



Sistemi di cassa ed
elettronici

La dieta mediterranea



Iniziative
pubbлицitarie
L'evoluzione del
marketing

N. 12 – dicembre 2010 / gennaio 2011

buongiorno italia

La rivista per i ristoratori italiani in Germania

ORIGINALE DE MARTIN

SPRIZZEROL®

APERITIVO FRIZZANTE



Frizzanti auguri
da Sprizzerol.

CheMedia Verlag GmbH, Bechsteinstraße 27, 99423
Weimar PVSt, Deutsche Post AG, Entgelt bezahlt, 61497



Cari lettori,

il team di buongiorno italia vi ringrazia per il caloroso interesse dimostrato.

Ringrazia i partner aziendali e tutte le persone che seguono assiduamente le pagine della nostra rivista per la proficua ed intensa collaborazione, elementi preziosi che hanno consentito a buongiorno italia di crescere e migliorare. Grazie!

In occasione delle imminenti festività vi facciamo i nostri più sinceri auguri di **Buon Natale** e di un 2011 positivo, ricco di successi e allietato da gradevoli sorprese.

Buona lettura e tanti cari auguri!



buongiorno italia e i suoi vantaggi



Vantaggi

Come nostri abbonati avrete la possibilità di partecipare gratuitamente, ogni mese, a tutte le offerte promozionali che prepariamo per voi. Già questo è un buon motivo per abbonarsi subito!

Sgravio fiscale

Con la ricevuta sottostante potete scaricare dalle tasse i costi dell'abbonamento!

Informazioni mirate

Noi raccogliamo per voi le informazioni più importanti sulla ristorazione italiana in Germania e cerchiamo di trattare tutti i temi che abbiano attinenza con il vostro lavoro.

Per la distribuzione

Vi preghiamo di rivolgervi a:

Weinland Ariane Abayan GmbH & Co. KG
Erikastraße 67
20251 Hamburg
Tel. 040/480035-0
weinland@abayan.de
www.abayan.de



"Tormaresca" Chardonnay Puglia IGT

Questo bianco ricavato da uve Chardonnay al 100% è un vino vivace mediamente corposo dai sentori di pera e mela matura, l'aroma di vaniglia, lo stile sobrio. Gradazione alcolica: 12,5%

"Neprica" Rosso Puglia IGT L'erede del Tormaresca Rosso raccoglie in sé le qualità delle uve Negroamaro, Primitivo e Cabernet e seduce con il suo intenso bouquet fruttato e il delicato sapore. Gradazione alcolica: 13%

✂ Tagliare lungo la linea tratteggiata

Compilate e spedite questo tagliando tramite posta a ChefMedia Verlag - Bechsteinstraße 27 - 99423 Weimar. Oppure spedite il tagliando tramite fax a 0 36 43 / 41 58 19.

PER ABBONARSI a **buongiorno italia**

Sì, desidero approfittare dell'offerta speciale che mi è stata proposta ed abbonarmi a **buongiorno italia**. Pagherò per un anno (10 uscite) **€ 44,95**.

buongiorno italia 12/2010

Spedite la rivista al seguente indirizzo:

COGNOME	NOME	
VIA		N.
CAP	CITTÀ	
Inserite qui il numero di controllo che trovate sull'autoadesivo con l'indirizzo. N.		
E-MAIL		
DATA	FIRMA	

Abbonamento regalo: (Inserite il nome del nuovo abbonato)

COGNOME	NOME	
VIA		N.
CAP	CITTÀ	
L'abbonamento regalo varrà:		
<input type="checkbox"/> fino a disdetta (minimo un anno)*	<input type="checkbox"/> un anno	
*L'abbonamento viene prolungato di un ulteriore anno solo nel caso in cui io non faccia pervenire la disdetta entro 3 mesi dalla scadenza annuale.		

Attenzione: il pagamento avviene da adesso solo tramite addebito su conto corrente da parte di Chefmedia Verlag GmbH!

No. CONTO	No. BANCARIO (BLZ)
NOME BANCA	
DATA	FIRMA

Per disdire l'abbonamento, inviare un fax fino a 3 mesi dalla scadenza dell'anno di abbonamento, altrimenti questo verrà automaticamente prolungato per un altro anno.

■ **Sistemi di cassa ed elettronici**

9 | Origine ed evoluzione



pagina 8

□ **Cucina ipocalorica e dieta mediterranea**

15 | Sapore e benessere



pagina 14

■ **Iniziative pubblicitarie per la gastronomia**

31 | Il marketing



pagina 30

Rubriche

- 3 | Editoriale
- 6 | Attualità
- 7 | Qualche idea in più
- 22 | Ricette: Menù
- 25 | Speciale: Quiz di Natale

Rubriche

- 26 | Pentola d'oro: Speciale Peroni
- 28 | Ricette: 3 idee per l'inverno
- 38 | Consigli legali: Internet, newsletter, pubblicità online
- 40 | Novità vinicole: Le guide dei vini
- 45 | Il Bel Paese in Germania



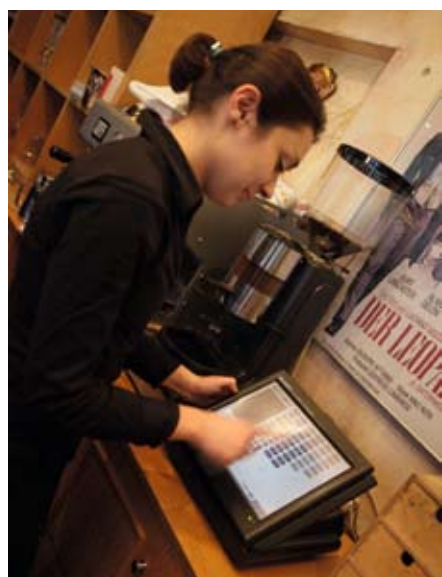
Sistemi di cassa ed elettronici

Dai primi sistemi esclusivamente meccanici a veri e propri computer cui poter delegare in parte la gestione del proprio locale: i moderni registratori di cassa sono un prezioso aiuto in sala, in cucina e per le operazioni di contabilità

REGISTRATORE DI CASSA MATRIX POS DELLA 42 GMBH

L'esperienza di un gastronomo

Della chiusura dei conti il proprietario del ristorante italiano di Hannover "Gattopardo" si occupa da sempre in prima persona, alle tre di notte, quando finalmente l'attività cessa e vi è il tempo di chiudere la cassa: un Matrix POS,



prodotto dalla ditta 42 GmbH. Grazie al software di Matrix POS il gastronomo è in grado di calcolare il fatturato della serata, verificare gli scontrini emessi dal personale e gestire il sottoscorta degli ordini ai fornitori.

L'aspetto innovativo del registratore di cassa è che permette di eseguire queste operazioni anche comodamente da casa e da qualsiasi postazione dotata di collegamento internet. La decisione, al momento dell'acquisto, non è stata facile da prendere per il proprietario del "Gattopardo". Dopo aver valutato diverse possibilità, il gastronomo ha optato per una versione in prova di Matrix POS, che lo ha convinto anche alla luce del rapporto ottimale prestazione-prezzo. Il sistema dispone di molteplici funzioni di controllo e gestione ed automatizza molte procedure che prima il gastronomo doveva eseguire manualmente. Matrix POS, ad esempio, è in grado di comunicare quali piatti vanno venduti di più; in questo modo è più



■ Il proprietario del „Gattopardo“ e l'amministratore delegato di 42 GmbH, Thomas Hoffstiepel

facile proporre un menu che vada incontro al gusto della clientela.

Il sistema comprende inoltre una "banca-dati clienti", grazie alla quale il ristorante informa clienti abituali e nuovi su degustazioni ed eventi. Un eccezionale strumento di fidelizzazione della clientela. ■

➤ Per saperne di più
www.42-gmbh.de

AT-ON SOFTWARE GMBH

Tecnologia per il vostro ristorante

MaxiKass Win è un sistema basato su server per la gestione dell'attività gastronomica; si avvale di Windows MS ed è dotato, tra le altre, delle funzioni standard gestione-tavoli, gestione-clienti, archivio-clienti. Il sistema è disponibile in tre versioni, in base alla grandezza del ristorante da gestire, e tre categorie di prezzo.



Alle tre versioni-base possono essere aggiunti moduli supplementari per un ampliamento delle funzioni consentite. Nella versione di prova sono contenuti alcuni di questi moduli: registrazione turni personale, cassa denaro contante, amministrazione vacanze personale, conti collettivi, gestione fidelity cards, gestione prenotazioni, amministrazione ricette, funzione Booka Table (prenotazione tramite internet) e tante altre.

MaxiKass è realizzato con struttura modulare, così che da una semplice cassa limitata alle funzioni principali si possa realizzare, in base alle proprie esigenze, un sistema complesso in grado di svolgere molteplici funzioni.

Oltre a questo at-on fornisce anche l'hardware relativo; un esempio? La cas-

sa compatta dotata di sistema MaxiKass Win LITE, acquistabile al prezzo di 1.595 euro e dotata di schermo touch screen a 15 pollici.

Per at-on la facilità d'uso dei registratori di cassa è particolarmente importante; essa è conseguibile solamente grazie a personale competente, della cui formazione at-on si occupa con particolare impegno.

Per acquisire familiarità con il software si può scaricare una versione demo dal sito dell'azienda www.at-on.de. La versione consente di lavorare a tutti gli effetti e in seguito può essere acquistata assieme all'archivio-clienti. ■

➤ Per saperne di più
www.at-on.de



Cucina ipocalorica e dieta mediterranea

Il passare del tempo non fa invecchiare la nostra Dieta Mediterranea: il tradizionale modo di abbinare ingredienti e pietanze in un'alimentazione equilibrata e salutare rimane la linea alimentare per eccellenza che ancora oggi il mondo ci invidia.

LA DIETA MEDITERRANEA

Garanzia di sapore e benessere

Il giallo oro della pasta, il rosso del pomodoro, il verde delle zucchine... I colori dell'Italia, della Spagna, della Grecia, della Francia meridionale, dei Paesi che sono bagnati dalle acque del Mediterraneo si trasferiscono dal paesaggio al piatto di pasta alle verdure e sugo di pomodoro dinanzi a noi, un filo d'olio d'oliva e una spolveratina di Parmigiano reggiano a condimento.

È la "dieta mediterranea", dove il termine "dieta" non deve trarre in inganno: non si tratta infatti di un'alimentazione ipocalorica ad effetto dimagrante, ma di un regime alimentare povero di grassi e dal punto di vista nutrizionale equilibrato.

L'equilibrio è la caratteristica portante della dieta mediterranea.

Si fonda sull'abbinamento opportuno delle pietanze e degli ingredienti, atto a garantire un giusto apporto di tutti gli elementi fondamentali per la nutrizione: vitamine, sali minerali, proteine, zuccheri ed anche grassi.

La scuola a cui attinge è l'abitudine secolare, millenaria, delle popolazioni del bacino del Mediterraneo, scelte culinarie consolidate che si sono dimostrate segrete di longevità. La dieta mediterranea sembra diminuire la probabilità di contrarre il morbo di Alzheimer, previene il declino cognitivo e riduce della metà l'incidenza delle malattie cardio-vascolari.

Ma su cosa si fonda questa basa questa ricetta della salute, vecchia quanto modernissima?

Perno della dieta mediterranea sono i prodotti vegetali, ovvero I CEREALI e loro derivati: farro, mais, avena, e tra i derivati riso, pane, ma soprattutto la pasta.

LA PASTA

La pasta è centrale nelle abitudini culinarie mediterranee: non è un alimento completo (primeggia per l'apporto in amidi), ma un condimento opportuno lo rende facilmente tale: pasta, sugo di pomodoro, olio d'oliva e Parmigiano, pasta, condimento fatto di verdure, olio d'oliva e Parmigiano, pasta al ragù, sugo di pomodoro, Parmigiano ed olio d'oliva, pasta con condimento a base di pesce ecc.

La pasta in brodo può divenire completa in combinazione con i fagioli (il piatto originariamente veneto e povero della "pasta e fagioli"), con le lenticchie, con i ceci ecc.

A seguito di un simile piatto di pasta va proposta una porzione di verdura e una frutta, l'accompagnamento ideale è un bicchiere di vino.

Condimento previsto dalla dieta mediterranea è L'OLIO D'OLIVA. Permette di sostituire nella dieta i grassi animali coi grassi vegetali, contiene sostanze antiossidanti (che eliminano il colesterolo cattivo) e ripulisce le arterie. Sembra essere una ricetta di salute.

LA VERDURA E LA FRUTTA

Variano stagionalmente e tale alternanza è ciò che ci preserva dagli squilibri nell'apporto nutrizionale.

Tutto parla a favore del consumo di frutta e verdura di stagione, che non dovendo essere trasportate e conservate non subiscono alterazioni nella componente nutrizionale.

L'inverno ci porta il finocchio e il carciofo, tra i frutti le arance, i mandarini, i kiwi.

In autunno mangiavamo legumi, funghi, spinaci e radicchio, così come uva, mele e pere come frutta.

La primavera eccelle in primizie: asparagi, carote, ravanelli, piselli, fagioli, ceci e fragole, ciliegie, limoni.

L'estate ha i frutti più carichi d'acqua, rimedio alla maggiore sudorazione, come le angurie, i meloni, pesche e albicocche. Per le verdure è la stagione del pomodoro, verdura "must" della dieta mediterranea, delle melanzane (rifornitore dei sali minerali che evaporano con la sudorazione), delle zucchine (condimento ottimale per paste data l'assenza di amidi e la complementarietà nutrizionale con la pasta).

Completano l'essenza della dieta mediterranea legumi e pesce.

I LEGUMI

Sono carichi di proprietà, contengono amminoacidi essenziali che danno senso di sazietà e riducono l'assorbimento di grassi e zuccheri (in questo senso sono effettivamente alimento dietetico), contengono sali minerali, vitamine e sostanze antiossidanti.

Sono i fagioli, i piselli, le lenticchie, i ceci ecc. e si combinano in piatti completi come i minestrone di verdure e legumi, le zuppe di legumi, le minestre di cereali misti, o le tradizionali pasta e fagioli, pasta e ceci, pasta e piselli, pasta e lenticchie, sia in brodo che asciutta.



IL PESCE

Il pesce mediterraneo per eccellenza è il pesce azzurro, piccole dimensioni e molto abbondante nei nostri mari. È molto salutare e fornisce numerosissimi spunti culinari: tonno, sgombero, ma anche sarde, pesce spada, alici ecc. I condimenti pesanti lo renderebbero estraneo alla tradizione mediterranea; va pertanto, procurato fresco, preparato con pochi condimenti grassi. ■



Elena Guglielmin

CONVENIENCE FOOD

Una nuova cultura alimentare

La dicitura “convenience food”, tradotta, significa “mangiare comodo”. Oggigiorno siamo probabilmente un po’ tutti stressati: dal lavoro, dalla vita privata e da questo sistema che forse va un po’ troppo veloce; non avendo più tempo a disposizione per cucinare ricorriamo, e lo fa una grande maggioranza delle famiglie italiane, ai prodotti convenience.

La parola “convenience” si suppone sia entrata nelle case degli italiani verso l’inizio degli anni Sessanta, con una punta più alta nel Nord Italia. Gli anni Sessanta in Italia sono stati anni di grande produzione, esportazione e ricchezza per tutti i lavoratori occupati nelle grandi fabbriche del Nord Italia; la vita quotidiana, a partire da quel periodo, è diventata sempre più frenetica e non si è più disposto del famoso tempo di sedersi più ore a tavola consumando un pranzo salutare. La grande distribuzione, come al solito, approfittando del problema, ci presenta negli scaffali o nei banconi frigoriferi una svariata scelta di prodotti pronti per l’uso: nasce il pomodoro pelato, il tonno in scatola e via dicendo.

Mentre il Nord “viaggiava con una marcia in più”, il Sud seguiva più a rilento il processo di industrializzazione e al contempo manteneva le varie tradizioni familiari quali quella di sedersi a pranzo ad una tavola ricca di prodotti raccolti nei propri campi e tenendo fede ai principi della cucina mediterranea.

Oggi i nutrizionisti di tutto il mondo ringraziano probabilmente quel Sud Italia che non ha mai prodotto e non produrrà una ricchezza monetaria bensì una culinaria, la cucina mediterranea, invidiata da ogni Paese.

La cucina convenience oggigiorno è molto usata dai single, dai manager in carriera e da tutti quei pigri o incapaci di mettersi ai fornelli. Un aspetto molto importante che viene studiato dalla grande distribuzione alimentare è la ristorazione collettiva, che riguarda ospedali, mense, scuole.



Gli alimenti convenience sono cibi cotti o crudi, pronti all’uso, destinati alla clientela professionale, chef di cucina, o anche al consumatore finale; sono facili da preparare, peso e costo controllati per porzione senza scarti e sprechi, ma presentano un alto contenuto di servizio. Sì, perché qualcuno deve pur lavare, tagliare, impacchettare quell’insalata che troviamo nei grandi supermercati per una modica cifra di 2 euro. Mi permetto di fare un calcolo: 100 gr. di insalata verde costano 2 euro, 1 kg della stessa insalata 20 euro, lascio naturalmente a voi immaginare l’alto costo dovuto a preparazione e confezionamento.

Ma quali sono i vantaggi e gli svantaggi del convenience food ?

Sono prodotti facili e veloci da preparare, non è necessario aggiungere altri ingredienti, sono reperibili in tutte le stagioni, la conservabilità dell’alimento è maggiore ed infine il prodotto convenience non perde i valori nutrizionali propri del prodotto fresco.

Per quanto riguarda gli svantaggi, gli alimenti convenience contengono spesso molto zucchero o grasso, non rappresentano un pasto equilibrato e sono sempre più cari dei prodotti freschi. Facendo una piccola ricerca del prodotto italiano convenience presente nella grande distribuzione tedesca e nei vari ristoranti italiani presenti in Germania, sono arrivato ad una conclusione: per la cucina domestica non si pone alcun tipo di problema, al contrario, è possibile ritrovare prodotti che magari non si mangiavano da parecchio tempo.

Per quanto riguarda la ristorazione, invece, la situazione si prospetta differente: in questo ambito è più opportuno evitare il convenience food: i costi sono estremi, viene meno il gusto di cucinare e di fatto gli alimenti convenience non appartengono alla tradizione mediterranea, anche se, usati con discrezione, possono aiutare il cuoco del vostro ristorante in momenti di stress, magari dovuti alla mancanza di personale, a gestire la situazione.

Ma vi chiederete cosa abbia trovato negli scaffali o nei frigoriferi dei supermercati tedeschi in fatto di convenience food: mamma mia che spettacolo! Carpaccio di manzo, vitello tonnato, insalata di polipo, verdure grigliate, risotti, cannelloni ripieni, lasagne, paste da saltare in padella, carne bovina e suina con salse italiane ed infine dessert come cannoli alla ricotta, profiterol, torta della nonna, panna cotta. ■

Salvatore Testa



Il prodotto convenience si trova oggi senza dubbio in ogni cucina, dalla cucina domestica alla mensa, al piccolo ristorante fino al bar dietro l’angolo.

INTERVISTA A ALESSANDRO FANTON

Ristorante Cafe Lido

Ristorante Cafe Lido
Maxburgstraße 4
80333 Monaco

Alessandro gestisce da 15 anni il Cafe Lido, nel centro di Monaco. Il suo è un pubblico vario, composto perlopiù da avvocati e dipendenti statali. Lo intervistiamo per capire quale ricezione ha attualmente la cucina mediterranea presso il pubblico tedesco.

Qual è lo stato di salute della cucina mediterranea in Germania? Che tipo di riscontro ha nel suo ristorante?

La cucina mediterranea in Germania si adatta spesso al gusto tedesco e sbaglia. Ai clienti che decidono di cenare in un ristorante italiano dovrebbe essere offerta la cucina italiana, mediterranea per eccellenza. Io personalmente mi adatto poco ai gusti locali, offro i piatti che mangerebbero in Italia e il riscontro è positivo, lavoro qui in centro da 15 anni del resto, non potrebbe essere altrimenti. Due anni fa ho deciso perfino di aumentare i prezzi offrendo chiaramente piatti di qualità.

Quali sono i commenti da parte dei clienti? Tutti soddisfatti, le vengono fatte osservazioni e quali?

Una settimana fa un cliente si è lamentato della pizza che trovava troppo morbida al centro, non croccante secondo lui. Ho cercato di fargli capire che non siamo fatti in serie che ci sono ristoranti che scelgono una strada e altri che ne scelgono un'altra. Purtroppo i clienti a volte generalizzano e finiscono col non vedere la vera differenza, che consiste nella qualità del prodotto e dei suoi ingredienti. Per farle un esempio, un cliente una volta mi ha chiesto di cucinarli i tagliolini col tartufo bianco usando il burro e non la panna, evidentemente in altri ristoranti gli propongono il piatto con la panna. I ristoranti italiani non sono tutti uguali.

D'accordo, la panna lei non la usa, ma adattamente ne avrà fatti...

No, vado dritto per la mia strada. Io non metto la panna in un piatto dove non va solo per fare contento il cliente. Oppure il formaggio sulle vongole, non lo metto. Qui ad esempio mettono il pepe dappertutto. Io glielo lascio sul tavolo, se proprio vogliono... Credo piuttosto che negli ultimi tempi il gusto tedesco abbia imparato ad apprezzare la nostra cucina. In tal senso va educato a poco a poco. Certo, per certi aspetti è difficile. Il cliente tedesco per esempio si basa più sulla qualità visiva del prodotto, non sulla maturazione delle verdure o della frutta. Il pomodoro deve essere sodo, non necessariamente maturo quindi. La maturazione però fa sì che il piatto sia più ricco di gusto, per cui,

se si usa verdura tedesca bisogna aggiungervi spezie per insaporirla e tutto questo non è necessario con la cucina mediterranea che invece punta su piatti gustosi ma leggeri, senza troppe spezie.



Ha introdotto piatti nuovi nel suo ristorante? Come li ha introdotti ai clienti?

Mah, la cucina mediterranea è sempre la stessa, semmai si può pensare ad elaborare combinazioni interessanti. Io propongo una cucina stagionale, con prodotti freschi, magari con pasta fatta in casa e cerco di creare combinazioni interessanti, insolite.

Verso quali piatti si orienta il cliente? Quali sono le pietanze che vanno per la maggiore?

La pasta va sempre, tra queste la più apprezzata sicuramente sono la tagliatelle. Vanno tanto anche i risotti. Poi certamente i funghi, le melanzane, le zucchine... Adesso stiamo introducendo la polenta, che tanti anni fa non andava e adesso invece fa tendenza. L'abbiamo introdotta in un antipasto veneto che, per invogliare la clientela, ho abbinato a una lotteria. Proponiamo costicine di maiale, che qui vengono macinate diversamente rispetto all'Italia. Qui li cucinano come spiedini, noi invece li proponiamo in umido, con un po' di polenta appunto, con la soppressa veneta, non industriale ovviamente ma autentico prodotto artigianale.

Altre volte semplicemente parlo delle nuove combinazioni direttamente al cliente. Il nostro locale conta su una clientela fissa alla quale semplicemente annuncio una nuova combinazione. Si incuriosiscono e sono contenti di provare qualcosa di nuovo

Piatti che non incontrano il favore del pubblico?

Non molti, forse le zuppe di pesce anche se sono molto saporite, ma qui non si apprezzano ancora, per via delle lische probabilmente. Ma se si vuole fare una zuppa saporita anche le lische contribuiscono a creare il sapore.

Attualmente riscontra difficoltà e di che tipo nel proporre la cucina mediterranea?

Le difficoltà non vengono dai clienti, ma dai ristoranti improvvisati, che aprono locali pseudo italiani perché magari cucinano gli spaghetti. Questi locali stanno aumentando e non è un bene per la gastronomia mediterranea. ■

Interviste di Laura Tomassetti

INTERVISTA A MARIO GAMBA

Ristorante Acquarello

Mario Gamba
Ristorante Acquarello
Mühlbauerstraße 36
81677 München

Mario Gamba appartiene all'Olimpo della gastronomia mediterranea. Allievo di Gualtiero Marchesi, Alain Chapel, Heinz Winkler, il suo ristorante Acquarello, a Monaco, è stato segnalato con una stella Michelin e inserito dalla guida Gault Millau nella lista dei primi 100 migliori ristoranti al mondo.



Lei propone la cucina del Sole. Quali sono le regole principali da seguire per proporre al meglio la cucina mediterranea secondo lei?

Penso che il ristoratore italiano debba avere la consapevolezza di saper gestire la cultura da cui proviene, deve convincere con i propri piatti il pubblico e il fatto che Acquarello sia qui attivo da 16 anni è la prova che i clienti sono soddisfatti. È anche la prova che abbiamo rispetto per il lavoro di tutti i professionisti del settore. È la prova che non seguiamo le mode ma facciamo abbiamo fatto nostra la cultura culinaria dalla quale proveniamo e alla quale ci ispiriamo. Che poi significa puntare sulla qualità. Consideri che l'80 per cento della qualità delle proposte culinarie è affidata al prodotto e il 20 per cento alla capacità di esprimerlo, di elaborarlo. Perché un prodotto di qualità lo puoi esaltare, ma lo puoi anche rovinare del tutto. La qualità dunque ha sempre la priorità su tutto il resto. A volte può capitare che ciò vada a svantaggio di un gran numero di clienti, ma quelli che restano sanno di poter apprezzare un prodotto di qualità, torna cioè perché cercano la qualità in ciò che assaporano.

Ha sperimentato dei cambiamenti di gusto o preferenze nel corso degli anni? Quali sono le tendenze attuali del pubblico?

Nessun cambiamento, la qualità se è alta rimane sempre la stessa. L'unica variabile sono i collaboratori, che cambiano nel corso del tempo e che devono essere informati, seguiti con gran rispetto per il loro operato, educati, affinché la qualità non venga meno. Noi proponiamo una cucina regionale e non ci sono piatti più amati di altri. Così non si può dire ad esempio che vadano

più i piatti vegetariani. Quello che è cambiato negli ultimi anni è l'attenzione alle allergie. Ci sono molte più persone allergiche oggi di quante ce ne fossero in passato. Noi abbiamo introdotto da tempo prodotti preparati individualmente, in base alle esigenze individuali e particolari dei clienti. Forniamo sempre una soluzione, prevedendo in anticipo ad esempio 5-6 portate alternative, di modo che chi è allergico alle carote, al sale, al pepe, possa trovare sempre il piatto più adatto. Abbiamo introdotto uno schedario per i nostri ospiti, individualizzato.

Come fidelizza i suoi clienti alla cucina mediterranea e al suo locale in particolare?

L'educazione al mangiare bene, alla qualità, riguarda certamente anche il cliente, al quale una nuova realizzazione deve rimanere impressa. Qui in Germania abbiamo la possibilità di mostrare la cucina mediterranea come italiana e cosmopolita (io sono cresciuto in Svizzera, ho lavorato in Spagna, vivo in Germania...). È una sorta di marketing sulla propria persona. I clienti vengono perché è la cucina di Mario Gamba, cioè hanno capito cosa io propongo. Il secondo fattore che gioca un ruolo nella sperimentazione di nuovi piatti è la continuità nella qualità, perché non esiste la cucina italiana, la cucina italiana è regionale, tra il Brennero e Pantelleria ci sono duemila chilometri, sono culture differenti, abbiamo diverse regioni con tradizioni diverse. Quello che si può fare è quello che hanno fatto mia nonna e mia madre: rielaborare queste tradizioni in modo più leggero, più moderno, senza perdere i sapori. Il sapore deve rimanere nel ricordo del cliente. Bisogna essere consapevoli che se si cucina per 20 mila clienti l'anno si ha una responsabilità in quanto rappresentante di una tradizione culinaria e in questo consiste di fatto il nostro lavoro e non in una semplice ricetta, che da sola non può far nulla.

Nel suo menu non mancano sperimentazioni con ingredienti propri della cucina asiatica, un cedimento alla globalizzazione?

Guardi, già usando il pepe siamo in ambito globale. Eppure la cucina italiana lo usa. Non ho niente contro la globalizzazione. Il prodotto deve essere buono e se è buono può provenire da qualsiasi parte del mondo. Io mi servo di vitelli di Fassone, dal mio fiduciario in Piemonte. So come vivono gli animali, che mangiano lentamente, che costano di più che altrove, ma anche che la qualità è indubbia. A fare la cucina mediterranea sono altre caratteristiche: la cucina mediterranea è una cucina leggera, naturale, varia nelle sue proposte e fa bene senza perdere in gusto. ■

Interviste di Laura Tomassetti

Insalata italiana

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova; 100 g di olive di Kalamata; 1 cuore di insalata appena raccolta; 1 cespo di radicchio; 100 g di rucola; 1 peperoncino verde e un peperoncino rosso; 1 grappolo di cipolle novella



- 6 cucchiaini di aceto Mazzetti Bianco Cremoso; sale; pepe nero; 6 cucchiaini di olio d'oliva; 100 g di prosciutto di Parma affettato sottile; 50 g di Grana Padano.

Preparazione:

Mettere a bollire le uova per dieci minuti e poi lasciarle raffreddare a bagnomaria. Quindi, una volta sode e appena tiepide, sbucciarle. Far sgocciolare le olive. Pulire l'insalata e il radicchio, lavare bene le foglie e poi asciugarle. Spezzare le foglie di insalata a grandezza opportuna, tagliare il radicchio a striscioline. Lavare il peperoncino e tagliarlo in anelli sottili. Curare le cipolle e tagliare anch'esse in anelli sottili. Fare le

uova a fettine.

Preparare il condimento a base di aceto Mazzetti Bianco Cremoso, sale, pepe; girare e aggiungere olio di oliva.

Servire l'insalata sul piatto, versare sopra la salsina preparata e girare il tutto. Posare sul piatto così condito le fettine di prosciutto crudo, grattare il grana a scaglie sottili ed aggiungere anche queste ultime.

Servire con accompagnamento di pane, una ciabatta tagliata a fette si presta in maniera ideale.

Durata della preparazione: 30 minuti circa.

Per saperne di più

www.mazzetti.it

Torta di verdure alle carote, champignons e piselli

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di carote; 200 g di champignons; 150 g di piselli, freschi o surgelati; 6 uova; 1 rametto di rosmarino (o un cucchiaino di rosmarino secco); 150 g di Emmentaler grattugiato; 50 g di parmigiano grattugiato; sale, pepe; noce moscata.

Pelare e tagliare a dadini le carote, lavare e tagliare a metà i funghi champignons. Far bollire una pentola d'acqua salata e introdurvi carote e champignons.

Bollire le verdure per 3 minuti, far scongelare i piselli e sbattere le uova. Insaporire con sale, pepe, noce moscata e rosmarino sminuzzato.

Aggiungere Emmentaler e parmigiano mescolando, ottenendo così l'impasto. Mescolare le verdure all'impasto.

Riempire con l'impasto uno stampo precedentemente imburrato e coprirlo. Cospargevi il rimanente rosmarino.

Chiudere lo stampo e metterlo in una padella precedentemente imburrata e riempita d'acqua. Inserire il tutto nel forno ancora freddo, impostare a 200° C e cucinare per un'ora e mezza.

Lasciar raffreddare la forma, tagliare a fettine e servire sul piatto.

Suggerimento:

Le verdure indicate possono essere sostituite con broccoli e fagiolini, chi vuole può mescolare all'impasto sfilacci di prosciutto crudo affumicato, badando bene di adoperare, in tal caso, una quantità minore di sale.

Tempo di cottura: 30 min.

Tempo di riposo: 2 ore

Grado di difficoltà: medio

Per saperne di più

www.chefkoch.de



Christstollen-Parfait della Debic

Ingredienti per circa 25 persone:

- 1 confezione di Debic Parfait; 50 g di mandorle tritate; 50 g di uvetta; 4 cl di Rum; 25 g di arancia candita; 25 g di limone candito; 300 g di marzapane; 300 g di zucchero a velo; 50 g di glassa di cioccolato.

Preparazione:

Bagnare l'uvetta col rum e rosolare leggermente le mandorle in una padella imburrata. Montare Debic-Parfait per circa cinque minuti e preparare il ri-



pieno unendo arancia candita, limone candito, l'uvetta insaporita dal Rum e le mandorle.

Mescolare il ripieno al Parfait, versare l'impasto così ottenuto in una terrina e metterla in congelatore (va calcolata un'ora di congelamento per ogni centimetro di spessore).

Togliere il Parfait dalla forma e scongelare, servire su piatto e ricoprire di marzapane. Decorare con zucchero a velo e con la glassa di cioccolato, servire tagliato a fette.

Per saperne di più

www.debic-promotion.de