

Ristorazione & Ospitalità

A. M. I. R. A.

Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italianni Ristoranti e Alberghi

Anno 46 - Numero 1
Gennaio 2022

*A Grado, dal 7 al 10 aprile 2022,
la VI^a edizione*

“Le Donne nell’Arte del Flambé ®”

Sommario



CULTURA DEL SOMMELIER

23 Solfiti nel vino: che cosa sono, funzioni e limiti di legge - Luca Stroppa

IL MAESTRO

26 Il Gran Maestro Giuliano Ferlini si racconta... - Claudio Recchia

ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI FORMAGGI

27 Il Piemonte
Michele Policelli

PER SAPERNE DI PIÙ

31 Vigneti, clima e territorio: l'importanza per il vino (2ª parte) - Valentina Iatesta

STORIE DI BIRRA

33 La Sardegna, meta turistica d'eccellenza che nasconde interessanti realtà brassicole

Marisa Conte

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

35 Panettone e pandoro, il Natale a tavola
Giovanni Favuzzi

L'ANGOLO BAR

36 Bellini... il capostipite degli "Sparkling"
Fabio Pinto



DISTINTI SALUMI

38 Il "Mozzariello", salume dimenticato
Marco Contursi

R. & O. 30 ANNI FA

39 Ristorazione & Ospitalità di
gennaio 1992 - Diodato Buonora

DALLE SEZIONI

41-44

ISCHIA PROCIDA

FIRENZE

NAPOLI

PAESTUM

A-Z / DIZIONARIETTO PER GLI ADDETTI

AL SERVIZIO DI SALA/BAR

45 12/ Servizio ai piani - Tisana
Antonino Reginella e Mario Di Cristina

Importante patto di collaborazione tra AMIRA nazionale e MAVV, Wine Art Museum

Chiusura con botto per il fine anno 2021 dell'Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi, sezione Napoli che, diretta dal fiduciario Dario Duro, con le sue delegazioni di Avellino, Benevento, Caserta, Paesi Vesuviani, Monti Lattari e zona Flegrea, al Grand Hotel Parkers ha, fortemente voluto dal Dott. Raffaele Beato componente dell'anzidetto direttivo AMIRA, ha ratificato un importante Patto di collaborazione tra AMIRA nazionale e MAVV, Wine Art Museum della Reggia di Portici, presieduto da Eugenio Gervasio, che insieme al Presidente nazionale AMIRA Valerio Beltrami ne hanno firmato l'atto. Si chiude così il secondo anno di fiduciariato di Duro che, nonostante la pandemia, ha dato continuo sviluppo alle attività dell'AMIRA mantenendo vivo, anche attraverso incontri Internet e Webinar, l'interesse e l'attività del gruppo. In occasione del Convegno Nazionale e premiazione de "Il Professionista dell'Anno 2021" indetto da Solidus, che fra gli altri premiati vede per l'AMIRA il Direttore di sala Antonio Di Ciano, Duro ha omaggiato il presidente nazionale di Solidus Francesco Guidugli, donandogli un porta biglietti da visita in argento con su inciso il logo dell'AMIRA, unitamente agli auguri di uno scambio di successi reciproci. Nello stesso incontro al Parkers, Beltrami ha consegnato a Duro un "Attestato di Benemeranza" e due premi che, per motivi di salute, non avevano potuto ritirare gli assegnatari, come vuole la prassi in presenza, a Grado durante la recente 65^a assemblea internazionale AMIRA. I premiati sono: con l'ambito riconoscimento di "Cavaliere di Santa Marta" Antonio Ruggiero colonna portante per l'Amira in Campania da subito dopo la nascita del sodalizio avvenuta al Savini di Milano nel 1955 e l'altro storico maître napoletano, tesoriere di questa sezione



*Il Presidente del MAVV
Eugenio Gervasio con
il Presidente Valerio Beltrami*

Mario Golia che ha ricevuto il tanto desiderato e vivamente meritato diploma e collare di "Gran Maestro della Ristorazione". Infine, la delegata campana delle AMIRINE Loredana Gaudiosi ha presentato la sua amica Francesca Dati, referente della sede territoriale di Napoli della "Lega del Filo d'Oro", che si è detta molto vicina alle iniziative dell'associazione dei maître napoletani ed oltre. Ha programmato la possibilità di vendita del libro "Atta 929 la storia di Gaia nel formicaio" del quale è autrice Isabella Sorgente, neo delegata nazionale delle AMIRINE, il cui ricavato andrà in beneficenza.

Giuseppe De Girolamo

L'Amira Napoli punta molto sulla didattica e la formazione

Riqualficazione, Formazione, Aggiornamenti sono i veri temi che le associazioni del Turismo e dell'Accoglienza sono chiamate ad affrontare e svolgere per superare il periodo della pandemia vissuto e proiettarsi verso il futuro di nuove conquiste del settore. L'Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi, sensibile a queste esigenze, ha messo in atto, con la sezione Napoli diretta dal fiduciario Dario Duro, attraverso il delegato di Avellino - Irpinia, il maître Lucio Cammisa, una giornata a Sturno AV, ospitata dal Mulino della Signora, elegante ed accogliente struttura creata dal Prof. Gianfranco Testa che ha ricevuto anche la targa di "Locale del Cravattino d'Oro dell'AMIRA", creata e vista con grande interesse da parte di tutti gli intervenuti. Un Training Day, della durata di un intero pomeriggio, dedicato alla presentazione e conoscenza della Didattica e Formazione per i giovani che vogliono guardare all'AMIRA con interesse per il loro futuro di lavoro e per una costruzione di obiettivi volti, nel miglior modo possibile, all'accoglienza ed ospitalità del turista. Si è parlato di Food Cost con il prof. Nello



Ciabatti; dell'aperitivo nella Ristorazione e la figura del Sommelier con il Prof. Renato De Simone; di intaglio con il maître Egidio Fiorani; dell'Arte del Flambé in modo teorico con Enzo D'Adamo vice fiduciario AMIRA Napoli; e sempre di Flambé con la realizzazione di un piatto alla "Lampada" sempre con l'Arte di Fiorani; infine il Bon Ton a tavola "colpo d'occhio" interpretato dal Gran Maestro della Ristorazione Mario Golia, che ha invogliato i giovani ed anche tutti i presenti, compreso il Sindaco, a scoprire gli errori che lui volutamente aveva commessi nell'apparecchiare un tavolo. Apprezzatissima è stata la presenza di Vito Di Leo, sindaco di Sturno che ha ricevuto dai dirigenti dell'AMIRA Napoli un attestato di Benemerenzza ed ha poi seguito tutti i lavori, rivolgendo agli organizzatori parole di

apprezzamento e sostegno a questa ed altre iniziative che vorranno realizzare nel suo territorio. Successivamente, una targa di riconoscimento quale "Locale del Cravattino d'Oro dell'AMIRA" è stata consegnata a Ciro Ciotola, titolare dell'omonimo Gran Caffè Pasticceria con sede a Grottaminarda. A seguire Duro e la delegata delle AMIRINE napoletane, Loredana Gaudiosi, hanno presentato e dato il benvenuto ai nuovi soci maître Valerio Del Giudice e Gina Famiglietti compagna di Ciotola. A termine, i tanti giovani intervenuti all'evento, hanno chiesto agli organizzatori di programmare nuovi momenti di approfondimento sulle varie tematiche trattate, con particolare interesse all'Arte del Flambé. Fra gli intervenuti anche, da Formia, i maître Guido Mataro e Massimo Perrillo.

Giuseppe De Girolamo