

Vino ed acqua

Tutto sulla
bevanda piú
nobile



Specialità
alimentari

I sapori del
Belpaese



N. 10 – ottobre 2011

buongiorno italia

La rivista per i ristoratori italiani in Germania

Novità da Tosti

Per creare lo Spritz perfetto a casa!



€ 5,90 (in Germania)



Igeho

Dal 19 al 23 ottobre 2011
a Basilea/Svizzera

Fiera internazionale del settore dell'hôtellerie, della gastronomia e del consumo extra domestico.

➤ **Per saperne di più**
www.igeho.ch



Dal 21 al 25 ottobre 2011 a Milano

Il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale torna più ricco per puntare al business e a rafforzare un network di professionisti. La manifestazione continua a crescere e a confermarsi leader per l'HoReCa.

➤ **Per saperne di più**
www.host.fieramilano.it



Dal 28 al 30 ottobre 2011
a Norimberga

Fin dalla sua fondazione nel 2006, la fiera del gusto eat&STYLE, dedicata agli amanti del cibo e promossa dall'azienda Gruner + Jahr è rinomata per un insieme multiforme di Food Entertainment, personalità e trend del mondo culinario, che ruotano intorno al tema della cucina e dell'ospitalità.

Attenzione:

Le fiere distribuiscono attraverso buongiorno italia biglietti gratuiti. Scrivete una mail per segnalarci il vostro interesse a info@chefmedia.de con l'oggetto: "eat&style Nürnberg oder Köln". Il biglietto d'ingresso vi aspetta direttamente alla cassa della fiera!

➤ **Per saperne di più**
www.eat-and-style.de

NUOVO REWE SERVICE CENTER A BERLINO

Molto di più di un Call Center: il nuovo REWE Service Center (RSC) della REWE-Foodservice GmbH, della capitale è pronto per fornirvi su tutto

il territorio nazionale la distribuzione dei prodotti 24 ore su 24.

➤ **Per saperne di più**
www.rewe-foodservice.de

URSULA LINDL RAFFORZA LA DIREZIONE DI METRO CASH & CARRY DEUTSCHLAND

A partire dal 1 settembre Ursula Lindl sarà responsabile del Ressor Non Food di METRO Cash & Carry Deutschland. La manager 49enne è un'esperta del settore e concorrerà ad

ingrandire strategicamente il campo del Non Food: una grande occasione per REWE!

➤ **Per saperne di più**
www.metro.de

FASCINO DEL CAFFÈ NELLA IGEHO DI BASEL

Dal chicco al caffè nella tazza c'è un lungo percorso da fare e per tutti quelli che vogliono sapere tutti i segreti del caffè e della sua preparazione, alla presentazione speciale "Faszination Kaffee" della Igeho troveranno professionisti

del settore che potranno svelare i segreti di un ottimo caffè, anche attraverso l'assaggio di miscele differenti, per affinare il gusto al meglio.

➤ **Per saperne di più**
www.igeho.ch

SPRIZZEROL DIVENTA SPRIZZERÒ!

Oltre 75 anni fa, in un paesino delle Dolomiti, Edoardo De Martin gettò le basi di una storia di successo: inventò l'originale SPRIZZEROL di De Martin. Oggi lo SPRIZZ rappresenta il lifestyle italiano nei migliori club e bar d'Europa e ha conquistato anche il mondo del glamour. Per distinguersi dai



numerosi plagi e dalle semplici varianti di mix con liquori, il consiglio familiare De Martin ha deciso di rinunciare alla „L” del nome: SPRIZZEROL diventa quindi SPRIZZERÒ.

➤ **Per saperne di più**
www.sprizzero.com

PENSATECI!

Se deve essere un prodotto DOCG, allora uno originale e a un prezzo adeguato. Negli ultimi anni ci sono stati troppi scandali riguardanti i generi alimentari; per questo motivo preghiamo gli chef responsabili di riflettere sulle offerte spesso troppo convenienti di altri partecipanti al mercato, che fanno gli

sconti. Riflettete se sia possibile offrire, per esempio, un Prosecco DOCG a soli 4,99 €, compresa l'IVA, l'imposta fabbricazione Vini, il trasporto, l'imballaggio, etc. e di adempiere anche le esigenze di qualità. Perché non sempre c'è dentro, quello che c'è scritto sulla bottiglia!

DA RATIONAL ORA LA NUOVA APP SELF-COOKING-CENTER EXPERT GRATIS PER GLI I-PHONES

Dal 3 agosto il leader nel settore offre agli utenti il sapere di più di 300 maestri di cucina che lavorano per Rational nella prima app "expert". L'azienda in tal modo vuole porre nuovi accenti e trasmettere così il suo sapere in modo non complicato. Accanto a consigli validi e approvati per l'utilizzazione, sono offerte idee per ricette creative. Inoltre, ci si può iscrivere gratuitamente al concorso TeamGaren Live o alla Academy Rational. Anche chi vuole entrare in

contatto direttamente con Rational, può farlo: i chef e il team per l'assistenza clienti sono raggiungibili via E-mail o telefonicamente.

Per scaricare questa app, digitate "rational app" nell'App store e via!



➤ **Per saperne di più**
www.rational-online.com



Vino ed acqua

Due bevande essenziali per il nostro benessere. Riuniscono i piaceri della tavola al rinfresco delle giornate afose, la gioia della compagnia ma anche la calma di una serata tranquilla. Riscopriamone i valori.

INTERVISTA CON JERK RIESE, SOMMELIER DELL'ACQUA

Due acque non bastano

Le acque non sono tutte uguali, questo mi appare subito chiaro parlando con Jerk Martin Riese. Riese è uno dei pochi sommelier dell'acqua in Germania e per l'Hotel Palace di Berlino ha creato la più ricca carta delle acque: ne conta circa 40, provenienti da 18 paesi della Terra.

BI: Signor Riese, Lei è un sommelier dell'acqua, un'attività non esattamente comune! Com'è diventato uno specialista in questo ambito?

Mi occupo di gastronomia dal 1994. 5 anni fa arrivai al punto di chiedermi perché non creare una carta delle acque. In fondo le nostre liste dei vini sono estremamente ampie! Il progetto che riguarda la carta delle acque è partito in piccolo, con soli 14 tipi, ma oggi ne abbiamo ben 40. Naturalmente l'eco dei media rispetto alla più grande carta delle acque di Berlino è stato molto vasto e con il passare del tempo sempre più spesso venivo definito sommelier dell'acqua. Devo dire che all'inizio non mi piaceva molto, poiché in primo luogo mi occupo della direzione di un ristorante, ma poi mi sono abituato all'idea.

BI: Da dove deriva la sua conoscenza nel settore delle acque?

Proprio questo, secondo me, è il bello della gastronomia: si può sperimentare da soli in molti ambiti e formarsi. "Learning by Doing", si impara facendo. È stato così anche per me: sono stato uno dei primi a mostrare interesse per l'offerta di acque diverse. In fondo ho dovuto imparare parecchio da solo: ho bevuto molto e soprattutto ho letto tanto. Proprio Internet offre per fortuna infinite possibilità di informarsi sulle acque di tutto il mondo. Nel frattempo sono sorte anche scuole che offrono corsi per diventare sommelier dell'acqua. Prima di tutto, qui c'è la Verband für deutsche Mineral- und Heilwässer e.V., l'associazione delle acque minerali tedesche, per la quale sono responsabile della formazione dei sommelier dell'acqua.

BI: Anche a rischio di porle una domanda alla quale avrà già risposto in passato, Le chiedo: c'è veramente così tanta differenza tra le acque?

Sì, assolutamente. È chiaro che le differenze non sono così enormi come nel caso dei vini. Nel caso dell'acqua le differenze sono molto più sottili e per questo, durante una degustazione di acque, considero sempre molto importante assaggiarne più tipi contemporaneamente. Solo allora si notano davvero le peculiarità di ciascuna di esse. E certamente ci si deve anche aprire un po' al tema. Se si parte con l'idea che si tratta solo di acqua, sicuramente non si noteranno differenze.

BI: Come certamente sa, Buongiorno Italia è una rivista specializzata che si rivolge ai gastronomi italiani in Germania. Quali acque consiglierebbe per un classico menu italiano? Iniziamo con l'antipasto: verdure alla griglia.

Un antipasto, in genere, dovrebbe essere accompagnato da un'acqua che non abbia un gusto proprio particolarmente intenso. Tuttavia ogni pietanza, dopo essere stata grigliata, presenta aromi tostati e dunque si può lavorare un po' con l'anidride carbonica. Questo perché l'anidride carbonica aiuta a liberare la lingua e il palato dagli aromi tostati, relativamente dominanti,



e a preparare perfettamente la lingua alla pietanza successiva. Funziona, per così dire, come una spugna. Del resto si dovrebbe fare anche attenzione a scegliere un'acqua che, nonostante l'anidride carbonica, non presenti un contenuto di minerali eccessivamente elevato e per questo non diventi troppo dominante.

BI: Primo: pasta con scampi e pomodori ciliegini.

Una salsa a base di pomodoro ha un grado di acidità relativamente elevato. Ciò significa che si deve essere molto cauti con l'anidride carbonica, poiché l'acido carbonico, che questa sprigiona a contatto con l'acqua, non va molto d'accordo con l'acidità dei pomodori. Per questo opterei senz'altro per un'acqua naturale che non contenga troppi minerali.

BI: Secondo: bistecca di vitello arrosto.

In questo caso consiglieri un'acqua con un contenuto di anidride carbonica relativamente alto e una mineralità robusta. Questo perché nell'arrosto sono contenuti aromi tostati e la carne viene di solito accompagnata da un sugo forte. Quindi questo tipo di acqua aiuta ancora una volta a neutralizzare lingua e palato e a bilanciare l'elevata concentrazione aromatica.

BI: Infine viene servito il classico italiano: tiramisù.

Ci sono effettivamente acque dal gusto leggermente dolce, per esempio la Cloud Juice (l'acqua piovana della Tasmania) o la danese Iskilde. Ideali dunque per accompagnare i dessert dolci. Da un gastronomo italiano non ci si può però aspettare che serva un'acqua australiana o danese. Per questo il mio consiglio per il tiramisù è l'acqua Panna. Un'acqua veramente neutrale che possiede inoltre una nota leggermente dolciastra, e pertanto si adatta perfettamente ad accompagnare i dolci.

BI: Come accennato in precedenza, sicuramente all'Hotel Palace di Berlino è possibile offrire 40 acque. Ma anche se un gastronomo italiano non può e non deve arrivare a una scelta così ampia, quante dovrebbe averne sul menu, secondo Lei?

Oggi, secondo me, è giusto offrire da tre a quattro acque diverse, perché anche l'acqua ha un gusto e i gusti sono notoriamente diversi. Ecco perché è importante dare ai propri clienti la possibilità di scegliere, seppur limitatamente, e non imporre la "marca della casa". A prescindere dal fatto che non tutte le acque sono indicate per essere accostate con qualsiasi tipo di cibo e di vino.

➔ **Per saperne di più**

www.jerk-riese.com

ITALESSE: HI-TECH ITALIAN DESIGN

Nuova linea Tiburón per la ristorazione

All'occasione del Vinitaly 2011 Italesse ha presentato la nuova linea di calici in vetro dall'accattivante nome Tiburón dedicata al mercato ho.re. ca./b2b.

Linee decise, profili squadrati

e una profonda picure - che dalle forme aggressive e affilate dello squalo ha preso ispirazione - sono gli elementi distintivi di una linea altamente tecnica che testimonia la trentennale esperienza di Italesse nella produzione dei calici soffiati in vetro automatico.

Resi ancora più competitivi grazie alla tecnologia Xtreme® - frutto della più avanzata ricerca dei laboratori dell'azienda - i nuovi calici Tiburón di Italesse presentano elevatissimi livelli di affidabilità e sicurezza contrastando sensibilmente

gli shock termici, garantendo una maggiore resistenza alle rotture e offrendo una maggiore brillantezza e permeabilità alla luce. Una rivoluzione qualitativa ed estetica - applicata anche alle altre linee di calici in vetro quali la Vertical e la Oxy - in grado di cambiare radicalmente il modo di vivere la tavola al bar o al ristorante così come tra le mura domestiche.

➔ **Per saperne di più**

www.italesse.it



Ein Traum aus

Südtirol!



Das natürliche Mineralwasser

San Zaccaria

naturale | frizzante



Le Terme di Brennero hanno una lunghissima tradizione, che risale all'antichità. La loro esistenza, tuttavia, è documentata per la prima volta parecchio più tardi, nel 1338. Nel corso dei secoli, numerose personalità hanno visitato le Terme di Brennero, tra cui l'arciduca Sigismondo Duca del Tirolo con la consorte Eleonora di Scozia, i compositori Richard Strauss e Franz Lehár nonché lo scrittore Henrik Ibsen. La svolta decisiva nella storia delle Terme avvenne nel 1606, quando Zacharias Geizkofler fece completamente risanare le sorgenti ostruite da frane e slavine. Dall'epoca di tale intervento è rimasta conservata fino ai nostri giorni un'epigrafe, che oggi abbellisce la fontanella idropinica. San Zaccaria, l'acqua minerale della sorgente Terme di Brennero, proviene da una natura intatta e incontaminata. È un'acqua ricca di proprietà che fa di ogni sorso una boccata di piacere. Ci sono tanti motivi per bere l'acqua San Zaccaria.

7 Gründe für

das natürliche Mineralwasser

San Zaccaria

eines der besten Wasser Italiens.

- 1 Wird nur in der Gastronomie vertrieben! (Nicht im Handel erhältlich.)
- 2 Erfüllt höchste Qualitätsstufen durch tiefe Quelle, konstante Temperatur und ausgewogene Zusammensetzung der wichtigsten Spurenelemente.
- 3 Entspringt der einzigen Thermalquelle in Südtirol.
- 4 Besitzt eine bakteriologische Reinheit und wird daher auch zur Herstellung hochwertiger Körperpflegeprodukte verwendet.
- 5 Wird als Heilwasser für Thermalkuren eingesetzt.
- 6 Ist sowohl still als auch leicht perlend erhältlich. Alle Flaschengrößen haben einen Schraubverschluss.
- 7 Wer das Wasser **San Zaccaria** führt, verkauft und handelt ein exklusives Produkt.



7 Wer das Wasser **San Zaccaria** führt, verkauft und handelt ein exklusives Produkt.

San Zaccaria

naturale | frizzante



Per ricevere informazioni e conoscere il rivenditore più vicino a voi potete contattare la ditta IM.A. S.p.A.
tel. ++39 0434 833831 fax ++39 0434 875372 e-mail: info@imaspa.com www.imaspa.com

L'ACQUA GIUSTA PER IL VINO

L'incontro dei sapori

Un buon vino si beve in compagnia, soprattutto in compagnia di una buona acqua minerale. L'acqua minerale naturale è un alimento carico di valori nutritivi e l'accompagnamento ideale di bevande preziose. Quindi più il vino è gustoso e saporito, più bisogna stare attenti alla scelta dell'acqua.

In questi ultimi anni la consapevolezza della scelta dell'acqua sia per i gastronomi che per i clienti è molto aumentata. Il sommelier per l'acqua conosce quali sono i diversi criteri per la valutazione di un'acqua minerale e sa anche che con un'acqua sbagliata si può distruggere il gusto del vino. I gastronomi che offrono una carta dell'acqua devono anche saper consigliare ai loro ospiti una giusta combinazione acqua-vino. Fattori come il contenuto di acido carbonico, dei minerali e la provenienza dell'acqua sono fondamentali per determinare il sapore. Alcune caratteristiche del vino possono risultrarne aumentate e sottolineate o invece attenuate. Si può dire generalmente che se l'acqua ha poco sapore, cioè se ha pochi minerali e acidi all'interno, non cambierà le componenti del vino. L'acido è un rafforzatore di sapore e accentua gli acidi contenuti nel vino. Quindi bisogna stare particolarmente attenti col vino rosso perché la sua caratteristica tannica non accetta volentieri l'acido carbonico e reagisce creando uno strano sapore in bocca.

Come accompagnamento per vini giovani e freschi si consiglia acqua con pochi minerali, per non falsare il gusto del vino. I vini secchi vanno al meglio con acqua con poco gas o non gasata del tutto, perché questo sottolinea la freschezza del vino. Un'acqua ricca di magnesio aiuta ad evitare il mal di testa

del giorno dopo. A volte anche piccoli dettagli di questi accompagnamenti sono importanti: un'acqua ricca di calcio ha un sapore metallico, un'acqua ricca di magnesio ha un gusto un po' amaro e un'acqua con solfati ha un leggero sapore acido.

È importante anche per il gastronomo di affinare il suo gusto e riconoscere se l'acqua ha un sapore cremoso, morbido, metallico o acido. Molti produttori di acqua minerale presentano i loro prodotti in tre varianti sul mercato: non gasata, gasata medium, e gasata. VIO e Apollinaris sono dall'estate 2011 una coppia perfetta per la gastronomia perché le due ditte si completano con la loro produzione. Vio è un'acqua morbida, poco mineralizzata e non gasata dal sapore completo, viene dalla Bassa Sassonia e è caratterizzata dai minerali di questa regione, lascia il palato libero per apprezzare al massimo i gusti del menù e del vino. La combinazione perfetta è con Apollinaris, l'acqua con il triangolo rosso che con i suoi minerali ha tutta una varietà di aromi ed è perfetta per pasti dal sapore intenso. Per la gastronomia più fine è stata pensata anche una bottiglia dal gusto e dal design speciale: la Apollinaris SELECTION.

Perché la serata sia perfetta, dunque, non solo un buon vino è importante ma soprattutto una buona acqua, e che l'incontro fra i due sia perfetto! ■

Maren Röhlinger

➤ **Per saperne di più**

www.cceag.de



DIRITTI E DOVERI

Aliquota IVA per i cibi preparati

Sono tenuto a pagare un'aliquota IVA del 7 % o del 19 % sul mio fatturato? In Germania si è tenuti, per lo più, a pagare un'aliquota IVA del 19 %, mentre i ristoratori nei paesi confinanti, come per esempio l'Austria, ricevono un trattamento decisamente più favorevole. Per i ristoratori e i gelatieri ciò può rivelarsi una faccenda davvero costosa, mentre per i funzionari dell'ufficio tributario rappresenta, purtroppo spesso, una vera miniera per riscuotere maggiori imposte. Pare però che in tale materia si stia muovendo qualcosa, come evidenzia l'articolo che segue. La Corte di giustizia UE aveva il compito di chiarire qual è l'aliquota di tassazione per i cibi preparati - **una decisione che ha grandi conseguenze per la situazione finanziaria di ogni gastronomo!**

Aliquota d'imposta normale o ridotta?

I prodotti alimentari sono soggetti a un'aliquota ridotta pari al 7 %, mentre la consumazione di cibi pronti nei ristoranti è assoggettata ad una tassazione del 19 %. In tale contesto sono determinanti i servizi connessi al consumo dei cibi, vale a dire il servizio ed il mettere a disposizione tavoli e sedie. Finora la gastronomia poteva seguire la seguente regola: il cliente che si siede va tassato con il 19 %, mentre quello che prende e porta via la sua consumazione è soggetto solo al 7 % di aliquota IVA. Ciò corrisponde anche all'interpretazione dell'amministrazione tributaria tedesca che considera, ad esempio, una cessione di beni soggetta a una tassazione ridotta (aliquota IVA al 7 %) il caso in cui una macelleria metta a disposizione zuppe appena preparate mantenendole in caldo in recipienti chiusi e se le zuppe preparate e i piatti pronti vengano asportati oppure consegnati (comunicazione del Ministero tedesco delle Finanze del 16.10.2008, IV B 8 -S 7100/07/10050). La preparazione dei pasti costituiva sinora un elemento della prestazione del servizio, necessario per la commercializzazione e non implicava pertanto l'applicazione dell'aliquota IVA normale del 19 %.

Questioni pregiudiziali della Corte di giustizia UE

La Corte tributaria federale tedesca ha sottoposto alla Corte di giustizia europea complessivamente quattro questioni pregiudiziali concernenti esclusivamente la tematica della tassazione IVA sui cibi. La domanda centrale posta alla Corte di

INTERFIDES STEUERBERATUNG GMBH



Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Interfides Steuerberatung GmbH

Elsenheimerstrasse 59
80687 München
telefono: 0049-89-7256038
telefax: 0049-89-7212304

Europa-Center
10789 Berlin
telefono: 0049-30-4490243
telefax: 0049-30-4490053

service@interfides.de
www.interfides.de

Il commercialista Erich Jan, amministratore della Interfides Steuerberatungsgesellschaft GmbH, specializzato nella consulenza fiscale di aziende del settore gastronomico segue ristoranti italiani in tutta la Germania, soprattutto in caso di revisione fiscale.

giustizia UE è se la nozione di "prodotti alimentari" comprende anche i "cibi pronti". In tal caso, la Corte tributaria tedesca desidera sapere se la preparazione vada considerata quale elemento di prestazione del servizio, nel caso in cui sia necessario decidere se la prestazione unitaria fornita da un'impresa di catering vada qualificata come cessione di prodotti alimentari che gode di aliquota ridotta oppure quale prestazione di servizi soggetta ad aliquota normale.

Conseguenze

La risposta della Corte di giustizia europea non interessa solo le imprese di catering, bensì l'intero settore della gastronomia. Nel frattempo la corte di giustizia EU in linee generali ha deciso in modo favorevole alla gastronomia. Come al solito molti dettagli della applicazione della decisione non sono ancora chiari. Per questo è indispensabile verificare la situazione individuale con un consulente competente in questo settore.

Pertanto è possibile nutrire qualche speranza. Non dimentichiamo che anche i pernottamenti alberghieri erano soggetti in passato ad un'aliquota del 19 % ed ora solo al 7%! Non si vede perché la gastronomia debba essere ancora penalizzata.

KASON
PLANEN UND EINRICHTEN IN HOLZ



OBJEKT | SOZIALES

BAR | BISTRO

RESTAURANT | HOTEL

LANDHAUS | WIRTSCHAUS

LIVING | INDIVIDUELL



AUSSTELLUNG

Ganzjährig geöffnet von: Mo. - Fr. 08⁰⁰ - 17⁰⁰ Uhr und Sa. 09⁰⁰ - 13⁰⁰ Uhr!

KASON GmbH & Co. KG | Kamm 13 | D-94496 Ortenburg
Tel.: +49 (0) 8542 70-0 | Fax: +49 (0) 8542 7020
E-Mail: kason@kason.de | www.kason.de

UNA NUOVA FORTE COMUNITÀ PER LA GASTRONOMIA

LANDMANN lavora insieme a KONWAY & NÖSINGER

L'accordo è perfetto: la ditta tedesca piena di tradizione LANDMANN d'ora in poi fornisce esclusivamente l'arredatore di hotel e gastronomia KONWAY & NÖSINGER con mobili premium della marca GarVida.

Quindi, ora lavorano insieme due



ditte rinomate, che offrono non soltanto al gastronomo e all'albergatore ciò che gli serve, ma anche all'arredatore d'immobi-

li, al pianificatore e all'architetto, e cioè una ampia gamma di prodotti, che convincono grazie all'alta qualità e alla sua disponibilità.

La marka di LANDMANN GarVida è stabilita da anni nel segmento premium del mobile outdoor, è questo per un buon motivo: mobili con l'etichetta GarVida stanno per un buon materiale e per una lavorazione ottima. Della collezione GarVida fanno parte creazioni, che grazie alla loro forma non soggetta al tempo hanno superato molte mode e trend e già ora appartengono ai moderni classici. Inoltre, bisogna aggiungervi mobili inconfondibili in un design, che sembrano particolarmente pregiati e che colgono lo spirito del tempo.

LANDMANN ha combinato dal suo ampio assortimento un programma di mobili di alta qualità, che viene chiamato GastroLine e che è fatto in particolar modo per le esigenze speciali dell'alta e della media gastronomia. Mobili della GastroLine vengono venduti esclusivamente dalla ditta KONWAY & NÖSINGER.

KONWAY & NÖSINGER viene stimata da dodici anni tra gli arredatori dell'alberghieri e della gastronomia. In altre parole: chi espande o vuole dare una nuova forma al suo locale, si rivolge a questa ditta, che ha una grande esperienza,

competenza professionale e un assortimento molto ampio. Inoltre questa ditta si distingue dalle altre, poiché ha sempre una grande scorta disponibile e una logistica intelligente, che garantisce di fornire in modo veloce il cliente- anche per questo la KONWAY & NÖSINGER è divenuta un partner rinomato per la gastronomia e per gli albergatori.

➔ Per saperne di più

www.garvida.de

www.konway-noesinger.de



FRESH FOOD SERVICES SI RINNOVA OGNI GIORNO

FFS ha specialità e servizio ad alti livelli

Da metà dello scorso anno FFS, dal 2005 fra i più importanti grossisti di specialità, ha un volto nuovo ma anche un nuovo particolare carattere rivolto al servizio del cliente, che in Germania appare come un "oasi". Si tratta di una politica aziendale e imprenditoriale che punta alla qualità senza compromessi e alla reazione rapida alle trasformazioni del mercato, ci sottolinea Doreen Balk, responsabile, a partire dall'anno scorso del campo dello sviluppo imprenditoriale.

Lo specialista per i cibi freddi aumenta il suo assortimento di surgelato e offre fra l'altro dei prodotti convenienze di qualità, realizzati in particolari



FRESH FOOD SERVICES
- DAS FRISCHE SYNDIKAT -

manifatture. A fianco alle offerte e agli assortimenti classici, il cliente potrà trovare particolari specialità gourmet, e soluzioni per la gastronomia, specialmente utili nel caso di grossi eventi.

La propria logistica è importante per FFS: con due lager centrali e 22 Fresh Points distribuiti su tutto il terri-

torio nazionale, questo grossista può servire i suoi clienti alla perfezione.

FFS è sinonimo di ricerca della qualità e di freschezza senza compromessi. Per questo è importante avere un sistema di qualità senza falle che assicuri ad esempio che i veicoli a multitemperatura portino ai clienti solo i prodotti migliori e più freschi.

Fresh Food Services è un team affiatato che sa porsi al 100 % a servizio del cliente, cercando di proporgli il meglio. Questa filosofia è comune a tutti i collaboratori di FFS.

➔ Per saperne di più

www.fresh-food-services.de

RICETTA MENÙ

Paccheri al sesamo e gamberi



Ingredienti:

Gamberoni	60 g
Aglio	1 g
Scalognò	5 g
Olio extra di oliva	10 g
Sale e pepe	
Paccheri	70 g
Ricotta	120 g
Panna	50 g
Porro	20 g

Ingredienti Menù:

Pesto di sesamo	50 g
-----------------	------

Preparazione:

Pulire i gamberoni e tagliare a cubetti piccoli (lasciandone uno tagliato a metà e per la guarnizione) cuocere in padella con scalognò, aglio olio extra di oliva, fare raffreddare ed unirvi la ricotta con il pesto di sesamo (mettere da parte il gamberone intero...). Pulire il porro e farlo sbollentare in acqua per almeno 5 minuti, scolare e fare raffreddare in acqua ben fredda. Cuocere i paccheri in acqua salata, scolare bene al dente e fare raffreddare unendo un po di olio, a raffreddamento ultimato, porre su di un piano di appoggio i paccheri posti in piedi per il verticale, farcire i paccheri con il ripieno di ricotta, gamberoni e pesto di sesamo, avvolgere i paccheri con il porro, giungere il gamberone intero sopra i paccheri. Porre in una piccola pirofila da forno e fare gratinare in forno per 10 minuti a 180 °C. Servire ben caldi.

Numero verde per la Germania: 0080018122007

Menu sarà presente alla Fiera di Anuga (Colonia) dall'8 al 10 ottobre presso la HALLE 071A.

Per saperne di più

www.menu.it



www.anuga.com

Colonia, 8 – 12. 10. 2011

TASTE THE FUTURE



**SOLO PER OPERATORI
SPECIALIZZATI!**

10 saloni specializzati sotto un unico tetto

**Per tutti i contatti
nuovi non vi basteranno
i biglietti da visita!**

Circa 6.500 espositori presenteranno a voi e ai 150.000 visitatori presenti l'intera offerta alimentare e delle bevande. Ispirazioni, business e networking come in nessun'altra fiera.

**Acquistate ora, online, i biglietti
di ingresso e risparmiate fino al 42%!**

Koelnmesse GmbH | Messeplatz 1 | 50679 Köln | Germany
Telefono +49 180 5 20 4220 | Fax +49 221 821-99 1010
anuga@visitor.koelnmesse.de



VENTICINQUE ANNI DI LAVORO E DI PASSIONE

La Commedia a Norimberga

C'era aria di festa in via Allersbergerstrasse all'angolo della Schützenstr. 2 a Norimberga.

Il Ristorante e prima Pizzeria a FORNO A LEGNA, „La Commedia“ ha solennemente festeggiato i suoi primi venticinque anni di attività, un traguardo importante ma, considerati i tempi, non facile da raggiungere. Alla presenza dei rappresentanti del Comune (Sig. S. Brehm, Fraktionchef CSU), della Camera di Commercio (IHK Presidente MFK, Sig. Von Vopelius e GF Norimberga Sig. Löttsch), del Consolato d'Italia a Norimberga (Sig.ra E. Valsecchi), dei fornitori, e dei Media: Stampa, Televisione. Antonio Tumminello e Giorgio Figus, comproprietari del ristorante dal 1986, hanno accolto con calore e gioia gli ospiti.

Due i momenti più rilevanti e commoventi della cerimonia: la premiazione dei collaboratori, alcuni dei quali già presenti nell'attività da 20-23 anni e i ringraziamenti espressi a tutti coloro, che hanno contribuito, a vario titolo, all'innegabile successo del ristorante. “È la nostra passione e dei nostri collaboratori per quello che facciamo che ci ha permesso di prosperare ma, nulla di tutto ciò sarebbe stato possibile, senza l'amore e l'affetto dimostratici dai nostri clienti!” -hanno detto, commossi, i due soci Figus e Tumminello, aggiungendo -“È a tutti voi, cari clienti e amici, che dobbiamo queste Nozze d'Argento, è grazie a Voi che La Commedia è diventata un punto di riferimento e d'incontro per molti abitanti di questa meravigliosa città!”

I festeggiamenti non sono finiti, sono continuati con quasi 150 amici-clienti, una settimana più tardi.



Sig. von Vopelius (IHK Presidente MKF), Sig. S. Brehm (Fraktionchef CSU della città di Norimberga), Sig. A. Tumminello e Sig. Figus (La Commedia)

Il programma musicale della festa ha ripercorso maestralmente i momenti più importanti della storia della Commedia. Molti dei presenti hanno raccontato aneddoti e ricordato piccoli e grandi fatti che li legano ormai da più di vent'anni a questa grande famiglia. Durante questa festa, ancora di più, si è percepita la vera forza del ristorante: la passione per la gastronomia sicuramente, ma anche e soprattutto, la stima e l'affetto che lega i suoi proprietari ai loro collaboratori e ai loro clienti.

Antonio Tumminello e Giorgio Figus hanno saputo trasmettere la loro laboriosità, la loro semplicità ma anche il loro cuore e questo la gente lo ha percepito. Grazie! ■

Elisabetta Bergamo

* * * * *

HOST A MILANO

Salone Internazionale dell'Ospitalità 2011

Torna l'appuntamento di eccellenza per gli operatori dell'Ho.Re.Ca.: Host 2011, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale dà appuntamento agli operatori dal 21 al 25 ottobre a fieramilano.

Si conferma la formula della manifestazione: in un unico momento espositivo saranno rappresentate sei grandi realtà per creare un'unica grande opportunità di business.

I settori che saranno presenti a Host 2011, infatti, sono Ristorazione professionale, con il meglio delle attrezzature a disposizione per offrire prodotti e idee sempre attente alla qualità ma anche capaci di innovarsi; Pane Pizza Pasta, dove gli artigiani dell'arte bianca troveranno preziosi alleati nei fornitori delle tecnologie più avanzate; attrezzature per Bar e macchine da caffè, destinate a rendere sempre più gradevole il consumo fuori casa; Gelateria, Pasticceria, dove si affermano innovazione e tradizione con i macchinari, i semilavorati e i servizi per prodotti di cui l'Italia è rinomata in tutto il mondo; Caffè, con una ribalta di eccellenza per questa materia prima; Hotel&Spa Emotion, dedicato agli ambienti e alla dimensione del benessere coniugati a quelli dell'ospitalità.

Per molte tra queste aree sono già evidenti le “affinità elettive” che muoveranno gli operatori in visita verso ambiti simili o di filiera e che uniranno, ad esempio, le offerte della

ristorazione con le novità nell'arte bianca, quelle della gelateria artigianale con la pasticceria, e quelle del caffè come materia prima con il mondo delle macchine da caffè: sinergie che interpretano sempre di più le nuove tendenze che il mercato richiede.

Sono molteplici, però, anche le nuove possibilità, che possono crearsi ibridando idee e strategie provenienti da settori differenti. Un esempio concreto è il settore Hotel&Spa Emotion, nato proprio a seguito potente sinergia che si è creata in questi anni tra quanti gestiscono hotel o forniscono servizi al comparto dell'ospitalità e le professionalità, le strutture e i prodotti legati al mondo del benessere, divenuti una dimensione integrante per chi gestisce strutture ricettive di ogni livello.

La manifestazione continua intanto a crescere e a confermarsi leader per l'HoReCa: a quattro mesi dalla manifestazione, infatti, sono oltre 1.400 le aziende attese, per 100.000 mq di superficie espositiva netta, mentre la sua vocazione internazionale rende già certa la presenza di 500 buyer esteri altamente profilati, che si aggiungono agli oltre 35.000 visitatori stranieri attesi, provenienti da 145 Paesi, su un totale di 130.000 operatori.



Per saperne di più:

www.host.fieramilano.it

VINI BIANCHI

Il Custoza doc

Custoza, bellissimo paesino in provincia di Verona e vicinissimo il Lago di Garda, terra di battaglie per l'indipendenza italiana, ora è patria di uno dei migliori vini bianchi della penisola, il Custoza.

Il vino Custoza ha avuto il riconoscimento della Doc l'8 febbraio 1971, quest'anno compie dunque 40 anni.

È un vino che incontra il gusto del mercato, piace immediatamente al consumatore d'oggi, facile da bere, con buona mineralità e una punta di aromatico ben bilanciato con una leggera sapidità: nasce in una zona storica su colline soleggiate ricche di residui di glaciazioni e fluviali, che ne apportano tutta la loro componente minerale e che rendono questo vino estremamente piacevole in estate, fresco con gli amici ed importante nelle serate estive.

La vicinanza del Lago di Garda, inoltre, mitiga il clima ed aiuta la crescita delle nostre viti, donando eleganza e gentilezza ai nostri vini, che diventano espressione del nostro territorio.

Il Custoza è stato recentemente definito "un vino intrigante": ogni volta che si assaggia si scopre qualcosa di nuovo che non si era mai notato, e questo crea curiosità nel consumatore.

Gode in questo momento della crescita dell'interesse verso i vini bianchi, non anonimi o banali, che abbiano carattere aromatico e si avvantaggia del fatto di essere prodotto con un uvaggio di più varietà. L'ampio bouquet di uve da cui deriva permette di creare un vino unico e inimitabile, giovane e fresco.

Il blend di queste varietà, molte delle quali sono autoctone, rendono il Custoza un vino unico ed inimitabile: è una felice combinazione varietale in cui la Garganega conferisce un delicato profumo ed un piacevole sapore, il Trebbiano Toscano dà corposità, il Tocai Friulano dona il colore paglierino, il Cortese apporta un profumo delicato piacevolmente aromatico.

Il Consorzio di tutela, insieme a tutti i produttori, sta lavorando per migliorarne la qualità, per incontrare sempre di più i gusti del moderno consumatore.

Particolare attenzione è riservata all'aspetto paesaggistico del nostro territorio, che da noi è davvero unico e meraviglia chiunque lo visiti; i vigneti sono in gran parte rinnovati e le tecnologie che abbiamo a disposizione oggi ci permettono scelte virtuose nelle operazioni in vigna ed in cantina che, per noi, si trasformano in valore aggiunto.

Le nostre colline infatti sono una meta turistica in piena espansione, sia per le bellezze naturalistiche che per i nostri prodotti tipici, unici. La convinzione e l'orgoglio di produrre qui, in questo splendido paesaggio, sono elementi fondamentali per le nostre cantine.

Al Consorzio di tutela aderiscono 628 aziende: 494 viticoltori, 67 vinificatori e 67 imbottigliatori. La zona di produzione - si estende su 1.250 ettari e comprende nove comuni della sponda veronese orientale del Lago di Garda e del suo entroterra: Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Villafranca, Peschiera del Garda, Lazise e Castelnuovo del Garda.



Viene prodotto in quattro tipologie, Custoza, Custoza Superiore, Spumante e Passito, per un totale di 12 milioni di bottiglie.

Il Custoza è un bianco brillante, di colore giallo paglierino, leggermente aromatico e dalla piacevole sapidità. Un vino di 11°, che va servito a una temperatura di 8-10 °C e che si sposa con antipasti di pesce, primi piatti delicati e secondi a base di pesce.

Il Custoza Superiore è un vino di maggiore concentrazione e durata, ricco di estratti, che nasce da una rigorosa selezione delle uve nel vigneto e da una produzione massima di uva limitata a 120 q/ha. Deve essere sottoposto a un periodo di maturazione di almeno cinque mesi a partire dal 1 novembre dell'annata della vendemmia, prima della vendita. Con una gradazione minima di 12,50°, presenta una colorazione giallo dorata, sentori leggermente aromatici e un sapore armonico e corposo che lo rendono ideale in abbinamento a piatti a base di pesce importanti e a carni bianche.

Il Custoza spumante si può apprezzare nelle tipologie brut, extra brut ed extra dry. I sentori fini e fruttati e la singolare freschezza ne fanno un ottimo aperitivo. Ideale in accompagnamento a entrèe si può gustare anche a fine pasto, con la frutta.

Il Custoza passito è ottenuto da una cernita rigorosa in vigneto e dall'appassimento naturale di non oltre 5 tonnellate di uve per ettaro, con una resa minima in vino non superiore al 40%. Il colore è dorato, i profumi intensi e fruttati, il gusto sfaccettato. Presenta una gradazione di 15° ed è ideale insieme a dolci e a formaggi stagionati.

Il Custoza, insomma, sposa egregiamente tutti i piaceri della cucina e mostra in ogni occasione la sua anima generosa di vino di qualità, fatto con esperienza e con amore.

Per saperne di più:

www.vinocustoza.it

Il Belpaese in Germania

RUBRICA A CURA DI LUCIANO BARILE

FIAT-CHRYSLER

Pronta la nuova squadra



L'Amministrazione Delegata (ad) del gruppo Fiat, Sergio Marchionne, ha scelto la nuova squadra che a partire dal primo settembre guiderà il gruppo integrato Fiat-Chrysler. Obiettivo dell'italo-canadese Marchionne è di quello di arrivare a vendere a livello globale entro il 2014 non meno di 6 milioni di autoveicoli. All'interno del Gruppo del consiglio esecutivo (GEC) del gruppo Fiat-Chrysler Marchionne manterrà le sue deleghe operative per il Nord America, una mossa che secondo alcuni analisti ha tutta l'aria di essere un pretesto per tenersi fuori dalle annose beghe italiane e per far sì che il vero centro di gravità del nuovo gruppo resti il Nord America. A capo delle operazioni in Europa, Africa e Medio Oriente è stato nominato invece l'italiano Gianni Coda. Sergio Marchionne ha affermato che questo è il momento di accelerare sull'integrazione di Fiat e Chrysler senza cedere a tentazioni nazionalistiche di sorta ma tenendo presenti in primo luogo pregi e punti forti dei singoli manager. Non si tratta, ha precisato il manager italo-canadese, di realizzare una fusione, quanto invece di "comporre un mosaico in cui i pezzi si integrino alla perfezione mantenendo la loro identità". Marchionne ha rilevato che in America governo, sindacati e istituzioni finanziarie hanno dato prova di un grande spirito di squadra nella costruzione del gruppo, al contrario di quanto avviene in Italia, dove ci sono sette sindacati e nessuno di loro è veramente rappresentativo. Questa dichiarazione è stata subito criticata dal sindacato italiano Fiom secondo il quale gli sforzi di Marchionne sarebbero diretti soprattutto a favore delle strutture operative americane. Uno studio intitolato "La nascita di un nuovo gigante dell'Auto" della società Frost & Sullivan mette in risalto come Fiat e Chrysler abbiano insieme tutto il potenziale necessario per raggiungere entro il 2014 l'obiettivo di vendita di sei milioni di autoveicoli, precisando inoltre che la crescita passerà soprattutto attraverso le regioni dell'Asia e del Medio Oriente. Per quanto riguarda l'Europa, il bilancio dei primi sette mesi 2011 del mercato automobilistico tedesco assegna alla marca Alfa Romeo del gruppo Fiat il tasso di crescita più grande in assoluto: 61,2 % contro il 10,8 % realizzato insieme da tutte le marche tedesche. E' un ottimo risultato che sicuramente non sarà stato gradito al "patriarca" della VW, Ferdinand Piech, il quale qualche mese fa aveva espresso il desiderio di voler acquistare l'Alfa Romeo. Per quanto riguarda la Fiat, invece, continua la marcia trionfale della 500 Fiat, una vettura che sta avendo grande successo anche nella sua versione capotabile. Tanto che Fiat e Gucci hanno di arricchire la serie speciale 500 by Gucci, mettendo in produzione anche la 500C, versione aperta della vettura con capote elettrica scorrevole. La Cinquecento Convertibile by Gucci sarà offerta in due raffinati colori, una bianca e l'altra nera ambedue con una ricchissima dotazione di accessori. ■

LA GERMANIA NELLA STAMPA ITALIANA

Emozioni made in Germany

Non ho mai avuto modo di leggere statistiche sui flussi turistici degli italiani verso la Germania, ma suppongo che l'oggetto tedesco di maggior interesse sia l'Oktoberfest di Monaco di Baviera. Il costo di un boccale di birra ha raggiunto nel frattempo un notevole livello (circa 10 euro) ma evidentemente ci vuole ben altro per scoraggiare i turisti italiani in cerca di forti emozioni. A parte quelle dell'Oktoberfest, la Germania ne ha in serbo anche molte altre, come quelle per esempio alle quali la stampa tedesca e italiana ultimamente ha dato risalto. Nel primo caso si tratta di emozioni di alta velocità sulle autostrade, che ormai soltanto la Germania è in grado di offrire, in quanto quelle tedesche non soltanto hanno il pregio di essere gratis ma anche quello di non prevedere in molti lunghi tratti alcun limite di velocità. Nel secondo caso, invece, si ha a che fare con il desiderio di persone dello stesso sesso di celebrare un "matrimonio vero e proprio", un'emozione recentemente vissuta dalla deputata al Parlamento italiano Paola Concia, la quale a Francoforte, capitale finanziaria europea, è convolata a felici nozze con una cittadina tedesca, certa Ricarda Trautman. La Germania, infatti, al contrario dell'Italia, offre la possibilità di nozze gay, un'unione che nel linguaggio ufficiale si chiama "patto di partnership" e che però prevede gli stessi diritti e gli stessi doveri di un normale matrimonio, compresa anche l'eventuale adozione di figli. Il precedente creato ora dalla deputata italiana è interessante perché è facilmente prevedibile che la "sposina" sicuramente chiederà a un tribunale italiano il riconoscimento della sua unione con la partner tedesca e un simile caso non potrà non finire davanti alla Corte Europea di Giustizia. Un'esperienza che chissà quanti altri, donne e uomini, cercheranno di imitare. Tornando alle autostrade tedesche, la possibilità di lanciarvi un superbolide a una velocità di 300 e anche più chilometri orari senza il rischio di una supermulta di qualche migliaio di euro e di un ritiro della patente, non può che stimolare il possessore di un'auto di alta cilindrata a recarsi in Germania per scoprire se la sua "quattroruote" sia veramente in grado di sviluppare una simile velocità come il libretto istruzioni della casa automobilista assicura. Ai nostri giorni, ormai, soltanto le autostrade tedesche garantiscono la possibilità pienamente legale di correre con la propria auto a una velocità molto alta, di fatto illimitata, su un'autostrada. Non è dato sapere quanti automobilisti italiani si siano recati sinora in Germania per testare in un'autostrada tedesca senza limiti di velocità la loro vettura, ma soltanto uno di loro però, il leghista Francesco Speroni, dopo aver lanciato la sua Nissan GT-R fino a 316 km/h ne ha fornito un'inconfutabile prova registrando un film con il telefono cellulare che poi ha inviato a You Tube. Davvero una bella idea che secondo me darà da pensare al governo tedesco e anche alla Commissione Europea la quale sinora ha inutilmente tentato di indurre la Germania a adeguarsi in fatto di velocità autostradali al resto dell'Europa. Per il momento, comunque, restiamo in attesa della prossima ondata degli emulatori del leghista Speroni. Che sicuramente non saranno pochi. ■