. So finally, from North to South, in most cases the chef choose the right rice according to the specific use, preferring our Carnaroli or Arborio, the Vialone Nano for risotto, while enjoying a series of special beans as Parboiled or the integral Gran Nero, or Arlecchino (three different types of mixed rice) or rice red Hermes for salads or other specific uses, for example as an accompaniment to dishes "(www.risoscotti.com).

Of the same opinion, Mauro Guarnaccia, Director of Out of Home Riso Gallo (www.risogallofoodservice.it): "The culture of rice is rising even in areas not strictly related to this tradition. In general, however, the cook needs a product with features that respond to specific professional needs, in addition to quality parameters. The line dedicated to Horeca "Riso Gallo Chef Professionnel" answers to this.

This line is part of the Carnaroli, our top of the range. Its processing is specific to the needs of the restaurant, because it undergoes a husking calibrated (the operation that leverage the husk, the exterior covering of the rice), which provides extreme resistance in cooking and risotto creamy but still al dente, even in the case of the preparations with stop firing and resume preparation at a later time. "Just the recovery of the cooking can be achieved with two different modes. "In the first - continues Guarnaccia - making roasting and nuance of rice wine until half cooked, then the whole thing is shot down and taken at time of service, with 6-7 minutes of cooking time left.

The other method is to bake at 180 ° C the rice with broth dose required to reach the half-cooked. Then the Carnaroli temperature goes down and resumed risotto with unwanted flavors, and it is ready in 4-5 minutes. Types of rice whose performances are able to convince test even the most reluctant cook. "Do not underestimate, then, the spread they are having special types of rice, such as the Venere Nero, or originating in other cultures, the Basmati, the Thai that can be used alone or in combination to give a touch of originality to many recipes. That said, a certain part of the restaurant is for various reasons, particularly related to the use of parboiled rice. Domenico Agosta, National Account Manager B2B Colussi, which owns the brand Riso Flora renowned because of its parboiled (www.colussigroup.it). He explains: "In addition to strong seasonal consumption, this rice is very popular in central Italy, by tradition and culture of product. In fact, in the North and in the South there is a use and a knowledge of white rice - risotto from those in the North, those little round in the South - while in the Centre, catering is inclined to the use of parboiled for ease of use and always perfect cooking performance, essential for rice salads that are in those areas a lot. Riso Flora perfectly meets the basic needs sealing, quality consistency, uniformity of grains and ease of use. "

## SPECIALISTS OF RISOTTO

### Super Fino Carnaroli

From the large and long grain, is among the most popular. In cooking releases a minimum amount of starch, which allows preparing risotto that



doesn't get overcooked easily and with well-shelled beans.

#### **Semifino Vialone Nano**

It has large grains with a rounded shape, which absorb the seasonings well and provide good cooking yield. It's also great for preparing pies.

#### **Superfino Arborio**

It has large-grained high content of starch. In this kitchen it allows you to prepare perfectly creamy risotto, with core al dente.

#### **Superfino Baldo**

It has long grain and large, from the crystal structure and compact. It holds well any type of cooking: in addition to risotto is also suitable for soups, salads and pies.

#### **Super Fino Roma**

Rice grains rounded by and large, which gives a lot of starch during cooking. It serves well to the realization of risotto creamy and soft.

#### **Fino ribe**

According to vintages it can be more or less crystalline, which leads to small variations of the firing point. It is suitable for risotto with beans well bound.

### **RICE SALADS, POWER TO THE IMAGINATION**

Indispensable in summer, although now most welcome throughout the year and essential in appetizers and happy hour, rice salads are a real "food solution" for the caterers and bar manager. "In fact - says Ivano Zoratti, owner of Alimentari Zoratti, specializing in food supplies right at the bar - the rice salads are all the rage because of their ease of preparation, low cost, general acceptance by the consumer. The parboiled kinds of rice are very useful in this sense, although they require a rapid cooking. An interesting solution is also dehydrated rice, which is prepared with simple rehydration rice without cooking, which meets the needs of those who have the ability to cook. "

Whatever the type chosen, the advantages of rice salads are multiple: they can be prepared on time, they can be stored in the refrigerator and they can be expressed in many ways, from those rustic to those refined from those vegetarian to those of fish. And even in the presentation just a little 'imagination to give a refined touch, taking a cue from what they already do some top chef: instead of the usual big cup, the rice salad can be stored in an airtight container for glass portion, the type than those used for

canned vegetables or jams. A system that allows exposure to great effect in the buffet or bar and allows you to have everything ready in advance. Alternatively, the service also very elegant in the glass or transparent tumbler, including possibly made of unbreakable materials. The advantage also lies in serving a certain dose to the customer, taking the food cost under control.

#### **BOOK**

Enrico and Roberto Cerea, from the Michelin three-star restaurant "Da Vittorio" in Brusaporto (BG) conducted by the publisher Reed Gourmet volume "Rice", was recently published. Over 270 pages devoted to rice, 120 recipes created and narrated in detail by two great chefs. Enrico and Roberto have divided the recipes according to ingredients and the type of preparation (fish, meat, vegetables, ethnic, traditional dishes, desserts) and also provided the recipes and procedures for attaining the different broths and illustrated the types of corn best suited for individual combinations. The book "Rice" contains, therefore, the great classics - such as risotto alla Milanese Osso Buco with rice and peas or - supported by creative proposals, such as risotto with lobster mousse of Normandy and the one with shrimp and capers shabu shabu, foam Patanegra chestnuts and crisp. (DBInformation, division Italian Gourmet, [www.italiangourmet.it](http://www.italiangourmet.it))

#### **THE RECIPE OF APCI CHEFS**

Black Venus Rice salad with bocconcini Mortadella and Green Apple

Cook Author: LUCA CASCIANI - ROME

Ingredients for 4 people

G. 400 of Mortadella Primula Veroni, g. 300 black Venus rice, 2 Granny Smith apples, olive oil, salt, pepper, juice of half a lemon.

Procedure:

Wash the rice well and cook it in plenty of lightly salted water for 30 minutes. Pour the rice, spread it in a baking dish and allow it to cool. Cut the sausage into cubes about 1 cm to the side and cook them on high heat in a frying pan until they are crisp. Clean the apples and cut into cubes, season with olive oil, season with salt



and pepper and add the lemon juice. Add the sausage and roasted apple cubes to the rice, stir well, finish with a drizzle of extra virgin olive oil raw and season with salt and pepper if necessary.

APCI - Thousands of leading chefs, restaurateurs supported by valid colleagues, with the logistical and operational support of a select team of professionals, a dynamic presence and bubbly to guarantee the success of the most important format and food and wine events. These are the ingredients of the family of the white caps of the Professional Association of Italian Chefs.  
[www.cucinaprofessionale.com](http://www.cucinaprofessionale.com) <<http://www.cucinaprofessionale.com/>>

AT PAGE 24

## Meat: the value of the unrecognized cuts

**Cup, royal priest's hat, cost of tummy. These and more are the cuts of meat that you can exploit, thanks to new cooking techniques that refer to traditional models.**

by Gregori Nalon

Dear readers, a big thanks to all of you who have called me and sent emails during the last months, to ask advice and to thank me for the articles I write about Qualitaly. In this number we will discuss about meat, but not of the usual cuts, which we can now find in any book or recipe book. I want to change the focus on less noble cuts, so-called poor. We call them poor, but in reality their taste, flavor and fragrance are in them like no other cut of meat.

I would especially like to mention the type cup cuts or real, or scapino priest's hat, shins, the portion of the cost of the belly. In general, these cuts require long cooking to soften their connective tissue, collagen, and their structure. For many years now I take care to disclose the vacuum cooking at low temperatures that are now becoming fashionable (in the kitchen and when something becomes fashionable sooner or later someone does something stupid). It is

necessary to proceed with experience, follow the right advice and do not underestimate any aspect hygienic, be good at sanitizing the product itself before firing in a low temperature, and perform all the correct practice of killing and proper storage.

I remember the first time I saw my grandmother cooking in the wood burning stove, putting the piece of meat over there, near the fire without letting it brown, to let it build up heat and left it there, alone, for hours, but at the table it was a riot of flavors, perfumes, things that come into our mind and stay there for years, decades. Any cook who is able to bring back those feelings to a customer, for sure he won't ever lose him as a customer.

With the cuts so-called second or third choice, with the natural oils that give flavor to the meat, you can make many preparations, most importantly at a very interesting. Let me give an example (the picture represents it). If you take a piece of muscle, tendon remove the parts well, ribs, pass it through the mincer, with the addition of salt and a few herbs dipped for 1 minute in the vegetable broth flavored with porcini mushrooms. At last you can present it on to a barbecue sauce with leek and cream, you will have a wonderful outcome: the interior as a tartar is sublime and delicious, with a flavor of the meat really unique.

Another example: a piece of fried pork neck meat in the pan to flavor and fragrances (not to lock the liquid as we have always said, for more information go on my brand new smart blog [www.gregorichef.it](http://www.gregorichef.it)), then bring the oven up to 100 ° and put the meat on a grid with a baking tray underneath juices. After 15 minutes, bring the temperature to 76 ° always dry heat and the core probe at 68 °. Once it reaches 68 °, bring the temperature up to 70 °, low fan and let the meat for at least 2 hours there alone, quiet, as the grandmother does. Later, cut it into slices, sprinkle with the sauce and let me know what you ate. If you like, use the same technique with the same flesh, with the difference that the temperature should be at 66 degrees and it should stay over there during two hours. After cooking, cut down to +3 ° and place the slices Cup 3-4 cm high, with the coals on the grill for 4 minutes on each side and make a cut to scream.

Obviously the world of meat, cuts, etc.. is much broader than that described above. Anyway, believe me that at this time you must use the meat of low-cost but high in flavor as long as the flesh is nourished as it should without antibiotics, estrogen, feed that would neutralize any technique and cooking skills of the cook.

AT PAGE 26

## Products

### BLEND COFFEE BEANS

Arabica and Robusta  
Two coffees, both subjected to a roasting hot air and cured for four days.

Pleasure is a blend of coffee beans consisting of 40% Robusta and 60% Arabica. These organoleptic characteristics: full body, good flavor, low acidity, no sour notes, slightly sweet and fruity, not astringent. Bond is instead composed of 10% for Robusta and Arabica for 90%. This gives it a light body, with medium acidity and a fine aroma, sweet and fruity, not bitter, not astringent.

### FORMAT

Sacks, 1000 g, in a modified atmosphere (under nitrogen with non-return valve), with shelf life of 18 months.

### FLOUR TYPE "00"

#### SPECIAL FOR PIZZA

Mythical, Classical, Superb. Those are three types of flours particularly suitable for preparing pizza, which differ in some chemical-physical characteristics, in particular the percentage of humid gluten and proteins and in the different parameters of toughness, elasticity and stability.

Organoleptic characteristics are identic (color, appearance, odor and taste).

The flour looks pure and homogeneous, free of antimicrobial substances, preservatives, colorings, additives or processing aids of any kind. Complexly every flour is produced complies with current Italian legislation and especially the law 04/07/1967 n. 580 and subsequent modifications.

### FORMAT

Bags of 25 kilos.



### GRANA PADANO

#### GRATED IN JAR

It is obtained from the grating of selected forms of Grana Padano. To maintain the best aroma and freshness it gets packaged after being grated in a protective atmosphere, without undergoing any process of drying and no added preservatives.

Tasting notes - Appearance: well separated fragments of uniform size.

Taste: Tasty.

Odor: Pleasant.

Color: Straw yellow.

Conservation - + 2 ° / + 8 ° C max for 180 days

Packaging - Tin lithographed metal from 1000 g. in cartons of 6 units

### HAM FATTED

#### TABLE VIVA

It is produced with chopped lean ham flavor pleasantly delicate, pinkish color. Without added polyphosphates, without milk proteins, gluten and ingredients derived or containing genetically modified organisms.

#### FORMAT

Stay-fresh packaging, weight unit of sale: 8 Kg

Store at +4 ° C. Shelf life 180 days

### EGGS IN SHELL

#### LOOSE

Hen eggs in shell, fresh, A-grade, classified according to the different weight categories:

- M / medium: weight  $\geq$  53 g and less than 63 g

- L / large: weight  $\geq$  63 g and less than 73 g

Features Shell and cuticle: normal shape, clean and undamaged. Air space: height not exceeding 6 mm...  
Yolk: visible on candling as a shadow only, without clearly discernible outline, slightly mobile upon turning the egg and returning to a central

location.

White: clear, translucent.

The date of minimum durability shall be determined from the date of spawning and cannot be later than 28 days following the date of deposition. This date is printed on the shell of each egg and on the label attached to the packaging.

#### FORMAT

Alveolus neutral in wood pulp, size 295x285x50 mm, weighing 69 g, containing n ° 30 eggs.

Cash disposable cardboard of dimensions 300x300x205 mm, containing n ° 3 packs of 30 eggs and a socket cover.

### PULSES AND MAIZE

Range of pulses stored in water and salt

PEAS AVERAGE. Product obtained from fresh peas, healthy, harvested at the right stage of ripeness. Gauge > 9.3 mm. Uniform color and consistency that make the product ready for consumption.

BORLOTTI BEANS. Canned beans obtained from dried pinto properly rehydrated. Even in the version prepared from fresh products picked at the right stage of maturation.

This product has color, flavor, odor characteristic and consistency that make it ready for consumption.

BEANS AND WHITE OF SPAIN. The same characteristics of the previous for dried cannellini beans and rehydrated.

SWEET CORN VACUUM. It's a product obtained by blending beans fresh corn, sweet variety. The product has color, flavor and odor characteristic, consistency that make it ready for consumption.

Packaging in tinplate, net weight 2600 g, 1500 g drained.

Only for the Sweet corn, net weight 2100 g, gocciolato 1770 g.

AT PAGE 28

## The tradition becomes light

**No more punitive, healthy cuisine is becoming more contemporary way into consumer habits. And the health catering develops proposals in respect for the memory.**

by Pietro Cinti

The challenge: Developing the offer of Italian restaurants, preserving the classic style of the tradition, but resold with injections of modernity. The goal is to continue nursing their customers between the reassuring arms of tradition, nourish the soul with the food of memory, pick up the threads of a family relationship / generation, which has dishes, such as emotional vehicle. More simply, reassure the client with the usual promise of quality represented by the long history of Italy in the kitchen, but giving the dishes a new suit that allows them to communicate with the younger generation. An appropriation of values that could drop a concept much in vogue until a few seasons ago, now fallen into disuse rather: in other words a light cuisine.

As soon as the '90s were over with their obsession with the form, after the healthy burst and the nightmare, at least for Italian (functional food which gets to be healthy just being chewed), today the refrain is about health and fit. Everything based on a soft way of eating healthy and of course tasty, getting back to the ingredients used in the past.

Mixing styles and different proposals, according to logic that does not



include more rigid barriers between the formulas and the different offers, but greater freedom of choice and combinations.

“We are facing a substantial change in the way of eating, says Luca Speciani, nutritionist. The era of healthy cuisine but punitive is over. Today the trend is a varied diet with fresh foods, whole grains, using a good quality fat and reduction of refined sugars. Light cuisine varied, which retrieves and updates some good habits of the past and fits into a modern lifestyle. Even the restaurants are realizing more and more of this trend and offer local food items or entire menu with “healthful”, perhaps alongside other proposals more greedy. “

**FOCAL POINT** of this trend is the reduction of the content of certain products. In fats, for example, butter-based sauces, lard and other killer products to the coronary arteries and the waistline, the trend today is to reduce the temperature, use as much as possible “cold” condiments, of course olive oil to lord it on the table and in the kitchen, with its infinite nuances of taste and ability to give depth to all kinds of dishes, from the most traditional to the most innovative recipes.

However, even the butter, finished for a couple of decades in the dock for the hangover of “anti-cholesterol” which has traveled the West, now it is taking its revenge. Unparalleled in giving a special texture to savory dishes, pastry irreplaceable in today’s crusade anti butter has been fading. As for wine, “but less quality” is the motto that guides the many fans of the butter,

even among the chefs of the latest generation, which does not demonize more fat from the cream, but they give a more light, reducing the amount or focusing on products with a reduced fat content.

**INTOLERANCES OR FASHION?** In fact, the restaurant today that looks to the future will be able to satisfy the demands of customers who are increasingly intolerant, dealing with specific diet, accustomed to thinking in terms of subtraction rather than addition. In short, it’s a food that nourishes the body and spirit, and sometimes even your own ego. Gluten free, Lactose free, Low carb, some names of these specific diets, they often from overseas, where they collect legions of followers. Not necessarily struggling with food intolerances, more simply looking for a dietary regimen capable of satisfying them and to make them feel better. Fashion? It is probably one of the components of this gastronomic fragmentation, sometimes dictated by the desire to stand out. In the coming years, the Italian restaurant, at least in its most innovative, will have to find a synthesis between these two souls, keeping an eye on the trends that cross the international culinary scene, but keeping a straight bar on the respect of our history.

**THE CHEF**  
The sugar free cuisine...

Much the same as regards sugar: “We have had for a long time in the menu - says Giannicola Colucci, executive chef at the Hotel Danieli in Venice - a

cake without sugar, a Savarin stewed strawberry sorbet with lychee and melon. Like to target a cross between men and women, and we have had clients who have come to us just to taste this dessert. I believe that if the result of a thorough research as we did on the response of alternative sweeteners in the kitchen, the cuisine “no” can be an engine for development and remarkable innovation, especially in front of customers who are always looking for something new. Winning the challenge “without”, especially in confectionery, is something that fills me with pride, because the result of a process of structured and exhaustive testing, which should make all the chefs as they approach to innovation. “

#### **WHITE VS RED MEAT**

The trend seems to split the market, a little ‘as was the case for Coppi and Bartali. On one hand the carnivores from red meat, those who do not ever resist the succulence of a cut of beef and they see their appetite satisfied by the many proposals focused on barbecue and other similar preparations that characterize a certain type of food. On the other side the lovers of white meat, for their versatility, their delicate taste, their reduced fat content. A raw material that lends itself to the canons of traditional dishes (think of the rabbit, the many roasts declined in key regional), but also supports the most severe changes. Not to mention the many proposals ethnic, also often revised in light key, and introducing concepts such as the very popular dish with meat, cereals and vegetables. The modern restaurant is in front of a

polarization that seems irreconcilable inside though, optics view of the evolution of the proposal, its white meat are winning the duel by a neck. In fact, the gastronomic topical see a higher incidence of white meat, more prone to quick cooking, perhaps with a reduced intake of fat, or low temperature, in order to enhance its texture.

#### THE RECIPE OF APCI CHEFS

Tartare of Mortadella compound of chicory emulsion of Anchovies

Cook Author: ELIA BATTISTEL  
Antica Locanda al CAMPANILE - Via Roma 13/15 30026 Portogruaro (VE)

Ingredients for 4 people

g. 200 Mortadella La Ginestra Veroni, g. 100 burrata cheese, 1/2 green apple, 1 lemon, g. 200 of chicory, extra virgin olive oil, g. 30 of anchovies, salt, pepper, toast, 4 sprigs of marjoram.

Procedure:

Wash and clean the chicory, cut into julienne strips and keep them in ice water. Prepare the tartar cutting the sausage into small cubes, add the diced apple always with a few drops of lemon juice and mix well with the burrata. Drain the chicory and season with the emulsion of anchovies, salt, pepper and lemon juice.

Presentation: create a nest in the middle of the plate of chicory, stack a slice of toast previously crust and toasted in the oven, add a sphere of tartar and garnish with a sprig of marjoram.

APCI - Thousands of leading chefs, restaurateurs supported by valid colleagues, with the logistical and operational support of a select team of professionals, a dynamic presence and bubbly to guarantee the success of the most important format and food and wine events. These are the ingredients of the family of the white caps of the Professional Association of Italian Chefs.

[www.cucinaprofessionale.com](http://www.cucinaprofessionale.com) <<http://www.cucinaprofessionale.com/>>



AT PAGE 34

## Parmigiana risotto, golden porcini and caramelized walnuts

The recipe by Gregori Nalon

By Gregori Nalon

Ingredients for 4 people

FOR THE RISOTTO: 280 g Carnaroli rice bio superfine, 1 kg, 5 vegetable broth, 80 g fresh leek organic, 60 g parmesan cheese 30 months, 30 g fresh butter, organic extra virgin olive oil 20 g bio, 1 g white pepper, sea salt.  
FOR THE MUSHROOMS: 40 g of fresh lamellar porcine, 10 g starch, organic rice, organic bread crumbs 100 g, 100 g bio fresh butter, 1 sprig of rosemary, 1 small clove of garlic, 50 g egg whites bio.

FOR THE WALNUTS: 30 g walnuts, organic raw organic sugar 10 g, 1 g sea salt, white pepper 0.01 g, 10 g balsamic vinegar

FINISHING: g. 20 sun-dried tomatoes organic, 5 g lemon peel, organic extra virgin olive oil 20 g bio

Procedure:

FOR THE RISOTTO: With the oil and butter "sweat" the leek (covered in a saucepan combine all ingredients with a bit of cold water for 10 minutes on low heat, drain off excess fat). In an aluminum toast the rice (dry means dry, without oil or other fat until it



becomes warm and dry to the touch and not that color changes), then pour over the boiling broth and cook over abundant medium-high heat without stirring. Five minutes before the end of cooking (about 15 minutes of cooking) add the leek and bring the rice to the optimum cooking dry. Remove from heat and leave to rest for at least 2 minutes. Add the Parmesan cheese into chunks and grated pepper. Stir vigorously (the parmesan cheese acts as a fat and then add the butter emulsifies without), if you need to lengthen the broth until the desired creaminess.

**FOR MUSHROOMS:** cut reed switch in the egg white and then in the mix of bread and starch, fry in butter with rosemary and garlic.

**FOR WALNUTS:** Roast the kernels to dry and when hot add the sugar, caramelize, add the balsamic vinegar and seasonings.

**FINISHING:** Chop the sun-dried tomatoes, add the lemon zest and oil. Leave to marinate for at least one hour.

**PLATE:** Place the rice in the pot. At the center put the mushrooms golden, sprinkle with nuts and marinated tomatoes.

**AT PAGE 38**

## I'm allowed to enter here

**Restaurants and bars suitable for children. A need that is spreading and bringing different sectors entrepreneurs to invest on this way**

By Maria Elena Dipace

Moms, dads, grandparents, uncles and babysitters ready to listen. Farewell to dinners at home “because you know with kids ...” and goodbye to dinners out “What are we doing with the children?": From now on “children friendly” bars and restaurants will take care of it.

What does “restaurants and bars suitable for children” mean? It basically means premises with ideas for games and for the wait or promotional evenings for families, assistance in choosing the menu with trained staff and ad hoc payment options to the table. And even with local children’s menu, half portions,



breakfast and snacks for children, illustrated menus, information on ingredients and story on the supply chain. Anyway, that’s not all. To ensure peaceful meals to all families there are different new tools, such as, high chairs, adapters and chairs, plates, containers and cutlery for children, equipment for autonomy in the bathroom and to heat bottles and baby food. Also, as they proceeded to a safe placement of the tables, they thought about the control of the sounds, to have more attention to breast-feeding women and to create a

parking area for strollers. All attention that bind quality of raw materials and the dishes prepared, and the equally essential relationship of kindness and trust among restaurateurs, waiters, bartenders and families. Basic rules still apply now that are seasoned with valuable tricks for children.

**In the Italian capital of fashion,** Milan, we have several restaurants that have ‘caught’ this business. We start from Bim Bum Brunch, brunch perfect for family. Launched six years ago by “F & De group”, it has moved and it is

now held every Sunday from October to May at Pasticceria Ambrosiana. The appointment is at 12:30, to continue until about 3.00 pm.

To welcome children there is Winnie The Pooh himself, who accompanies them in the downstairs lounge, decorated with panels inspired by the story of Alice in Wonderland. After lunch the animators involve children in creative workshops, face painting, baby dance, small shows and cooking workshops. Also, before to say goodbye, kids can enjoy an afternoon tea with candy cane.

In the menu two different lists for children and parents. For the little ones, hot dishes and a choice between first, second and dessert. In the buffet for parents: baked goods, muffins, cakes, pies, jams, cheeses, cold cuts, and hot, coffee, orange juice, fruit, yogurt and salads. (Prices: adults € 35, children: 0-3 years free, from 4 years old: 10 € ) . Again Sunday, again brunch.

The 4cento in Via Campazzino 14, aims to Milanese families looking for a different way to spend a Sunday. While parents can taste the delights of the chef, the children are engaged in creative activities and followed by specialists in a safe and secure Games, space exploration to promote concentration and listening, dancing to improve motor coordination and representations of fables. And yet we have creative workshops, puppet theater, storytelling as inspiration to create and work in every encounter with new subjects. We leave Milan and go in Sesto San Giovanni, here we find the restaurant/pizzeria Mucca e Farina that offers many delicious dishes to be eaten with the family in a spacious and relaxing atmosphere, suitable for both adults and for children.

On Friday, Saturday evening and Sunday morning, the place provides its customers the service of entertainment for children, which includes a big screen where you can check your child playing in a separate room, while enjoying lunch or dinner. To entertain the older ones, however, there are evenings of live music.

**Let's move BOLOGNA** where we find the restaurant "Da Babette." Here the little guests can choose to eat at the table with their parents or in a room designed just for them, where they can eat and play helped and entertained by a baby sitter. Even the dishes are



designed to best meet the needs of children, dedicating the menus to the most beloved characters from children. In Rome, the restaurant "Briciole e Favole" offers a bar and entertainment dedicated with real storyteller for children. In Parma, l' "Eco Baby Bar", created by two moms, Valentina Bersiga and Lorenza Mazzoni, who first felt the need for a space where adults could linger over a drink while their children could have a snack, play games, create in laboratories dedicated to them. In addition, the Eco Baby Bar Palazzo Ducale focuses on two very strong trends, the bio, because most of what is served biologic and environmental sustainability, especially in the choice of furniture environmentally friendly.

And yet, in Perugia where "The tavern of Pinocchio" was recently inaugurated a themed restaurant unique in its kind, where all the staff plays a role of the beloved fairy tale of Collodi, creating an immersive atmosphere where everyone, young including guests, can not help but get into the part and act like real characters in the story.

**How to accommodate families**

Many components of your staff may not have the slightest idea of what it means to go out to eat with the children.

**TRAINING.** Prepare your employees to be as accommodating as possible from the first moment in which the family

walk through the door of your room. **LAYOUT.** If possible, families should have tables larger than the actual number of people. If they are four, it should be given a table for six in such a way that children can have room to color or play.

Speaking from personal experience, nothing is more annoying than being herded around a table trying to find a place for all the paraphernalia essential for children when you leave the house with baby bottle games and so on.

**RELATION.** Staff should also learn how to treat children with the same courtesy and respect used with adult clients. A waiter should never under any circumstances show irritation or lack of respect for a child, no matter how bad was his behavior. Remember that children are also customers.

**DISHES.** It is also important to stock cutlery and children's equipment: to provide glasses for children is essential in restaurants that want to be considered suitable for children. Have you ever seen a child of two years trying to drink from a wine glass? Do not forget to also provide flat plastic knives and forks, maybe colored.

The cost saving you will cushion the various dishes from a likely failure.

**INTRATEINMENT.** In addition, to provide high chairs and chairs with upside, the staff should offer children games and material to paint. Many restaurants in Europe and America

take the special boxes for children containing crayons and placemats to color: Cheap and it makes the little ones happy.

Take care of the children of your customers and you will see that families will go back again to visit you!

#### Box

Little chefs in the kitchen

There are growing cooking classes for children that provide approximate age from 6 to 11 years, with a maximum of 15 children per class. Real arcades of taste, the courses that involve little chefs encourage them to express their creativity, stimulating creativity and imagination through tasting and handling of ingredients, revealing new, exciting recreational activities.

In Milan there is an association called 'Children in the Kitchen', founded in 2006. The association over the years has made many laboratories, met with children, parents and teachers, published books and magazine articles for adults and children, contributed to the emergence of new initiatives, such as Little Chef, a beautiful Italian cooking school for the children in Los Angeles. In 2010, the short film The competent Hand, which describes the activities of the Association, is awarded a Special Mention Prize Film Academia Barilla "for the high educational value of the initiative pedagogical described possible

paradigm and model for similar actions nutrition education in Italian schools .

#### AT PAGE 42

## Raisin, sweet and versatile at the same time

***In Italy, wines made from overripe grapes, for the place of production, the grape varieties used, the winemaking techniques and the sensory profiles, have no equal in any wine-growing area in the world. It is worth rediscovering them.***

By Nicholas Regazzoni

Since the post-war until today, Italian consumers have nourished an attitude not always benevolent towards raisin wines. That's probably because the emphasis was often placed only on the sweet taste, which seemed to distinguish these wines equally. Doing so, it ended up standardize the organoleptic characteristics and the value of individual labels. Fortunately, over the years, the market began to realize that the reality of the Italian raisin wines is much more complex and varied than it might seem at first sight, and the credit for this change is certainly given to the cellars.

Cellars, in fact, have progressed a lot in the wine area, improving the hygienic conditions in the process of wine making, starting to stabilize musts and wines at low temperatures, rather than resorting to sterile filtration. Not to mention that important progress has also been made in viticulture, starting for example with more attention to choose the most suitable soil and climatic environments for the production of grapes for drying. All this has given rise to products not only perceived as more pleasant than in the past, but rather with a greater personality, the result of well-aimed agronomic and oenological choices as the recovery of ancient indigenous varieties and production techniques. In short, the raisin wines have become more and more of the true wines of the territory, and in doing so, they have gradually lost the patina of uniformity in the past threatened to penalize them. The problem is that the renewed curiosity on the part of consumers, now more aware of the variability and differentiation of sensory Italian raisin wine, has not yet been sufficiently exploited, and one of the levers on which the food can point to take advantage of this opportunity is especially communication. The fragmentation of the image that still characterizes this type of wine, for example, can stimulate the proposal of innovative food and wine pairings, ranging from aperitif to dessert more than usual. In fact, that's a match still to be played.

#### 1) Badia a Coltibuono

Vin Santo Del Chianti Classico Doc  
[www.coltibuono.com](http://www.coltibuono.com)

The taste is smooth and velvety, and although the alcohol content is rather high (15.5%), you can also consume before meals. As per tradition, is made from grapes to wither in well-ventilated rooms, while the fermentation and aging take place in small oak barrels  
Combination

Try it as an aperitif, as well as an accompaniment to the typical Tuscan pastries

#### 2) Cantina Giralan

Pasithea Oro  
Alto Adige Doc  
[www.girlan.it](http://www.girlan.it)

All the grapes used for the production of this Raisin come from a single vineyard located in the vicinity of Lago of Monticolo (cornaiano), on which



clusters tends to develop noble rot. The wine is on the nose with a veritable symphony of aromas, complemented by a hint of fresh citrus.

#### Combination

It's excellent with seasoned and spicy cheeses.

### 3) Donnafugata

Ben Ryé

Passito di Pantelleria Doc

[www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)

It's complex and elegant, characterized by a long aromatic with notes of apricot, candied orange peel and Mediterranean herbs. Its sweetness is perfectly balanced by acidity and tasty. The age of the vines grown on land mainly terraced, are on average 100 years.

#### Combination

It does its best by itself, as "mediation wine", but it can be combined with pastries a base di dry fruit e fresh fruit tart.

### 4) Les Crêtes

Moscato Passito

Valle d'Aosta Doc

[www.lescrettes.it](http://www.lescrettes.it)

On the nose the sensation is spicy and floral, while in the mouth it releases a well-balanced sweetness to flavor and freshness. The grapes are harvested, in several steps, and after pressing, the must is fermented in steel. Followed by aging for 6 months in bottle.

#### Combination

It can be combined with cheese, such as Bleu d'Aoste and Gorgonzola. Or dry pasties.

### 5) Plani Arche

Montefalco Sagrantino Passito Docg

[www.planiarche.it](http://www.planiarche.it)

From a company that works in the Umbrian organic farming scheme comes this sweet matured in steel and barriques, which is characterized by a ruby red color which tends towards garnet with aging. The aroma is fruity with hints of blackberries, while in the mouth it feels pleasant tannins, intense and soft

#### Combination

Rediscovering the tradition is worth. The best combine is lamb and game.

### 6) Poggio Argentiera

Lalicante

Vino da tavola passito

[www.poggioargentiera.com](http://www.poggioargentiera.com)

It comes from clusters of Alicante, always together with the variety used in the vinification of Sangiovese Morellino di Scansano. That's a wine of a great personality with intense color, with aromas ranging from Mediterranean to cocoa, coffee, olive paste and sun-dried tomato. It can be aged for a long time.

#### Combination

The combination could be from great cheeses to any kind of chocolate, in

any of its declination.

### 7) Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy

L'Altro Moscato

Piemonte Doc Moscato Passito

[www.marchesidigresy.com](http://www.marchesidigresy.com)

Made from overripe grapes left to dry on, until the appearance of noble rot. After pressing, the must is fermented in oak barrels for at least 18 months. The aroma is reminiscent of candied fruit, dried figs, citrus fruit and apricots, while the palate appreciates a good balance between structure and acidity.

#### Combination

Medium-aged cheeses. Incredible the combination with pâtés as well

### 8) Terredora

Passito Campania Fiano Igt

[www.terredora.com](http://www.terredora.com)

The grapes are harvested in November, in order to encourage the development of noble rot. Aging in barrels for at least 24 months follows soft pressing and fermentation. The taste is scents of chamomile, honey, ripe peach, acacia flowers and vanilla. In the mouth sweet tones and a vein austere, reminiscent of toasted hazelnuts

#### Combination

Perfect for cheese, accompanied by honey and jelly.



AT PAGE 46

## The end of the Italian meal

**What's better than a grappa to finish lunch or dinner outside of home? Here are the products that cannot be missed in your assortment**

### Campari

Grappa Henry seraph

The range of grappa Enrico Serafino has three variants: white grappa, Muscat grappa and Nebbiolo grappa. The first is obtained from the distillation of fresh grapes with noble grape varieties. The second is obtained from the distillation of fresh grapes of the famous Muscat. Finally, from the heart of the Langhe and Roero, with its charm of aromas and flavors of this spirit of the prince of grape marc, we have the legendary Nebbiolo.

### LUCANO

BAROQUE GRAPPA

Amber, vanilla and red fruit. GRAPPA BAROCCA is a valuable product, to taste, alone or in combination with the chocolate.

Baroque is obtained from the batch distillation of grape marc red and white and careful aging in French oak barrels fine.

A spirit intended all'Ho. Ho.Re.Ca., which will be presented at the next show at the bar HOST Lucano with a totally renewed.

### DIAGEO

Oltre il Vallo (Over the range)

'Oltre il Vallo' is the first aged grappa aged in barrels of Single Malt Scotch Whisky born from the collaboration between Diageo Italy and Berta Distillery. The collaboration between Berta, which for four generations cultivated the art of grape processing and distillation, and Diageo, the world leader in the field of premium alcoholic beverages, was born an innovative project that is the union of two very different cultures and far between, but united by a passion for distillation: the Scottish Highlands and Monferrato.

### MOLINARI

FLOWER GRAPPA RABOSO

GAMBRINUS

It comes from a rigorous selection of skins produced exclusively from grapes of the ancient and rare variety of Raboso. The distillation is carried out according to the traditional method discontinuous bain-marie, the only one capable of enhancing aromas and flavors of cherry and blackberry, present in grapes of origin. Its aroma, very intense and persistent has a power of attorney after tasting a feeling of great harmony.

### RONER

GRAPPA GEWÜRZTRAMINER

RESERVE

Pure pomace Grappa Gewürztraminer aged 18 months.

This skillful blend of different vintages is a journey of the senses that begins with the surprisingly floral aroma

with hints of spice, passes through the full-bodied and fruity, rich and refined nuances come to ending with an aftertaste from the incredible softness.

GRAPPA NONINO (grappa Granddaddy)

8 YEARS IN RESERVE BARRIQUES

It is a thoughtful blend of Grappa, from marc Monovitigno Moscato, Friulano, Merlot, Schioppettino and vineyards of Friuli; aged 8 years in small oak barrels, Limousin, Nevers and ex -Sherry. It's amber intense and brilliant. On the palate confirms the olfactory richness and fruity, with notes of pastry, spices, chocolate and marzipan. 43 % vol

Nonino Grappa Riserva 8 Years in oak barrels is distilled using traditional methods, aged in oak barrels and bottled without added colors. This year marks the 40 years of the creation of Monovitigno by Nonino Grappa creation that has turned from Cinderella to a queen of the spirits!

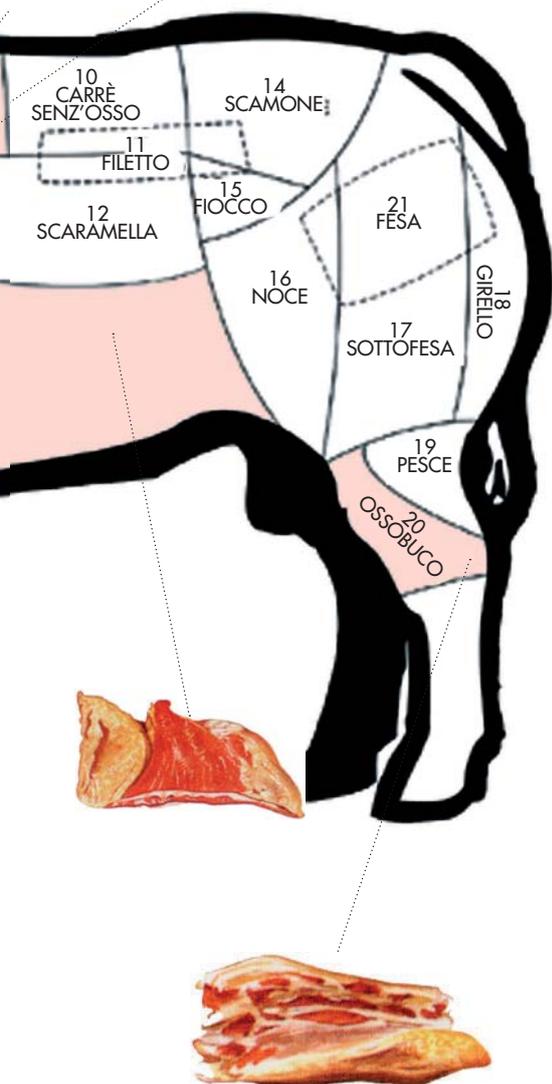
GRAPPA BOCCHINO

RESERVE CARLO MOUTHPIECE

The reserve consists of Carlo Bocchino grappa of different ages is coming from different Piedmonts' vines (Barbera, Nebbiolo, Moscato) that form a complex bouquet, articulate and unmistakable. After distillation, the brandy is placed to mature in oak barrels from Allier and Limousin Tronçais, preserved in the aging cellars in Canelli. The color is very deep and intense due to the long stay in the wood. The Reserve Carlo Bocchino has a rich aroma, with hints of vanilla very long, tobacco, spices. The palate is opulent, velvety, elegant, complex and continuous.



Conoscere i prodotti  
dà valore ai piatti cucinati  
senza pesare  
nelle tasche dei clienti



che stanno diventando adesso di moda (e quando qualcosa in cucina diventa di moda prima o poi qualcuno fa qualche stupidaggine). Infatti occorre procedere con esperienza, seguire i consigli giusti e non sottovalutare nessun aspetto igienico, essere bravi nella sanificazione del prodotto stesso prima della cottura in bassa temperatura, ed eseguire tutta la prassi corretta di abbattimento e conservazione.

**RICORDO LE PRIME VOLTE** che vedevo la nonna che cucinava nella stufa a legna, metteva il pezzo di carne lì vicino al fuoco senza farlo rosolare, per fargli accumulare calore e lo lasciava lì, solo, per ore, ma a tavola era un tripudio di sapori, profumi. Cose che entrano nella nostra mente e ci rimangono per anni, decenni e qualsiasi cuoco che riesca a far tornare queste sensazioni a un ospite, state certi che non lo perderà più come cliente.

Con i tagli così detti di seconda o terza scelta, con il grasso naturale che dà sapore alla carne, si possono fare moltissime preparazioni, per di più a un costo molto interessante. Vi faccio un esempio (la foto in alto lo rappresenta): se prendete un pezzo di muscolo, togliete bene le parti tendinee, le nervature, lo passate al tritacarne, con l'aggiunta di sale e poche erbe aromatiche lo tuffate per 1 minuto nel brodo vegetale aro-

matizzato ai porcini e lo presentate sopra ad una salsa barbecue e crema di latte al porro, avrete un risultato meraviglioso: l'interno come una tartare, sublime, delizioso, con un sapore di carne davvero unico.

**UN ALTRO ESEMPIO:** rosolate un pezzo di coppa di maiale nella padella per dare sapore e profumi (non per bloccare i liquidi come ci hanno sempre detto, per informazioni maggiori andate sul mio nuovissimo smart blog [www.gregorichef.it](http://www.gregorichef.it)), portate poi il forno a 100° e metteteci la carne dentro sopra una griglia con una teglia raccogli succhi sotto, dopo 15 minuti portate la temperatura a 76° sempre a calore secco e la sonda al cuore a 68°. Una volta raggiunti i 68° portate la temperatura a 70°, ventilazione bassa e lasciate la carne per almeno 2 ore, lì sola, tranquilla, come faceva la nonna. Dopo tagliatela a fette, cospargete con il sugo di cottura e ditemi che cosa avete mangiato. Se vi piace, usate la stessa tecnica con la stessa carne, con la differenza che la temperatura deve arrivare ai 66° e rimanerci per due ore. Dopo la cottura, abbattete a +3° e mettete le fette di coppa alte 3-4 cm, sulla griglia con le braci per 4 minuti per lato e fate una tagliata da urlo. Ovviamente il mondo delle carni, dei tagli ecc. è molto più ampio di quanto descritto sopra ma credetemi che mai come in questo momento si deve usare la carne di basso costo ma di elevato sapore a patto che la stessa carne sia nutrita come si deve, senza antibiotici, estrogeni, mangimi che vanificherebbero qualsiasi tecnica di cottura e capacità del cuoco.

## IN DISPENSA

### MISCELA CAFFÈ IN GRANI ARABICA E ROBUSTA

Due miscele di caffè, entrambe sottoposte a una tostatura ad aria calda e a una stagionatura di quattro giorni.

**Piacere** è una miscela di caffè in grani composta per il 40% di Robusta e 60% di Arabica. Queste le caratteristiche organolettiche: corpo pieno, buon aroma, poca acidità, assenza di note aspre, poco dolce e fruttato, non astringente.

**Pregiata** è invece composta da Robusta per il 10% e da Arabica per il 90%. Ciò le conferisce un corpo leggero, con media acidità e un aroma fine, dolce e fruttato, non aspro e non astringente.

#### FORMATO

Sacchi da 1000 g, in atmosfera modificata (sotto azoto con valvola di non ritorno), con shelf life di 18 mesi.



### FARINA TIPO "00" SPECIALE PER PIZZA

Mitica, Classica, Superba, sono tre tipi di farine particolarmente adatte per preparare la pizza, che si differenziano per alcune caratteristiche chimico-fisiche, in particolare la percentuale di glutine umido e di proteine e nei differenti parametri di tenacità, elasticità e stabilità. Identiche le caratteristiche organolettiche (colore, aspetto, odore e sapore).

La farina si presenta pura ed omogenea, esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie. Nel complesso ogni singola farina prodotta è conforme alla legislazione italiana vigente e in particolar modo alla legge 04/07/1967 n. 580 e successive modifiche.

#### FORMATO

Sacchi da 25 chili.

## GRANA PADANO

### GRATTUGIATO IN BARATTOLO

È ottenuto dalla grattugia di forme selezionate di Grana Padano. Per conservarne al meglio l'aroma e la freschezza viene confezionato dopo essere stato grattugiato in atmosfera protettiva, senza subire alcun processo di essiccazione e senza aggiunta di conservanti.

**Caratteristiche organolettiche** - Aspetto: frammenti di grandezza uniforme ben sgranati. Gusto: Saporito. Odore: Gradevole. Colore: Giallo paglierino.

**Conservazione** - + 2° / + 8° C max per 180 giorni

Confezione - Barattolo metallico litografato da 1000 g. in cartoni da 6 unità





### PROSCIUTTO COTTO SGRASSATO

#### TAVOLA VIVA

È prodotto con polpa di prosciutto magro dal sapore gradevolmente delicato, colore rosato. Senza polifosfati aggiunti, senza proteine del latte, senza glutine e senza ingredienti derivanti o contenenti organismi geneticamente modificati.

#### FORMATO

Confezione salvafreschezza, peso unità di vendita: 8 Kg. Conservazione a + 4°C. Shelf life 180 giorni



### UOVA IN GUSCIO

#### SFUSE

Uova in guscio di gallina, fresche, di categoria A, classificate secondo le diverse categorie di peso:  
 - M/medie: peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g  
 - L/grandi: peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g

**Caratteristiche** Guscio e cuticola: forma normale, puliti e intatti. Camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile. Tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombra, senza contorno apparente, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo ma con ritorno in posizione centrale. Albume: chiaro, traslucido.

La data di durata minima è determinata a partire dalla data di deposizione delle uova e non può essere posteriore al 28° giorno successivo alla data di deposizione. Tale data viene stampata sul guscio di ogni uovo e sull'etichetta applicata all'imballo.

#### FORMATO

Alveolo neutro in polpa di legno, dimensione 295x285x50 mm, del peso di 69 g, contenente n° 30 uova.  
 Cassa di cartone a perdere di dimensioni 300x300x205 mm, contenente n° 3 confezioni da 30 uova e un alveolo di copertura.

## LEGUMI E MAIS

Gamma di legumi conservati in acqua e sale

**PISELLI MEDI.** Prodotto ottenuto da piselli freschi, sani, raccolti al giusto grado di maturazione. Calibro >9,3 mm. Colore uniforme e consistenza tale da rendere il prodotto pronto al consumo.

**FAGIOLI BORLOTTI.** Fagioli in scatola ottenuti da borlotti secchi opportunamente reidratati. Anche nella versione preparata da prodotti freschi colti al giusto grado di maturazione. Colore, sapore e odore caratteristici e consistenza tale da rendere il prodotto pronto al consumo.

**FAGIOLI CANNELLINI E BIANCHI DI SPAGNA.** Le stesse caratteristiche dei precedenti per i fagioli cannellini secchi e reidratati.

**MAIS DOLCE SOTTOVUOTO.** Prodotto ottenuto dal taglio di chicchi di granoturco fresco, varietà dolce. Colore, sapore e odore caratteristici, consistenza tale da rendere il prodotto pronto al consumo.

**Confezioni** in scatola di banda stagnata, peso netto 2600 g, sgocciolato 1500 g.

Solo per il Mais dolce, peso netto 2100 g., psgocciolato 1770 g.



### FUNGHI PORCINI TRIFOLATI A FETTE

I funghi porcini di prima scelta provengono da raccoglitori e zone selezionati.

Si presentano tagliati in pezzi di dimensioni varie, privi di unità difettose o alterate, immersi in liquido di governo costituito da olio vegetale. Hanno consistenza morbida e sapore tipico del porcino con l'aroma delle piante aromatiche e spezie dosate come vuole la tradizione.

#### FORMATO

Confezione in scatola metallica, 800 g.



# La tradizione diventa light

*Non più punitiva, la cucina salutare si fa sempre più strada nelle abitudini dei consumatori contemporanei.*

*E la ristorazione elabora proposte salutistiche nel rispetto della memoria*

DI PIETRO CINTI

**L**a sfida: evolvere l'offerta della ristorazione italiana, preservando gli stilemi classici della tradizione, ma rinverdendoli con iniezioni di modernità. L'obiettivo è continuare a cullare i propri clienti tra le tranquillizzanti braccia della tradizione, nutrire l'anima con il cibo della memoria, riannodare i fili di un rapporto famigliar/generazionale, che ha le pietanze come veicolo emotivo.

Più semplicemente, rassicurare il cliente con la consueta promessa di qualità rappresentata dalla lunga storia dell'Italia tra i fornelli, ma dando ai piatti un nuovo abito che permetta loro di dialogare anche con le nuove generazioni. Un'appropriazione valoriale che si potrebbe ridurre in un concetto tanto in voga fino a qualche stagione fa, oggi caduto piuttosto in disuso: ossia la cucina light. Svaniti i rampanti anni '90 e la loro ossessione per la forma a tutti i costi, con un corollario "punitivo" ben evidente per il palato del commensale, oggi dopo la sferzata salutistica e l'incubo, almeno per noi italiani, dei cibi funzionali, capaci di "far bene" masticandoli, il refrain riguarda il binomio

salute e forma, ma perseguito in chiave soft, gratificante anche per il palato, recuperando ingredienti e lavorazioni del passato.

Mixando stili e proposte differenti, secondo una logica che non prevede più rigidi steccati tra le formule e le diverse offerte, ma una maggiore libertà di scelta e di accostamenti.

«Siamo di fronte a un cambiamento sostanziale nel modo di alimentarsi – dichiara Luca Speciani, medico nutrizionista – finita l'epoca della cucina salutare ma punitiva, oggi il trend è un'alimentazione variata, con alimenti freschi, cereali integrali, uso di grassi di qualità e riduzione degli zuccheri raffinati.

Una cucina leggera, variata, che recupera e attualizza alcune buone abitudini del passato e le inserisce in uno stile di vita moderno. Anche la ristorazione si sta accorgendo di questa tendenza e sempre più locali propongono pietanze o interi menù con elementi "salutistici", magari accanto ad altre proposte più golose».

**PUNTO FOCALE** di questa tendenza riguarda la riduzione del contenuto di determinati prodot-



Luca Speciani,  
medico nutrizionista

Abbattuti gli steccati tra le offerte, prevale una maggiore libertà di scelta

Sale eliminato nel Risotto alla pescatora dello chef Nicola Portinari, Ristorante La Peca, Lonigo (2 stelle Michelin)

## Salute in cucina

**INGREDIENTI.** Alimenti freschi, cereali integrali, uso di grassi di qualità e riduzione degli zuccheri raffinati

**COTTURE.** Riduzione delle temperature, uso quanto più possibile "a freddo" dei condimenti, ampio utilizzo dell'olio di oliva, anche se il burro non è bandito (in quantità minori, ma di qualità)

**TREND.** Gluten free, Lactose free, Low carb: molti consumatori sono affetti da intolleranze o sensibilità a determinati ingredienti. Da non dimenticare

### TENDENZE

## Bianche vs Rosse

**L**a tendenza sembra spaccare il mercato, un po' come accadeva per Coppi e Bartali. Da un lato i carnivori da carne rossa, quelli che non resistono mai alla succulenza di una tagliata di manzo e che vedono soddisfatto il loro appetito dalle tante proposte incentrate su asado, barbecue e altre preparazioni similari che caratterizzano un certo tipo di ristorazione. Sull'altra sponda i cultori delle carni bianche, per la loro versatilità, il loro gusto delicato, il loro ridotto contenuto in grasso. Una materia prima che si presta ai canonici piatti della tradizione (pensiamo al coniglio, ai tanti arrosti declinati in chiave regionale) ma che supporta anche le evoluzioni più spinte. Senza dimenticare le tante proposte etniche, anch'esse spesso rivedute in chiave light, e che introducono concetti molto in voga come quello del piatto unico con carne, cereali e verdure. La ristorazione moderna è di fronte a una polarizzazione che sembra inconciliabile al suo interno anche se, vista dall'ottica dell'evoluzione della proposta, proprio le carni bianche stanno vincendo la disfida per un'incollatura. Di fatto, le proposte gastronomiche d'attualità, vedono una maggiore incidenza delle carni bianche, più predisposte verso cotture rapide, magari con un ridotto apporto di grassi, oppure a bassa temperatura, per esaltarne la texture scioglievole.

*La ricetta degli chef Apci*

## **Tartare di Mortadella su composto di Puntarelle di Cicoria in emulsione di Alici**



### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

g. 200 mortadella lgp, g. 100 burrata, 1/2 mela verde, 1 limone, g. 200 puntarelle di cicoria, olio extra vergine di oliva, g. 30 di alici, sale, pepe, pane da toast, 4 rametti di maggiorana

**APCI** - Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.  
[www.cucinaprofessionale.com](http://www.cucinaprofessionale.com)

### **PROCEDIMENTO:**

Lavare e pulire le puntarelle, tagliarle a julienne e tenerle in acqua e ghiaccio. Preparare la tartare tagliando la mortadella a piccoli cubetti, unire la mela sempre tagliata a cubetti con qualche goccia di succo di limone e amalgamare il tutto con la burrata. Scolare le puntarelle e condirle con l'emulsione di alici, sale, pepe e del succo di limone.

### **PRESENTAZIONE**

Creare al centro del piatto un nido di puntarelle, sovrapporre una fetta di pane da toast precedentemente privato della crosta e tostato in forno, unire una sfera di tartare e guarnire con un rametto di maggiorana.

**CUOCO AUTORE:** ELIA BATTISTEL

**ANTICA LOCANDA AL CAMPANILE - VIA ROMA 13/15 30026 PORTOGRUARO (VE)**

ti. Sui grassi, per esempio, banditi intingoli a base burro, lunghe cotture, strutto e altri prodotti killer per le coronarie e il girovita, oggi la tendenza è la riduzione delle temperature, l'uso quanto più possibile "a freddo" dei condimenti, naturalmente l'olio d'oliva a farla da padrone sulla tavola e in cucina, con le sue infinite sfumature di gusto e la capacità di dare spessore a tutti i tipi di piatti, da quelli più tradizionali fino alle ricette più innovative.

Tuttavia, anche il burro, finito per un paio di decenni sul banco degli imputati per la sbornia di "anticolesterolo" che ha attraversato tutto l'Occidente, ora si sta prendendo la sua rivincita.

Impareggiabile nel donare una speciale texture ai piatti salati, insostituibile nella pasticceria, og-

“Meno, ma di qualità” il motto di chef e consumatori nella scelta dei grassi

gi la crociata anti burro è andata affievolendosi.

Come per il vino, “meno ma di qualità” è il motto che guida i tanti fan del burro, anche tra gli chef dell'ultima generazione, che non demonizzano più il grasso proveniente dalla crema di latte, ma sanno darne un'interpretazione più leggera, riducendo le quantità oppure puntando su prodotti con un ridotto tenore di grassi.

**INTOLLERANZE O MODA?** Di fatto, il ristorante di oggi che guarda al futuro, dovrà essere in grado di accontentare le richieste di un cliente sempre più intollerante, alle prese con regimi alimentari specifici, abituato a ragionare in termini di sottrazione invece che di addizione.

Insomma, cibo che sappia nutrire

## Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency® L'efficienza incontra il gusto



**Il sistema brevettato HiDensityControl® – qualità dei cibi reinventata**

fino al **30%** di capacità in più\*

fino al **20%** di consumo energetico in meno\*

fino al **30%** più veloce\*

\* rispetto al modello precedente.

Il nuovo sistema brevettato HiDensityControl® garantisce una qualità dei cibi e un rendimento di cottura straordinari con un consumo di risorse minimo. Inoltre, grazie a intelligenti carichi misti, risparmiate moltissimo tempo. L'uso è facilissimo. L'apparecchio si adatta all'utente e continua a imparare nuove cose. Questa è whiteefficiency®!

**Vi aspettiamo alla fiera Host di Milano, dal 18 al 22 Ottobre 2013 – PAD. 4 STAND D42/E33**

Partecipate al nostro RATIONAL CookingLive. Iscrizioni sul sito [www.rational-online.it](http://www.rational-online.it) o al numero di telefono 041 595 19 09.

**RATIONAL**





corpo e spirito e, talvolta, anche il proprio ego. Gluten free, Lactose free, Low carb, alcuni nomi di questi regimi alimentari specifici, spesso provenienti da oltreoceano, dove raccolgono schiere di adepti. Spesso non alle prese con intolleranze alimentari, più semplicemente alla ricerca di un regime dietetico capace di soddisfarli e di farli sentire meglio. Moda? Probabilmente è una delle componenti di questa frammentazione gastronomica, dettata talvolta dalla volontà di distinguersi.

Nei prossimi anni la ristorazione italiana, almeno nella sua componente più innovatrice, dovrà trovare una sintesi tra queste due anime, tenendo un occhio aperto sulle tendenze che attraversano il panorama gastronomico internazionale, ma tenendo dritta la barra sul rispetto della nostra storia.

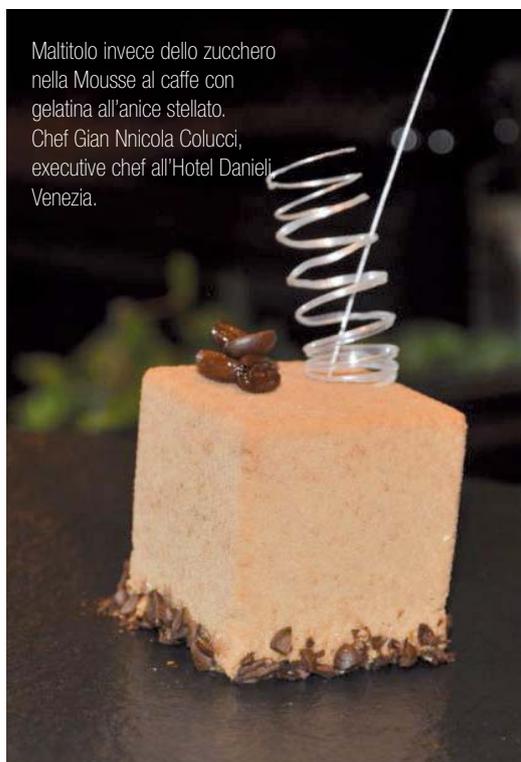
**LO CHEF**

## La cucina senza... zucchero

**A**nche sugli zuccheri cresce l'attenzione. «Abbiamo avuto per molto tempo in menù – dichiara Gian Nicola Colucci, executive chef dell'Hotel Danieli di Venezia – un dolce privo di zucchero, un savarin in guazzetto di fragole con sorbetto di lichi e melone. Piaceva a un target trasversale, tra uomini e donne, e abbiamo

avuto clienti che sono venuti da noi proprio per assaggiare questo dessert. Ritengo che, se frutto di una ricerca approfondita come abbiamo fatto noi sulla risposta in cucina dei dolcificanti alternativi, la cucina “senza” possa rappresentare un volano di sviluppo e innovazione notevole, soprattutto di fronte a un cliente in continua ricerca di qualcosa di nuovo. Vincere la sfida del senza, soprattutto in pasticceria, è una cosa che mi riempie di orgoglio, perché frutto di un percorso di sperimentazione articolato e approfondito, che tutti gli chef dovrebbero compiere quando si avvicinano all'innovazione».

Maltitolo invece dello zucchero nella Mousse al caffè con gelatina all'anice stellato.  
Chef Gian Nicola Colucci,  
executive chef all'Hotel Danieli  
Venezia.





# GENERAL FRUIT

## Concentrati sulla qualità

Dal 1988 General Fruit produce:

- ◆ SUCCHI CONCENTRATI PER BREAKFAST
- ◆ PREPARATI PER COCKTAILS
- ◆ PREPARATI PER DESSERTS
- ◆ SUCCO DI LIMONE 100%
- ◆ CONDIMENTI MONODOSE
- ◆ TOPPINGS
- ◆ SCIROPPI PER GRANITE E BEVANDE e molto altro...



General Fruit S.r.l. Via T.Tasso, 8/10 - 24060 Credaro (BG)  
Tel. 035.927030 - info@generalfruit.com - www.generalfruit.com



LA RICETTA DI GREGORI NALON

# Risotto alla parmigiana, porcini dorati e noci caramellate

Chef consulente di cucina e di importanti aziende alimentari e attrezzature, Gregori Nalon ha coniato per se stesso il termine di FOOD COACH, occupandosi non solo di formazione culinaria ma affrontando attraverso il lavoro in cucina tutto quanto attiene a questo mondo, compresa la gestione dei rapporti con il personale della brigata, con il datore di lavoro, con i manager, con i clienti, ecc. In tutta Italia e non solo dirige moltissimi corsi di specializzazione, è stato membro della Nazionale Italiana Cuochi rappresentando l'Italia nelle competizioni mondiali, è da poco stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere al merito professionale dalla Casa Reale Cernetic. Da molti anni è consulente della Cooperativa Italiana Catering. [www.gregorichef.it](http://www.gregorichef.it)



guarda il video della ricetta su [www.mixerplanet.com](http://www.mixerplanet.com)



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**PER IL RISOTTO:** g 280 riso Carnaroli bio superfino, kg 1,5 brodo vegetale, g 80 porro fresco bio, g 60 parmigiano reggiano 30 mesi, g 30 burro fresco bio, g 20 olio extravergine d'oliva bio, g 1 pepe bianco, sale fino marino.

**PER I PORCINI:** g 40 porcino fresco a lamelle, g 10 amido di riso bio, g 100 pane grattugiato bio, g 100 burro fresco bio, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio d'aglio piccolo, g 50 albume d'uovo bio.

**PER LE NOCI:** g 30 gherigli di noci bio, g 10 zucchero grezzo bio, g 1 sale fino marino, g 0,01 pepe bianco, g 10 aceto balsamico

**PER LA FINITURA:** g. 20 pomodori secchi bio, g 5 buccia di limone bio, g 20 olio extravergine bio



## PROCEDIMENTO

**PER IL RISOTTO:** Con l'olio ed il burro "sudare" il porro ( in un pentolino coperto mettere tutti gli ingredienti a freddo con un pò di acqua per 10 minuti a fuoco dolce, scolare dal grasso in eccesso). In un tegame d'alluminio tostare il riso (significa asciugarlo a secco, senza olio, o altri grassi, fino che diventa caldo ed asciutto al tatto e non che cambi di colore), quindi bagnare con il brodo che bolle abbondante e lasciare cuocere a fuoco medio alto senza mescolare. A cinque minuti dalla fine cottura (circa 15 minuti di cottura) unire il porro e portare il riso alla cottura ottimale ben asciutto. Togliere dal fuoco e lasciare per almeno 2 minuti a riposare. Unire il parmigiano a tocchetti e non grattugiato, il pepe. Mantecare energicamente (il Parmigiano funge da grasso e quindi emulsiona senza unire il burro), se serve allungare con il brodo fino alla cremosità desiderata.

**PER I PORCINI:** tagliare a lamelle passare nel bianco d'uovo e poi nel mix di pane e d amido, friggere in burro con rosmarino e aglio.

**PER LE NOCI:** Tostare i gherigli a secco e quando caldi unire lo zucchero, caramellare, unire il balsamico ed i condimenti.

**FINITURA:** Tritare i pomodori secchi, unire la buccia del limone e l'olio. Lasciare marinare per almeno una ora.



## PRESENTAZIONE

Sistemare il risotto nel piatto. Al centro mettere i porcini dorati, cospargere con le noci ed i pomodori marinati.

## FOOD COST

Il food cost è calcolato per il solo costo della materia prima, senza considerare le altre caratteristiche del locale. Il costo degli ingredienti è calcolato sulla base di una media nazionale di acquisto

### RISOTTO

Kg 1,5 brodo € 0,75 (0,5 euro kg)  
g 280 riso Carnaroli superfino bio € 2,52 (9 euro kg)  
Porro bio g 100 € 0,35 (3,5 al kg)  
Parmigiano bio g 60 € 1,5 (25 euro kg)  
Burro bio g 30 € 0,27 (9 euro kg)  
Olio extravergine bio g 20 € 0,24 (12 euro kg)

### PORCINI

Porcini g 40 € 1,2 (30 euro al kg)  
Pane grattugiato bio g 100 € 0,8 (8 euro al kg)  
Amido di riso bio g 10 € 0,08 (8 euro al kg)  
Burro bio g 100 € 0,9 (9 euro al kg)  
Aglio 1 spicchio, rosmarino 1 rametto  
Albume bio g 50 € 0,3 (6 euro al kg)

### NOCI CARAMELLATE

Gherigli di noci bio g 30 € 0,6 (20 euro al kg)  
Zucchero grezzo di canna bio g 10 € 0,04 (4 euro al kg)  
Aceto balsamico Modena bio g 10 € 0,160 (16 euro kg)  
Sale fino marino, pepe bianco

### FINITURA

Pomodori secchi bio g 20 € 0,3 (15 euro al kg)  
Buccia di limone bio g 5 € 0,1 (20 euro al kg)  
Olio extravergine bio g 20 € 0,24 (12 euro kg)

**TOTALE costo del piatto € 10,35**

**€ 2,587 a porzione**

**(con ingredienti di qualità non bio € 1,811 a porzione; con ingredienti di scarsa qualità, € 1,267 a porzione)**





McCain

Il Classico  
McCain

**- ORIGINAL -**

La loro migliore pubblicità?  
La soddisfazione dei nostri clienti!



**Bastoncino  
3/8  
(9x9mm)**



**Julienne  
(6x6mm)**



**Steak  
House  
(9x18mm)**



**Bastoncino  
7/16  
(11x11mm)**

## I bastoncini più apprezzati dalla Ristorazione Italiana

### FACILI E VELOCI DA PREPARARE

Cottura a occhio e tempi tra i più rapidi sul mercato. Più efficienza nel servizio e in cucina!

### DA INGREDIENTI SELEZIONATI

Buone patate e buon olio = buone patatine fritte. Solo la materia prima della più alta qualità diventa una patatina McCain!

### MAGGIORE RESA, MAGGIORI PROFITTI

Lunghezza, croccantezza e taglio regolare assicurano più porzioni servite per ogni kg di prodotti acquistato!

### CONSUMATORI SODDISFATTI

Le patatine fritte sono un piacere per far sorridere di gusto i tuoi clienti!



Chiamaci  
subito per una  
consulenza  
gratuita!

035 4526136

McCain Alimentari (Italia) Srl

Via G. Zanchi, 20 - 24126 Bergamo (BG)

Tel +39 035 45.26.111 - Fax +39 035 45.26.151

www.mccainfoodservice.it - infofoodservice@mccain.it

## ABRUZZO



MISTER CHEF S.R.L.  
65016 Montesilvano (Pe)  
Tel. 085 4681829

## CALABRIA



CARIGLINO S.R.L.  
Località Pernicella  
88040 Gizzeria (Cz)  
Tel. 096 8466014



EUROBIRRE  
DISTRIBUZIONE S.R.L.  
89066 S. Leo (RC)  
Tel. 0965 671510  
0965 671501

## CAMPANIA



ALIMENTARI MERIDIONALI S.R.L.  
84040 Capaccio Scalo (Sa)  
Tel. 0828 723827



EURO ITTICA CATERING S.R.L.  
80063 Piano di Sorrento (Na)  
Tel. 081 5323416



ISCHIA HORECA SERVICE S.R.L.  
80077 Ischia (Na)  
Tel. 081/9031122



MERIDIONALE CATERING  
SERVICE S.R.L.  
80143 Napoli  
Tel. 081 5846465

## EMILIA ROMAGNA



RISTOGAMMA S.R.L.  
42048 Rubiera (Re)  
Tel. 0522 626464



SALSO CARNI S.R.L.  
43039 Salso Maggiore  
Terme (Pr)  
Tel. 0524 571451

## FRIULI VENEZIA GIULIA



SANTANNA S.R.L.  
33080 S. Quirino (Pn)  
Tel. 0434 91122  
0434 918925



TRE ESSE S.R.L.  
33053 Latisana (Ud)  
Tel. 0431 / 438181

## LAZIO



CAPECCHI S.P.A.  
00012 Guidonia (Roma)  
Tel. 06 60505000



FORMASAL S.R.L.  
01100 Viterbo  
Tel. 0761 251349



GELO MARE S.R.L.  
02100 Rieti  
Tel. 0746 210129

## LIGURIA



BIOFARMS S.R.L.  
16011 Arenzano (Ge)  
Tel. 010 9113398



G.F.2 S.R.L.  
19015 Levanto (Sp)  
Tel. 0187 800966



MILFA S.R.L.  
16165 Genova  
Tel. 010 8309041

## LOMBARDIA



AGENZIA LOMBARDA S.R.L.  
20026 Novate Milanese (Mi)  
Tel. 02 3562129



ALIMENTARI ZORATTI S.R.L.  
20143 Milano  
Tel. 02 89124195



LONGA CARNI S.R.L.  
23030 Livigno (So)  
Tel. 0342 996209



MAGGENGO VALTELLINA  
S.R.L.  
23012 Castione  
Andvenno (So)  
Tel. 0342 567630

La qualità,  
ogni giorno ovunque.



RAISONI ANTONIO S.R.L.  
(Longa Carni S.R.L.)  
23030 Livigno (So)  
Tel. 0342 996159



SPE.AL S.R.L.  
24030 Medolago (Bg)  
Tel. 035 902333

## MARCHE



FATTORINI S.R.L.  
61032 Fano (Pu)  
Tel. 0721 806358

## PIEMONTE



NICOLAS S.A.S.  
10058 Susa (To)  
Tel. 0122 31565



NOV. AL S.R.L.  
10043 Orbassano (To)  
Tel. 011 9016516



SPECA ALIMENTARI S.R.L.  
28831 Baveno (Vb)  
Tel. 0323 922714

## PUGLIA



DAUNIA ALIMENTI S.R.L.  
71100 Foggia  
Tel. 0881 752243



HIELO S.R.L.  
73057 Taviano (Le)  
Tel. 0833 911956

## SARDEGNA



GRUPPO ALIMENTARE  
SARDO S.P.A.  
07100 Sassari  
Tel. 079 2679004

## SICILIA



4 GRADI S.A.S.  
98124 Messina  
Tel. 090 696097



IL PASCOLO VERDE S.R.L.  
90044 Carini (Pa)  
Tel. 091 8691632



NEW VECAGEL S.R.L.  
95030 Tremestieri Etneo (Ct)  
Tel. 095 516977



UNIGROUP S.P.A.  
96010 Melilli (Sr)  
Tel. 0931 763411  
0931 763412

## TOSCANA



ELBA BEVANDE SPA  
57037 Portoferraio (Li)  
Tel. 0565 915058



FOR BAR S.N.C.  
DI INNOCENTI A.&C.  
52100 Arezzo  
Tel. 0575 20163



G.F.I. S.R.L.  
54031 Avenza (Ms)  
Tel. 0585 53703



MORKAL S.P.A.  
51011 Buggiano (Pt)  
Tel. 0572 30312

## TRENTINO ALTO ADIGE



MORELLI GIUSEPPE S.R.L.  
38050 Novaledo (Tn)  
Tel. 0461 721370



TRE ESSE S.R.L.  
39030 La Villa (Bz)  
0431 438181

## VENETO



C.D.C. CENTRO  
DISTRIBUZIONE  
Collettività di Miola Enrico &  
C S.N.C.  
36050 Sovizzo (Vi)  
Tel. 0444 551900



SIGUR S.P.A.  
35010 Capriccio Di Vigonza (Pd)  
Tel. 049 504360



TRE ESSE S.R.L.  
30028 Bibione (Ve)  
Tel. 0431 438181

## AUSTRIA



BURATTI GmbH  
Santorastrasse 3  
2482 Muenchendorf (Vienna)  
Tel. +43 2259 76670

## SLOVENIA e CROAZIA



MAINARDI FOOD S.R.L.  
34077 Ronchi dei Legionari (GO)  
Tel. 0481 474846

## USA



INTERNATIONAL GOURMET  
FOODS, INC  
Springfield – Virginia  
Tel. 01 703-569-4520



SCOUT MARKETING, LLC - LORTON  
TEL. 003019861470



# Cooperativa Italiana Catering

Sede amministrativa  
e commerciale  
Via Raffaello Sanzio, 20  
20090 Segrate (MI)

Tel. +39 02 26920130  
Fax +39 02 26920248  
www.coopitcatering.com  
info@coopitcatering.com



# Io qui posso entrare



*Ristoranti e bar a misura di bambino. Un'esigenza che si sta diffondendo e che sta portando diversi imprenditori del settore a investire su questa strada*



**M** DI MARIA ELENA DIPACE  
amme, papà, nonni, zii e baby-sitter a rapporto. Addio alle cene in casa «perché sai con i bambini...» e addio ai pranzi fuori saltati «perché come si fa con i bambini?»: d'ora in poi a pensare al comfort delle famiglie ci pensano i bar e i ristoranti «children friendly». Cosa significa ristoranti e bar a misura di bambino? Significa locali con idee per il gioco e per l'attesa o con serate promozionali per famiglie, assistenza nella scelta del menu con personale formato ad hoc e possibilità di pagamento al tavolo. E ancora locali con menu per bambini, mezze porzioni, colazioni e merende per i più piccoli, menu illustrati, informazioni sugli ingredienti e racconto

sulla filiera. Ma non è finita qui. Per assicurare pasti sereni a tutte le famiglie sono diversi gli esercizi che hanno pensato a: seggioloni, adattatori e sedute, piatti, contenitori e posate per bambini, attrezzature per l'autonomia in bagno e per scaldare biberon e pappa, così come hanno provveduto a una collocazione sicura dei tavoli, al controllo della sonorità, ad avere maggiori attenzioni per chi allatta e a creare un'area parcheggio per i passeggini. Tutte attenzioni che si legano all'imprescindibile qualità delle materie prime e dei piatti prepa-

rati, e all'altrettanto imprescindibile rapporto di cortesia e di fiducia tra i ristoratori, camerieri, baristi e famiglie. Norme basilari sempre valide che ora vengono condite con preziosi accorgimenti per i più piccoli.

**NELLA CAPITALE ITALIANA** della movida, Milano, sono diversi i locali che hanno 'colto' questo business. Partiamo dal Bim Bum Brunch, il brunch per famiglie per antonomasia. Lanciato sei anni fa da "F&De group", ha cambiato sede e ora si tiene ogni domenica da ottobre a maggio alla



Pasticceria Ambrosiana. L'appuntamento è alle 12.30, per proseguire fino a circa le 15.

Ad accogliere i bambini c'è Winnie The Pooh in persona, che li accompagna nella sala al piano inferiore, decorata con pannelli ispirati alla storia di Alice nel Paese delle Meraviglie. Si mangia e poi dopo pranzo le animatrici coinvolgono i bambini in laboratori creativi, truccabimbi, baby dance, piccoli spettacoli e laboratori di cucina. E prima di salutarsi, merenda con zucchero filato.

Nel menu due liste diverse per bambini e genitori. Per i piccoli, piatti caldi e una scelta fra primi, secondi e dessert. Nel buffet per i genitori: prodotti da forno, muffin, torte dolci e salate, marmellate, formaggi, salumi e specialità calde, caffè americano, succo d'arancia, frutta, yogurt e insa-

Laboratori creativi, teatro dei burattini, storytelling e altro pensato per i più piccoli



late. (prezzi: adulti: 35 euro, bambini: 0-3 anni gratis, dai 4 anni: 10 euro). Ancora domenica e ancora brunch. Il 4cento di Via Campazzino 14 si propone alle famiglie milanesi in cerca di un modo diverso per trascorrere la domenica. Mentre i genitori gustano le delizie dello chef, i bambini sono impegnati in attività creative e seguiti da specialisti in un ambiente sicuro e protetto: giochi di esplorazione dello spazio per favorire la concentrazione e l'ascolto, danze per perfezionare la coordinazione motoria e rappresentazioni di favole. E ancora, laboratori creativi, il teatro dei burattini, lo storytelling come ispirazione per creare e lavorare a ogni incontro con nuovi soggetti. Usciamo da Milano e andiamo a Sesto San Giovanni; qui troviamo il ristorante/pizzeria Mucca e Farina che propone tante deliziose pietanze da consumare insieme alla famiglia in un ambiente ampio e rilassante, adatto sia per grandi che per piccini.

Il venerdì, il sabato sera e la domenica mattina, il locale mette a disposizione della clientela il servizio di animazione per bambini, che include un maxi schermo in cui è possibile

controllare i propri figli che giocano in uno spazio separato, mentre si gusta il pranzo o la cena. Per intrattenere i più grandi, invece, serate di musica dal vivo.

**SPOSTIAMOCI A BOLOGNA** dove troviamo il ristorante "Da Babette". Qui i piccoli ospiti possono scegliere di mangiare al tavolo insieme ai genitori oppure in una sala pensata proprio per loro, dove possono mangiare e giocare aiutati e intrattenuti da una baby sitter. Anche le pietanze sono studiate per soddisfare al meglio le esigenze dei più piccoli, dedicando i menù ai personaggi più amati dai bimbi.

A Roma invece il ristorante "Briciole e Favole" offre un servizio di ristoro e animazione dedicati con veri e propri cantastorie per i più piccoli. A Parma, l'"Eco Baby Bar", nato dall'idea di due mamme, Valentina Bersiga e Lorenza Mazzoni, che per prime hanno sentito l'esigenza di uno spazio in cui gli adulti potessero intrattenersi davanti ad un drink mentre i piccoli potessero fare merenda, giocare, creare nei laboratori a loro dedicati. Inoltre, l'Eco Baby Bar di Palazzo

### I CORSI

# Piccoli chef in cucina



Si moltiplicano i corsi di cucina per i bimbi che prevedono un'età indicativa dai 6 agli 11 anni, con un massimo di 15 bambini per corso. Vere e proprie sale giochi del gusto, i corsi che coinvolgono i piccoli chef li incoraggiano a esprimere la loro creatività, stimolandone l'inventiva e la fantasia attraverso l'assaggio e la manipolazione degli ingredienti, rivelandosi delle nuove, stimolanti attività ludiche.

A Milano è anche nata un'associazione 'Bambini in Cucina', fondata nel 2006. L'associazione negli anni ha realizzato moltissimi laboratori, incontrato bambini, genitori e insegnanti, pubblicato libri e articoli su periodici per adulti e per i più piccoli, contribuito alla nascita d'iniziativa nuove, come Piccolo Chef, una bella scuola di cucina italiana per i bimbi di Los Angeles. Nel 2010, al cortometraggio La mano competente, che descrive l'attività dell'Associazione, viene assegnata la Menzione Speciale del Premio Cinema di Accademia Barilla "per l'alto valore educativo dell'iniziativa pedagogica descritta, possibile paradigma e modello per analoghe azioni di educazione alimentare nella scuola italiana.

Preparate  
i vostri  
dipendenti a  
essere il più  
servizievole  
possibile

Ducale punta su due tendenze molto forti, il bio, perché la maggior parte di ciò che viene servito è, appunto, biologico e l'ecosostenibilità, soprattutto nella scelta di un arredamento amico dell'ambiente.

E ancora, a Perugia dove è stata recentemente inaugurata "L'osteria di Pinocchio", un ristorante a tema unico nel suo genere, dove tutto il personale interpreta un ruolo dell'amatissima fiaba di Collodi, creando un'atmosfera coinvolgente dove tutti, piccoli ospiti compresi, non possono fare a meno di entrare nella parte e comportarsi come veri personaggi della storia.

## Come accogliere le famiglie

Molti componenti del vostro staff potrebbero non avere la minima idea di cosa significhi andare a mangiare fuori con dei bambini.

**FORMAZIONE.** Preparate i vostri dipendenti a essere il più servizievole possibile sin dal primo momento in cui la famiglia varca la porta del locale.

**LAYOUT.** Se possibile, le famiglie dovrebbero avere tavoli più grandi rispetto al loro numero effettivo; se sono in quattro gli dovrebbe essere dato un tavolo per sei in modo tale che i bambini possano avere spazio per colorare o giocare.

Parlando per esperienza personale, niente è più fastidioso dell'essere ammassati attorno a un tavolo cercando di trovare posto per tutto l'armamentario per bambini indispensabile quando si esce di casa con biberon giochi e così via.

**RELAZIONE.** Lo staff dovrebbe anche imparare a trattare i bambini con la stessa cortesia e rispetto usata con i clienti adulti. Un cameriere non dovrebbe mai in nessun caso mostrare irritazione o mancanza di rispetto nei confronti di un bambino, non importa quanto grave sia stato il suo comportamento. Bisogna ricordarsi che anche i bambini sono clienti.

**STOVIGLIE.** Importante è anche fare scorta di posate e attrezzature per bambini: fornire bicchieri per i piccoli è essenziale nei ristoranti che vogliono essere considerati a misura di bambino. Avete mai visto un bambino di due anni provare a bere da un calice da vino? Non dimenticate di fornire anche piatti coltelli e forchette in plastica, magari colorata. Il costo si attuirà salvando le varie stoviglie da una probabile rottura.

**PASSATEMPO.** Oltre a fornire seggioloni e sedie con rialzo, lo staff dovrebbe offrire ai bambini giochi e materiale per colorare. Molti ristoranti in Europa e in America tengono delle speciali scatole per bambini contenenti pastelli e tovagliette per colorare: economico e rende felici i piccoli. Prendetevi cura dei bambini dei vostri clienti e vedrete che le famiglie torneranno ancora a trovarvi



# Eccellenza Italiana

Agugiaro & Figna ha messo a punto un efficace prodotto per celiaci.

**Gluten and Milk Free**, il nuovo semilavorato de **Le 5 Stagioni**, senza glutine e derivati del latte.

E' indispensabile per chi soffre di celiachia e per chi è soggetto all'intolleranza del glutine.

Semilavorato per la produzione di pizza senza glutine e derivati del latte. Composto da materie prime naturalmente prive di glutine e latte, è adatto alla produzione di pizza tonda al taglio e Focacceria.

**Prodotto senza glutine e derivati del latte per celiaci.**



main sponsor



**Le 5 Stagioni**

Via Monte Nero, 111  
35010 Curtarolo (PD)

Tel. +39 049.9624611

Fax +39 049.9624627

mail:farine@molinoagugiaro.it

**[www.le5stagioni.it](http://www.le5stagioni.it)**



SEGUICI SU FACEBOOK



# Passiti, dolci ma versatili

*In Italia i vini ottenuti dalla sovrasmaturazione delle uve rappresentano un patrimonio che per luoghi di produzione, vitigni utilizzati, tecniche di vinificazione e profili sensoriali non ha uguali in nessuna zona viticola del mondo. Vale la pena riscoprirli*

DI NICOLÒ REGAZZONI

**D**al dopoguerra ad oggi i consumatori italiani hanno nutrito un atteggiamento non sempre benevolo nei confronti dei vini passiti. Probabilmente perché l'accento veniva spesso posto sul solo gusto dolce, che sembrava contraddistinguere questi vini tutti allo stesso modo, e che così facendo finiva per uniformare le caratteristiche organolettiche e il valore delle singole etichette.

Per fortuna, con il passare degli anni, il mercato ha cominciato a rendersi conto che la realtà dei passiti italiani è molto più complessa e variegata di quanto non possa sembrare a prima vista, e il merito di questo cambiamento va sicuramente dato

alle cantine. Queste ultime, infatti, hanno progredito molto in campo enologico, migliorando le condizioni igieniche nella fase di vinificazione, iniziando a stabilizzare mosti e vini a basse temperature, piuttosto che ricorrendo a filtrazioni sterili.

**ANCHE IN VITICOLTURA** sono stati fatti progressi importanti, cominciando per esempio a scegliere con maggiore attenzione gli ambienti pedoclimatici più adatti alla produzione di uve per l'appassimento. Tutto ciò ha dato vita a prodotti percepiti non solo come più piacevoli rispetto al passato, ma piuttosto dotati di una maggiore personalità, risultato di azzeccate scelte enologiche ed agronomiche come il recupero di antiche varietà autoctone e tecniche produttive. Insomma, i vini passiti sono diventati sempre più dei veri e propri vini di territorio, e così facendo hanno progressivamente perso quella patina di uniformità che in passato rischiava di penalizzarli. Il problema è che la rinnovata curiosità da parte dei consumatori, oggi maggiormente consapevoli della variabilità e della differenziazione organolettica dei passiti italiani, non è stata ancora sufficientemente sfruttata, e una delle leve sulle quali la ristorazione può puntare per approfittare di tale opportunità è soprattutto la comunicazione. La frammentazione dell'immagine che ancora caratterizza questa tipologia di vino, per esempio, può incentivare la proposta di innovativi abbinamenti enogastronomici, che spaziano dall'aperitivo fino ai più consueti dessert. Una partita ancora tutta da giocare, insomma.



**BADIA A COLTIBUONO**  
**VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC**

[www.coltibuono.com](http://www.coltibuono.com)

Il sapore è armonico e vellutato e, sebbene la gradazione alcolica sia piuttosto elevata (15,5%), lo si può consumare anche prima dei pasti. Come da tradizione è ottenuto da grappoli fatti appassire in stanze ben areate, mentre la fermentazione e l'invecchiamento avvengono in piccoli barili di rovere

**Abbinamenti**

Da provare come aperitivo, oltre che in accompagnamento ai tipici dolci toscani

**CANTINA GIRLAN**  
**PASITHEA ORO**  
**ALTO ADIGE DOC**

[www.girlan.it](http://www.girlan.it)

Tutte le uve utilizzate per la produzione di questo Passito provengono da un singolo vigneto ubicato nelle vicinanze del lago di Monticolo (Cornaiano), sui cui grappoli tende a svilupparsi muffa nobile. Il vino si presenta al naso con una vera e propria sinfonia di profumi, completata da un pizzico fresco di agrumi

**Abbinamenti**

Ottimo con formaggi erborinati, stagionati e piccanti



**DONNAFUGATA**  
**BEN RYÉ**  
**PASSITO DI**  
**PANTELLERIA DOC**

[www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)

Complesso ed elegante, caratterizzato da una lunghissima persistenza aromatica con note di albicocca, scorza d'arancia candita ed erbe mediterranee. La sua dolcezza è perfettamente equilibrata da una vena acida e sapida. L'età delle vigne, coltivate su terreni prevalentemente terrazzati, supera in media i 100 anni

**Abbinamenti**

Dà il suo meglio da solo, come "vino da meditazione", ma accompagna anche pasticceria a base di frutta secca e crostate di frutta fresca



**LES CRÊTES**  
**MOSCATO PASSITO**  
**VALLE D'AOSTA DOC**

[www.lescrettes.it](http://www.lescrettes.it)

Al naso si avvertono sentori speziati, floreali e speziati mentre in bocca si sprigiona una dolcezza ben bilanciata da sapidità e freschezza. Le uve vengono vendemmiate tradizionalmente, in più passaggi, e dopo pressatura soffice il mosto fermenta in acciaio. Segue affinamento per 6 mesi in bottiglia.

**Abbinamenti**

Formaggi come il Bleu d'Aoste e il Gorgozola. Oppure pasticceria secca



## IN TAVOLA



### TERREDORA PASSITO CAMPANIA FIANO IGT

[www.terredora.com](http://www.terredora.com)

I grappoli vengono raccolti a novembre, in modo da favorire lo sviluppo di muffa nobile. Alla pressatura soffice e alla fermentazione segue affinamento in barrique per almeno 24 mesi. Profumi di camomilla, miele, pesca matura, fiori di acacia e vaniglia. In bocca toni dolci e una vena austera, che ricorda la nocciola tostata.

#### Abbinamenti

Indicato con formaggi, anche accompagnati da miele o marmellate



### POGGIO ARGENTIERA LALICANTE VINO DA TAVOLA PASSITO

[www.poggioargentiera.com](http://www.poggioargentiera.com)

Nasce da soli grappoli di Alicante, varietà usata da sempre assieme al Sangiovese nella vinificazione del Morellino di Scansano. Vino di grande personalità dal colore intensissimo, con aromi che spaziano dalla macchia mediterranea al cacao, al caffè, alla pasta di olive e al pomodoro essiccato. Può essere invecchiato a lungo.

#### Abbinamenti

Dai grandi formaggi al cioccolato, in tutte le sue possibili declinazioni



### PLANI ARCHE MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

[www.planiarche.it](http://www.planiarche.it)

Da un'azienda umbra che lavora in regime d'agricoltura biologica nasce questo passito maturato in acciaio e barrique, che si distingue per un colore rosso rubino, che con l'invecchiamento tende al granato. Il profumo è fruttato con sentore di more, mentre in bocca si avverte una piacevole tannicità, intensa e morbida

#### Abbinamenti

Vale la pena riscoprire la tradizione, che vede questo vino accompagnamento ideale di agnello e cacciagione



### TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRESY

#### L'ALTRO MOSCATO PIEMONTE DOC MOSCATO PASSITO

[www.marchesidigresy.com](http://www.marchesidigresy.com)

Ottenuto da uve surmature lasciate ad appassire in cassette, fino alla comparsa di muffa nobile. Dopo la pressatura il mosto fermenta in barrique per almeno 18 mesi. Il profumo ricorda i canditi, i fichi secchi, gli agrumi e le albicocche, mentre al palato si apprezza un buon equilibrio tra struttura e acidità.

#### Abbinamenti

Formaggi mediamente stagionati. Notevole anche l'accostamento con i patés

Chi cerca, ritrova.

ALTA TRADIZIONE



Il vero gusto di una volta.

con  
Semola  
**Kronos**  
100% italiana

solo  
**2/3**  
minuti di  
cottura

**SPAGHETTI  
DI PASTA FRESCA  
TRAFILATI  
AL BRONZO**

**Sfoglia  
ruvida**

**TAGLIATELLE  
RUSTICHE  
ALL'UOVO**



**ESCLUSIVO CONFEZIONAMENTO  
IN CARTONE DA SOLI 2 KG.**

Con la nuova linea ALTA TRADIZIONE, Antiche Paste D'Italia, Laboratorio Tortellini riscopre e ripropone le grandi paste madri della tradizione italiana. A partire da due novità assolute per il mondo della ristorazione: gli Spaghetti di pasta fresca trafilati al bronzo e le Tagliatelle rustiche all'uovo.

# Fine pasto all'italiana

Cosa c'è di meglio di *una grappa per terminare un pranzo o una cena fuori casa? Ecco i prodotti che non possono mancare nel vostro assortimento*

## CAMPARI GRAPPA ENRICO SERAFINO

La gamma di grappe Enrico Serafino è composta da tre varianti: grappa bianca, grappa di moscato e grappa di nebbiolo. La prima è ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche di nobili vitigni. La seconda, è ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche del celebre vitigno Moscato. Infine, dal cuore delle Langhe e del Roero il fascino di profumi e sapori di questo distillato di vinacce del principe dei vitigni, il leggendario Nebbiolo.



## LUCANO GRAPPA BAROCCA

Riflessi ambrati, note di vaniglia e frutta rossa. GRAPPA BAROCCA è un prodotto pregiato, da degustare da solo o in abbinamento al cioccolato.

Barocca si ottiene dalla distillazione discontinua di vinacce di uva rossa e bianca e da un attento invecchiamento in barrique di pregiato rovere francese.

Un distillato destinato all'Ho. Re.Ca., che verrà presentato alla prossima fiera HOST presso il bar Lucano con una veste totalmente rinnovata.



## DIAGEO OLTRE IL VALLO

'Oltre il Vallo' è la prima grappa invecchiata affinata in barili di Single Malt Scotch Whisky nata dalla collaborazione tra Diageo Italia e Berta Distillerie. Dalla collaborazione tra Berta, che da quattro generazioni coltiva l'arte della trasformazione dell'uva e della distillazione, e Diageo, leader mondiale nel settore delle bevande alcoliche premium, è nato un progetto innovativo, che rappresenta l'unione di due culture molto diverse e distanti fra loro, ma accomunate dalla passione per la distillazione: le Highlands scozzesi e il Monferrato.



## MOLINARI FIOR DI GRAPPA DI RABOSO GAMBRINUS

Nasce da una rigorosa selezione di vinacce ottenute esclusivamente da uve dell'antico e raro vitigno di Raboso Piave. La distillazione avviene secondo il metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria, l'unico in grado di esaltare gusti e profumi di marasca e mora selvatica, presenti nell'uva d'origine. Il suo aroma, molto intenso e persistente, procura dopo la degustazione una sensazione di grande armonia.

**GRAPPA NONINO  
RISERVA 8 YEARS IN BARRIQUES**

È un meditato blend di Grappe, da vinacce Monovitigno® Moscato, Friulano, Merlot, Schioppettino e delle vigne del Friuli; invecchiate 8 anni in piccole botti di quercia Limousin, Nevers ed ex-Sherry. Ambrata intensa e brillante. In bocca conferma la ricchezza olfattiva e fruttata, con note di pasticceria, spezie, cioccolato e marzapane. 43% vol Grappa Nonino Riserva 8 Years in barriques è distillata con metodo artigianale, invecchiata in barriques e imbottigliata senza aggiunta di coloranti. Quest'anno ricorrono i 40 Anni della creazione del Monovitigno® da parte dei Nonino, creazione che ha trasformato la Grappa da Cenerentola a Regina dei distillati!



**RONER  
GRAPPA GEWÜRZTRAMINER  
RISERVA**

Grappa di pura vinaccia Gewürztraminer invecchiata 18 mesi. Questa sapiente cuvée di diverse annate è un viaggio dei sensi che inizia con l'aroma sorprendentemente floreale con note speziate, passa attraverso il gusto pieno e fruttato, arriva a nuances ricche e raffinate per concludersi con un retrogusto dalla morbidezza incredibile.

## Questione di mixability

Perché non proporre un cocktail inaspettato? Ecco un suggerimento per chi vuole assaporare un drink insolito

**CHAMPAGNE COCKTAIL RIVISITATO CON LA RISERVA CARLO BOCCHINO**

**INGREDIENTI**

- Proporzione 2/10 di Grappa Riserva Carlo Bocchino
- 1 zolletta di zucchero di canna
- 2 gocce di amaro Angostura
- Proporzione 8/10 di Champagne o spumante brut
- 1 goccia di Soda
- 1 spruzzo di bitter Artiglio del Tigre

**PREPARAZIONE**

Accompagnate un delicato risotto con un cocktail altrettanto soave preparando lo Champagne Cocktail rivisitato con la Riserva Carlo Bocchino, vincitrice del Chairman's Trophy 2013 con una votazione di 97\_Extraordinary Highly Recommended. In uno shaker, sciogliete una zolletta di zucchero di canna imbevuta di angostura, con un goccio di soda; aggiungete l'inimitabile Grappa Riserva Carlo Bocchino e Champagne o spumante Brut, vaporizzate con Artiglio del Tigre e servite in un flûte. Decorate a piacere e gustatevi il delicato Champagne Cocktail Rivisitato!



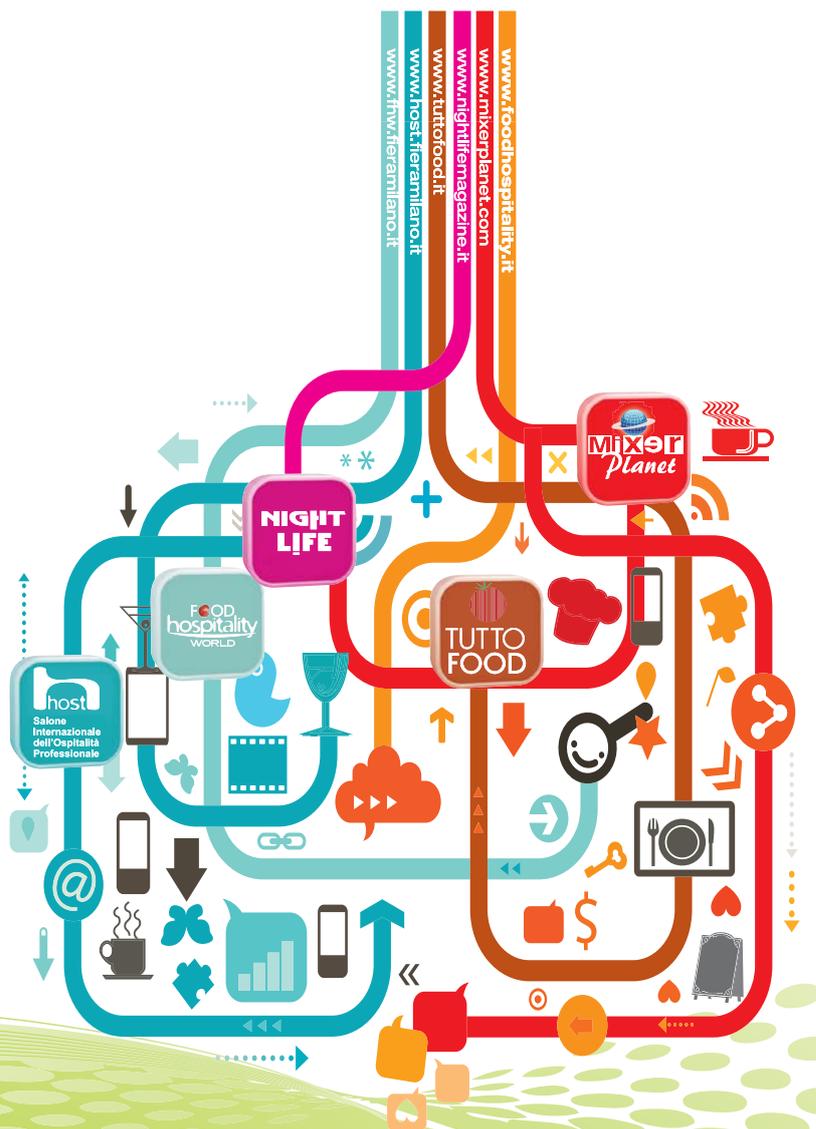
**GRAPPA BOCCHINO  
RISERVA CARLO BOCCHINO**

La riserva Carlo Bocchino si compone di grappe di diversa età e provenienti da diversi vitigni piemontesi (Barbera, Nebbiolo, Moscato) che concorrono a formare un bouquet complesso, articolato e inconfondibile. Dopo la distillazione, la grappa viene posta ad affinare in carati di rovere di Allier Tronçais e Limousin, conservate nelle cantine di invecchiamento a Canelli. Dal colore molto intenso e profondo dovuto alla lunga permanenza in legno, la Riserva Carlo Bocchino ha un profumo ricco, con sentori molto prolungati di vaniglia, tabacco, spezie. Il sapore è opulento, vellutato, elegante, complesso e continuo.



# FoodHospitality.it

## Il nuovo portale per i professionisti del mondo horeca e retail



Anno XIII n. 77

# Quality

MAGAZINE  
ottobre-novembre 2013

**Direttore responsabile**  
Francesca Pulitanò

**Editore**  
Cooperativa Italiana Catering  
Via Raffaello Sanzio 20 - 20090 Segrate (MI)

**Gestione Editoriale,  
commerciale e amministrativa**



FIERA MILANO MEDIA S.p.A.

**Editor** Fabrizio Gomasca 02 4997 6523  
fabrizio.gomasca@fieramilanomediamedia.it

**In redazione**

**Vicecaporedattore** David Migliori 02.4997.6556  
david.migliori@fieramilanomediamedia.it

Maria Elena Dipace 02.4997.6554  
mariaelena.dipace@fieramilanomediamedia.it

Carmela Ignaccolo 02.4997.6555  
carmela.ignaccolo@fieramilanomediamedia.it

**Progetto Grafico** Luca Ballirò

**Grafica e progetti speciali** Luca Ballirò - 02 4997 6560  
luca.balliro@fieramilanomediamedia.it

**Grafica** Diego Alfidi 02 4997 6559  
diego.alfidi@fieramilanomediamedia.it

**Coordinamento DTP** Alberto Decari 02 4997 6561  
alberto.decari@fieramilanomediamedia.it

**Sales Manager** Marco Fumagalli 02 4997 6033  
marco.fumagalli@fieramilanomediamedia.it

**Pubblicità** Chiara Donini 02 4997 6547  
chiara.donini@fieramilanomediamedia.it  
Lombardia: Piera Pisati 02 4997 6548  
piera.pisati@fieramilanomediamedia.it

**Ufficio traffico** Nadia Zappa 02 4997 6534  
nadia.zappa@fieramilanomediamedia.it

**Segreteria**  
Elena Cotos 02 4997 6553  
elena.cotos@fieramilanomediamedia.it

**Foto:** Giulio Ziletti, Archivio, Istockphoto, 123rf, Fotolia

**Hanno collaborato a questo numero:**  
Rachele Agostoni, Mariella Boni, Pietro Cinti, Gregori Nalon,  
Nicolò Regazzoni

**Stampa:** Grafiche Giardini s.r.l.  
Via G. Di Vittorio, 30 - 20090 Pantigliate (MI)

Registrazione Tribunale di Bologna  
n. 7082 del 3/1/2001. Roc n° 9799 del 14 giugno 2004



*In ogni fetta  
una storia buonissima*

*Clai è una cooperativa agricola che dal 1962 opera nel settore dell'allevamento, delle carni fresche e dei salumi, garantendo il completo controllo della Filiera agroalimentare.*

*Tutti i prodotti vengono realizzati nell'ottica dell'eccellenza qualitativa, del rispetto per la cultura gastronomica italiana e per l'ambiente.*



[www.clai.it](http://www.clai.it)



# Cooperativa Italiana Catering



Sede amministrativa  
e commerciale  
Via Raffaello Sanzio, 20  
20090 Segrate (MI)

Tel. +39 02 26920130  
Fax +39 02 26920248  
[www.coopitcatering.com](http://www.coopitcatering.com)  
[info@coopitcatering.com](mailto:info@coopitcatering.com)

*La qualità,  
ogni giorno  
ovunque.*