



Allestimento  
esterni

Inizia la stagione  
all'aperto



Tecnologia per  
pulire ed igiene

Consigli e  
suggerimenti

N. 02 – febbraio 2011

# buongiorno italia

La rivista per i ristoratori italiani in Germania

## PROSECCO TOSTI

## + ARTSPRITZ

*Aperitivo Italiano*

# San Valentino e Carnevale

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

### Cari lettori,

Bentrovati con il primo numero di buongiorno italia per il 2011!

Spero che abbiate avuto dei felici giorni di festa e che l'anno 2011 sia iniziato nel migliore dei modi! Il team di buongiorno italia vi augura il meglio per l'anno che è appena cominciato.

Vorrei approfittare di questo editoriale per presentarmi: mi chiamo Miriam Sinnecker e sono da dicembre 2010 la nuova redattrice responsabile di buongiorno italia. Ho studiato italianistica e ho vissuto in Toscana dal 2006 al 2007, in questo periodo ho imparato ad amare sempre di più il territorio italiano e la sua gente. Dopo gli studi ho lavorato come traduttrice e infine sono approdata al team di buongiorno italia.

Sono entusiasta del mio lavoro nella casa editrice e sarò felice di ricevere da voi consigli e lettere.

Che cosa vi aspetta in questo numero? Anche se fuori vediamo ancora montagne di neve, dobbiamo prepararci per la stagione dell'outdoor. Vi offriamo quindi informazioni e idee che vi potranno supportare nella stagione di maggior guadagno: leggete ad esempio a pagina 8 come risparmiare sui costi della manutenzione dei mobili per esterni!

Ma è anche importante utilizzare al meglio i mesi invernali per pulire il locale fino in fondo, in modo da esaudire anche le richieste più esigenti. A pagina 14 abbiamo per voi utili consigli sul tema pulizia e igiene che vi aiuteranno a dare un'impressione più che favorevole sotto questo aspetto ai vostri ospiti.

E anche se abbiamo appena finito di festeggiare, il mese di febbraio è un altro grande periodo di festa: carnevale e il giorno di san Valentino; abbiamo raccolto il parere e l'esperienza di alcuni vostri colleghi: forse troverete qualche idea anche per il vostro locale!

Buona lettura!



Miriam Sinnecker



**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 al vostro lavoro.



**Amaro Averna**

Averna, il liquore culto dalla Sicilia, con il suo aroma pieno entusiasmo da oltre 140 anni in tutto il mondo. Il segreto per il suo gusto unico e dolce-amaro è dovuto alla sua preparazione accurata mediante prodotti naturali e alla varietà di ingredienti come erbe, radici, buccie, bacche e buccia di limone. Additivi chimici non vengono utilizzati. Amaro Averna incarna l'immagine della soleggiata Sicilia e della sua bellezza mediterranea. Puro o "on the rocks", con una fetta di limone o come cocktail: ogni fan di Averna può trovare la sua formula preferita.

Ulteriori informazioni, ricette per cocktail e rifornitori per la gastronomia sul sito:

[www.averna.de](http://www.averna.de)

✂ 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**

buongiorno italia 02/2011

**Sì**, desidero approfittare dell'offerta speciale che mi è stata proposta ed abbonarmi a **buongiorno italia**. Pagherò per un anno (10 uscite) **€ 55,90**.

**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:  
 fino a disdetta (minimo un anno)\*  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!**

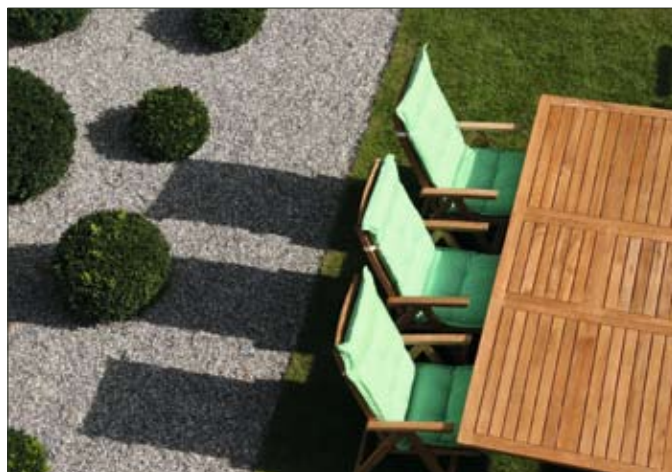
No. CONTO \_\_\_\_\_ No. BANCARIO (BLZ) \_\_\_\_\_  
 NOME BANCA \_\_\_\_\_  
 DATA \_\_\_\_\_ FIRMA \_\_\_\_\_

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.

■ **Allestimento esterni**

9 | Le regole di base per la perfetta  
gastronomia all'aperto

pagina 8



□ **Tecnologia per pulire ed igiene**

15 | L'importanza dell'aspetto  
igienico-sanitario

pagina 14



■ **San Valentino e Carnevale**

23 | Il loro ruolo nella società e per  
la gastronomia

pagina 22



---

**Rubriche**

---

- 3 | **Editoriale**
- 6 | **Attualità**
- 7 | **Qualche idea in più**
- 18 | **Consigli legali:** Igiene nei ristoranti
- 30 | **Pentola d'oro:** Mario's Trattoria
- 32 | **Ricette:** Menù

---

**Rubriche**

---

- 33 | **Fiere:** Biofach 2011
- 34 | **Periscopio:** Quando due miti s'incontrano
- 36 | **Cucine a confronto:** Fastfood e gastronomia italiana
- 38 | **Regione:** Le Marche
- 40 | **Novità vinicole:** I vini di Borc Dodon
- 45 | **Il Belpaese in Germania**



# Tecnologia per pulire ed igiene

Tutti conosciamo la sensazione di freschezza che si prova in un ambiente pulito. Anche questa sensazione fa parte del benessere dei vostri clienti. Non sottovalutate quindi la pulizia e l'igiene del locale! Ecco alcuni preziosi consigli.

## FASE 1 : OUTSOURCING

# L'outsourcing delle pulizie: origini e vantaggi

Come prima cosa vi chiederete: "Ma cos'è l'outsourcing?" Questo termine inglese si riferisce a quel processo industriale in cui le imprese si rivolgono a collaboratori esterni, a cui affidano la gestione di lavori secondari per concentrarsi sulle occupazioni principali dell'azienda, garantendo servizi di qualità e economizzando le spese.

Utilizzato in un primo momento principalmente in Oriente e, in particolare in Cina, l'outsourcing ha preso poi piede anche nel mondo occidentale: negli Stati Uniti, inizialmente restii alla decentralizzazione dei servizi, e poi in Europa. Tra i settori decentrabili troviamo servizi di contabilità, di logistica, produzione di componenti o macchinari e, non da meno, il settore delle pulizie. L'esternalizzazione delle pulizie, oltre che per gli uffici, è sempre più diffusa nelle strutture alberghiere e negli hotel sia a livello nazionale che internazionale. L'affidamento di tali compiti a imprese esterne fornisce una maggiore efficienza e professionalità, garantendo pulizia e igiene maggiori ed eliminando il costo fisso che comporterebbe un personale addetto alle pulizie.

Le imprese di pulizia che lavorano per hotel, alberghi o ristoranti, oltre a fornire dei prezzi vantaggiosi e un personale qualificato, in genere guidato da un capo del settore, si avvalgono anche di certificazioni e di macchinari di un certo livello. Non da sottovalutare è poi la minuzia che caratterizza chi ha interesse nel farsi o nel mantenere dei clienti, a differenza della superficialità e del poco entusiasmo con cui è portato a lavorare un personale poco specializzato e con una retribuzione mensile assicurata. Vanno poi elencati gli innumerevoli servizi che un'impresa esterna può garantire. Per igiene e pulizia non s'intendono, infatti, solo le pulizie ordinarie, quali pavimenti, superfici, tappeti e biancheria, ma anche vere e proprie sanificazioni di ambienti, derattizzazioni, cristallizzazione di marmi: operazioni che solo una squadra può portare a termine con successo, in tempi brevi e basso costo.

Per tale motivo, una soluzione strategica di questo tipo ha, ovviamente, successo solo se inserita in un piano aziendale volto al miglioramento dei servizi e alla riduzione delle spese.

### Come garantire pulizia e igiene?

Pulizia e igiene sono un problema importante per qualsiasi tipo di attività e, in primis, per l'ambito gastronomico, in quanto comportano un dispendio di tempo e di costi non indifferenti. Ma allora come garantire una pulizia a norma di legge, risparmiando tempo e denaro? Quali sono i migliori detergenti o i macchinari che consentono di snellire il processo di pulizia? A cosa fare attenzione e, soprattutto, a chi rivolgersi?

Diverse sono le aziende che si occupano della fornitura di macchinari e di strumenti o detergenti per migliorare gli standard di pulizia in ambito industriale e gastronomico. Oltre

ad un'accurata assistenza pre e postvendita, queste aziende sono in grado di fornire una vasta gamma di prodotti e attrezzature per ogni esigenza, spesso accompagnate anche dalla possibilità di corsi professionali, tenuti da tecnici del settore, al fine fornire ai propri clienti le conoscenze necessarie per un corretto uso dei vari macchinari.

Ecco i tre punti chiave a cui prestare attenzione e su cui farsi assistere per garantire igiene e pulito a norma di legge:

- detergenti professionali e d'alta qualità che garantiscano non solo un pulito apparente ma un'igiene di fondo: disinfettanti, disincrostanti, anticalcari, sgrassanti per superfici di tutti gli ambienti a norma HACCP, prodotti multiuso per vetri, prodotti per lavanderia o per l'igiene della persona, prodotti biologici o medicali per la sanificazione dei macchinari;
- articoli vari nel rispetto della direttiva europea: articoli usa e getta, materiali in carta (ad es.: scatole da asporto o da confezione, tovaglie e tovaglioli, ecc.), articoli in plastica, contenitori in alluminio, materiale per pizzerie, per pasticcerie o per ristoranti, pentole in acciaio inox, dispenser per bagni e cucine, pattumiere e sacchi per la nettezza urbana, carrelli per le pulizie e accessori, ecc.;
- macchinari e attrezzature per velocizzare il lavaggio migliorandone la qualità e riducendone i tempi e i costi: lavastoviglie, lavasciuga, carrelli multiuso, attrezzature per problemi relativi al lavaggio meccanico (quali pompe di dosaggio, miscelatori, ecc.), per il cui utilizzo la composizione chimica dell'acqua o la sua durezza sono fattori rilevanti.

### ECOLABEL - PULITO DI QUALITÀ NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE!



Ecolabel è il marchio europeo ufficiale di qualità ecologica identificabile con il simbolo di un fiore. Introdotto con il Regolamento CEE n° 880/92 e modificato dal Regolamento CE n° 1980/2000, esso ha lo scopo di unificare sotto un unico marchio tutti i prodotti d'uso comune (dalla carta ai detersivi, dai frigoriferi alle lavastoviglie o ai computer, ecc.), fabbricati nel rispetto dei criteri ambientali concordati dai Paesi membri dell'Unione Europea ed evitando uno spreco di risorse naturali e di materie prime.

L'adesione al marchio Ecolabel è, quindi, una garanzia di qualità del prodotto che si sta acquistando, dell'affidabilità dell'offerente con cui si ha a che fare, e, non da meno, della salvaguardia ambientale nel rispetto del mondo in cui viviamo.

*(continua a pagina 16)*

(continua da pagina 15)

### HACCP: il sistema di autocontrollo per mettersi alla prova

Come ogni gastronomo già dal 2006 è tenuto a sapere, l'acronimo inglese HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, ovvero Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici) è un sistema di autocontrollo per valutare pericoli e rischi e per stabilire misure di controllo al fine di prevenire problemi igienici e sanitari. Il sistema nasce negli anni '60 con lo scopo di assicurare agli astronauti della NASA dei pasti salubri per evitare di compromettere le missioni nello spazio. Nel 2006 questa normativa diventa obbligatoria per tutti le attività gastronomiche e, perfino, per i produttori di mangimi per animali destinati alla produzione di alimenti.

Questa normativa non introduce nuove norme ma regola le modalità di attuazione di quelle già esistenti, obbligando il produttore a fungere da organo di controllo per se stesso. Prima della normativa HACCP, i controlli venivano effettuati solo sui prodotti finiti e confezionati; in seguito, per garantire un'igiene ineccepibile e per spronare i gastronomi a lavorare secondo certi schemi, si è pensato di monitorare e controllare tutte le fasi della produzione tramite un sistema di autocontrollo da registrare e documentare. Il nuovo sistema prevede delle fasi

preliminari, che vanno dalla formazione del team di controllo HACCP alla descrizione del prodotto tramite diagrammi di flusso e si basa su 7 principi che spaziano dall'individuazione dei punti critici di controllo (acquisto materiale, trasporto, temperatura costante, confezionamento, etichettatura, ecc.) alla compilazione della documentazione di riferimento (controllo di luoghi e temperature di conservazione, programmi di pulizia e sanificazione, corsi di formazioni per gli impiegati, ecc.).

Tutto il non dichiarato viene considerato come inesistente e il mancato adempimento di tali controlli è soggetto a sanzioni punitive, dapprima con multe in denaro e, per i più recidivi, con un vero e proprio processo.

### QUALI SONO I VANTAGGI DELL'HACCP?

La normativa HACCP, seppur considerata da molti solo pura burocrazia, aiuta a garantire la qualità dei prodotti grazie ad una sana concorrenza e la riduzione dei costi grazie al miglioramento e al prolungamento della durata dei prodotti alimentari venduti, riducendo anche il rischio di malattie legate ad una cattiva alimentazione.

I gastronomi possono trarne vantaggio documentando e provando l'ineccepibilità del loro lavoro e i clienti possono essere sicuri di affidarsi ad un servizio di qualità certificata. ■

Lorena Trotta

## 1A-SHOP-KÖLN: BELTRAMI & FILLINGER GBR

# Pulizia efficace per ogni problema

La ditta 1A-Shop-Köln è stata fondata nel 2008, prima con un piccolo negozio in città, che poi si è ingrandito nella zona industriale per far fronte al crescente successo. Oggi il punto più importante delle vendite si situa nel commercio internazionale: nell'assortimento ci sono mezzi di pulizia specializzati, macchinari e attrezzature per l'industria, fino ad articoli per l'igiene come

salviette di carta o spender. I nostri principali centri di interesse sono nella pulizia di edifici e di locali gastronomici. Per noi è particolarmente importante fornire ai nostri clienti una consulenza personalizzata sul posto, per telefono o per mail. Specialmente i gastronomi troveranno presso la nostra ditta un assortimento completo di detersivi, sgrassanti, detergenti, scope, salviette di carta,

e molto altro ancora, visitando il nostro catalogo online. ■

➔ Per saperne di più:

**1A-Shop-Köln**  
Beltrami & Fillinger GbR  
[www.1A-Shop-koeln.de](http://www.1A-Shop-koeln.de)



■ Amministratori Andreas Fillinger e Lidia Beltrami



CONSIGLI LEGALI

# Igiene nei ristoranti – arriva lo smiley!

**F**orse questa volta ci siamo: anche se potrà durare oltre un anno, l'introduzione del cosiddetto "sistema smiley" a livello federale si avvicina. Quello che in Danimarca è oramai all'ordine del giorno potrebbe, dunque, diventare anche in Germania uno standard: le autorità tedesche potrebbero applicare lo smiley per valutare lo stato igienico dei ristoranti, locali e bar in Germania. Se lo smiley sorride, il ristorante rispetta le norme relative all'igiene alimentare. Se, invece, lo smiley è triste, conviene evitare il locale e cercarne un altro. Si tratta, dunque, di un sistema che aiuterebbe sicuramente i consumatori nella scelta di un posto adeguato dove pranzare, cenare o bere un caffè. Un sistema semplice ed efficace. Secondo un recente sondaggio, in Germania il 93 per cento dei cittadini si dice favorevole al "sistema smiley". Solo il 3 per cento sembra essere contrario a questo progetto. Numeri, questi, che parlano per sé. L'igiene nei ristoranti e nelle mense è e resta un punto cardine per i consumatori.

In Danimarca il "sistema smiley" sembra funzionare senza grossi intoppi: i danesi lo applicano non solo nell'ambito della gastronomia, ma anche nelle scuole, negli ospizi e nelle caffetterie delle aziende. Ovunque i consumatori possono fidarsi del piccolo simbolo giallo. E l'esperienza danese dimostra, che il "sistema smiley" sta fruttando: mentre nel 2002 erano soltanto poco più del

sessanta per cento i locali che ricevevano lo smiley sorridente, nel 2009 erano già l'ottantasei per cento. Uno smiley triste, difatti, potrebbe voler dire la fine dell'impresa. Motivo sufficiente per costringere una buona parte dei ristoratori ad investire più tempo e soldi nell'igiene.

È, infatti, proprio per questo che in Germania, finora, l'introduzione del "sistema smiley" non c'è stata: soprattutto i ristoranti più piccoli temono controlli più frequenti, e dunque più costosi per il risanamento del locale e per l'intera amministrazione aziendale. Un fattore che potrebbe, a lungo andare, mettere in ginocchio non pochi imprenditori. Inoltre, i ministri non riescono a trovare un'intesa per quanto riguarda la pubblicazione dello smiley: è giusto obbligare i ristoratori ad attaccare sulla porta d'ingresso uno smiley triste? Se sì, per quanto tempo? Da una parte c'è chi sostiene che solo un "obbligo di pubblicazione" possa spingere la gastronomia a dedicare maggiore attenzione all'igiene. Dall'altra parte, invece, c'è chi ritiene che ogni obbligo vuol dire una violazione della libertà imprenditoriale. Altri sostengono, invece, che l'igiene è un'ovvietà e non un optional, cosicché non serve comunicare ai clienti qualcosa che, comunque, ogni ristoratore sottintende.

A Berlino, tuttavia, dove nel quartiere di Pankow il "sistema smiley" è stato introdotto nel corso del 2009, le cose

sembrano funzionare: le autorità locali sostengono di poter addirittura ridurre i controlli. Pare, infatti, che per ottenere il tanto ambito smiley, i ristoratori siano pronti ad investire più forze nell'igiene. I ristoratori, inoltre, sembrano aver accolto in maniera positiva questo esperimento, tanto che Berlino ha annunciato di voler estendere il sistema smiley a tutto il territorio berlinese già a partire di quest'anno. Finora nessun ristoratore ha avviato un'azione legale contro una valutazione negativa del proprio ristorante: un chiaro segnale, che dimostra anche la disponibilità dei ristoratori di garantire per una maggiore igiene nel proprio locale.

Anche i ministri dei consumatori dei singoli Länder si sono detti favorevoli all'introduzione del "sistema smiley" in tutta la Germania: nella conferenza tenutasi a Potsdam il 17 settembre scorso, i ministri e senatori hanno annunciato di voler presentare nei prossimi mesi un concetto valido per tutti i Länder. Le norme sull'igiene vigenti, infatti, non sono sufficienti: serve un nuovo fondamento giuridico a livello federale. Altrimenti l'introduzione di questo sistema causerebbe una serie di processi amministrativi, solitamente lunghi e costosi. Ogni misura, infatti, che limita la libertà imprenditoriale, deve avere una base giuridica, vale a dire una legge oppure un regolamento. Prossimamente, dunque, saranno chiamati in causa i parlamentari del Bundestag: il 26 ottobre scorso, infatti, il gruppo parlamentare della Linke ha chiesto al governo di presentare un disegno legge relativo all'introduzione del "sistema smiley". Insomma, il mulino della legge ha iniziato a macinare, anche se lo fa lentamente. ■

*Dr. Alessandro Bellardita,  
Rechtsanwalt*

## Alessandro Bellardita

Alessandro Bellardita si è laureato nel 2005 in giurisprudenza presso l'università di Mannheim, dove in seguito ha lavorato fino al 2008 come assistente in una cattedra di diritto privato e processuale, svolgendo allo stesso tempo il corso di dottorato di ricerca (diritto commerciale e dei trasporti). Dal 2010 è Rechtsanwalt (avvocato) presso lo studio legale Kuntze Mayer Beyer a Mannheim ([www.kmb-partner.de](http://www.kmb-partner.de)).



## LAVASCIUGA PAVIMENTI VISPA 35 E, ASPIRAPOLVERE CA15

# Le soluzioni di Kenter

**V**ispa 35 E, la piccola lavasciuga pavimenti, è l'ultima versione elettrica della piccola, rivoluzionaria lavasciuga



pavimenti uomo a terra prodotta da Comac Spa. Ideale per sostituire i classici sistemi di pulizia manuali negli ambienti di ridotte dimensioni, questa macchina con una pista di lavoro di 35 cm e dalle eccezionali prestazioni, è davvero insostituibile per la pulizia delle piccole superfici, specie per gli interventi di manutenzione.

Vispa 35 E – che, per merito del cavo, è dotata di un'autonomia infinita –

lava, asciuga e igienizza in un unico passaggio.

Vispa 35 E grazie alle sue dimensioni contenute può essere parcheggiata anche in ripostigli molto piccoli. I comandi intuitivi e di facile lettura consentono la massima semplicità di guida; è facilissima da utilizzare: dopo aver riempito il serbatoio soluzione con acqua e detergente, agganciato le spazzole e abbassato il tergipavimento, si può iniziare efficacemente a lavorare!

Il CA 15 è un aspirapolvere ideale per essere impiegato in alberghi, case di riposo e ospedali, luoghi nei quali la silenziosità, la qualità dell'aria e la praticità di utilizzo sono requisiti essenziali.

L'aspirapolvere CA15 è un aspirapolvere indicato per la pulizia di ambienti delicati, dove il minimo rumore, la qualità dell'aria e la praticità d'utilizzo sono prerogative essenziali: alberghi, case di riposo, ospedali.

CA15 è prodotto in tre versioni: CA15 Eco, CA15 Plus e CA15 Silenzio. Si presenta con un design compatto ed assai maneggevole grazie alle dimensioni ridotte. Progettato e realizzato con soluzioni altamente innovative, questo modello garantisce un'efficace aspirazione e



restituisce all'ambiente un'aria salubre e pulita.

Come gli altri della gamma, anche questo modello è stato ideato con una grande attenzione al tema della qualità e della salubrità dell'aria: il sistema di filtrazione in serie, infatti, restituisce all'ambiente aria pulita (in particolare modo se utilizzato con filtri HEPA, studiati per trattenere le micro-polveri, disponibili come optional). ■

➤ Per saperne di più:

[www.kenter.de](http://www.kenter.de)

ALPRO BY BIRKENSTOCK

## Comode scarpe di lavoro

Bottega

**L**e scarpe da lavoro per la gastronomia e il catering devono essere in primo luogo comode, far respirare il piede e calzare perfettamente. La rinomata ditta ALPRO della Birkenstock si è specializzata in questo settore e propone comode scarpe per il vostro lavoro. Il modello attualmente più venduto è il Clog C165, con il suo sottopiede in sughero formato anatomicamente e i suoi due lacci, uno dietro il calcagno, l'altro sopra il piede, che si possono re-



golare indipendentemente. Così il piede è sicuro all'interno e non scivola. La suola antiscivolo garantisce sicurezza sia nel movimento che nello stare in piedi, cosa importante quando ci si muove perennemente fra i clienti e la cucina. Tutti i modelli sono realizzati in Germania nel rispetto delle norme ambientali vigenti e degli attuali standard di qualità.

➤ Per saperne di più:

[www.alpro.de](http://www.alpro.de)



# San Valentino e Carnevale

Anche febbraio è sinonimo di festa: San Valentino e Carnevale sono occasioni in cui sedersi a tavola e godersi un buon menù, romanticamente a due, o in famiglia e con gli amici.

LE FESTE DI FEBBRAIO IN GERMANIA

# L'esperienza dei nostri lettori

**Erlangen – La Pergola  
di Giacomo e Gennaro  
Goethestr. 26 | 91054 Erlangen**



**SAN VALENTINO**

Sono diversi anni che proponiamo un menu di San Valentino, un menu cioè pensato per coppie, con un'atmosfera particolarmente romantica quindi. Per noi italiani non è niente di particolare ma per il pubblico tedesco è un'occasione

speciale ed è generalmente molto apprezzata. Non abbiamo avuto difficoltà a inserire la festività tra gli appuntamenti gastronomici, il riscontro è stato fin da subito molto positivo.

**CARNEVALE**

Per Carnevale al contrario non facciamo niente di particolare. Abbiamo provato in passato, per esempio abbiamo appeso anche fuori una bella maschera per attirare l'attenzione, addobbato comunque il locale per l'occorrenza, ma la verità è che in generale i tedeschi sono abituati a festeggiarlo fuori, sono abituati al ballo in maschera ad esempio, che noi non proponiamo. Poi, guardi, noi siamo in Franconia e qui il carnevale non è sentito molto, come ad esempio a Colonia.

**Neuried - Noi ridiamo  
di Domenico Ferrandino  
Gautinger Str. 16 | 82061 Neuried  
www.noiridiamo.de**



**SAN VALENTINO**

Per San Valentino proponiamo un menu normale, niente di speciale. In realtà vanno di più festività come il Natale, la Pasqua o la festa della mamma. In questi casi propongo ai nostri clienti piatti mirati, per esempio a

Natale menu a base di cinghiale o il capriolo. Io ho una clientela molto selezionata, che ama una cucina semplice, un'atmosfera raccolta.

**CARNEVALE**

Il Carnevale qui è una festa urlata, in cui bisogna proporre una certa atmosfera. I tedeschi vanno di solito in locali più grandi, nelle discoteche, dove si ascolta musica ad alto volume. Ma le dico la verità che la maggior parte dei tedeschi non ama

questo tipo di atmosfera, preferiscono la tranquillità. Piuttosto che puntare sulle maschere io quindi preferisco invitare viticoltori esperti. Io organizzo ad esempio serate di degustazione di vini. Noi prepariamo un menu ad hoc e il viticoltore spiega le qualità del vino di accompagnamento. L'ultima che abbiamo organizzato i clienti sono rimasti fino alle 4.30 della mattina. Io ho scelto appositamente un locale piccolino, da noi ci sono 45 posti, e non voglio rischiare che i miei clienti, che mi seguono da oltre 30 anni, non vengano perché propongo una festa troppo chiassosa.

**Colonia – La Vita  
di Salvatore Luca  
Magnusstr. 3 | 50672 Köln  
www.lavita-koeln.de**



**CARNEVALE**

Noi siamo di fronte al Pullman Hotel che ospita tutti gli anni il Dregestirn e cioè la vergine, il principe e il contadino dell'incoronazione del principe del Carnevale. Di solito vengono da noi a mangiare ed attirano pertanto

molto pubblico. L'ultimo giorno di carnevale, il corteo delle maschere passa proprio di qua, all'Hofburg. Organizziamo feste per il Rosenmontag, vengono delle ditte che prenotano la serata per i clienti delle loro ditte. Il menu della cena prevede salsiccia, scampi, agnello, un bel mix accompagnato da musica dal vivo, i temi classici del Carnevale. Sono feste belle perché il nostro è un ristorante sciccoso, di nicchia e comunque già famoso, qui sono venuti tutti, da Tina Turner a Eros Ramazzotti, da Naomi Campbell a Lenny Kravitz.

**SAN VALENTINO**

Non è una festa così sentita come in Italia ma le coppie vengono e nel corso degli anni la clientela è aumentata. Trovo che comunque i ristoranti italiani si prestino a festività ricche di atmosfera, come quella di San Valentino, che vuole essere romantica. Noi offriamo musica dal vivo, accompagnamento al pianoforte, regaliamo rose rosse alle signore e per il menu. Il fatto di fare noi la pasta fresca in casa ci permette una certa creatività. Per l'occasione ad esempio le paste sono a forma di cuoricino. Offriamo poi in generale un servizio individualizzato, il cliente ad esempio può decidere come decorare il tavolino in base alle esigenze della sua signora.

*(continua a pagina 28)*

(continua da pagina 27)

**Lipsia - Ristorante da Vito di Vito Signorello**  
Nonnenstr. 11b | 04229 Leipzig  
tel: 0341 - 4 80 26 26  
[www.da-vito-leipzig.de](http://www.da-vito-leipzig.de)



Guardi, noi abbiamo persino due gondole, con le quali facciamo bei giri in barca d'estate, ma le dico la verità che il Carnevale qui non è molto sentito, semmai molto di più, per tradizioni culturali locali la festa delle donne dell'8 marzo. Il Carnevale è una festa tipica delle piccole comunità, dei paesi, che organizzano sfilate in tal senso o vanno in discoteca. Ma in città non si fa molto e quindi anche noi ristoratori siamo penalizzati. Un peccato se si considera che la festa cade in un periodo dell'anno piuttosto 'morto' a differenza dei mesi estivi.

### SAN VALENTINO

San Valentino è senz'altro una festività molto sentita qui a Lipsia e io credo anche grazie al lavoro svolto dai ristoratori italiani. Il pubblico è giovane, di media tra i 20 e i 40 anni. L'unica cosa che constato è che la proposta di un menu, almeno da noi, non funziona tanto, il cliente qui è più abituato a ordinare un

### CARNEVALE

antipasto per concentrarsi poi su pasta o pizza come piatti principali. Proponiamo cene romantiche con per esempio il piatto Romeo e Giulietta, ravioli a forma di cuore ripieni di ricotta e spinaci, in burro e salvia. Altra presenza fissa è il salmone, tipico di San Valentino.

**Hannover - Rossini Degustazione di Gaetano Bertini**  
Ferdinandstr. 5 | 30 175 Hannover  
[www.ristorante-rossini-hannover.de](http://www.ristorante-rossini-hannover.de)

### CARNEVALE

Non è una festività cui dedichiamo particolare attenzione perché il locale non è adatto alle feste rumorose, più alla chiacchierata rilassata tra amici, accompagnata da una delle nostre paste ad esempio, i cui nomi si richiamano alle arie di Rossini. Certo a Carnevale offriamo sempre le chiacchiere ad esempio o il sanguinaccio napoletano, ma la proposta del menu segue i ritmi annuali e la cucina stagionale: cambiamo tre menu ogni tre settimane.

### SAN VALENTINO

Qui da noi è sempre San Valentino per la verità. Il nostro è un locale piccolino, raccolto, adatto pertanto agli appuntamenti galanti. Abbiamo un angolo, la grotta, in cui le coppiette si trovano veramente a loro agio, attorniate tra l'altro dalla nostra ampia selezione di vini. Il menu ammicca decentemente alla sfera sessuale, come con il cuore di pisello, ripieno di ricotta di bufala e piselli. In generale per questo noi italiani siamo fortunati. C'è sempre un santo da festeggiare in Italia. ■

Laura Durante

## CRÈME BRÛLÉE AL CIOCCOLATO BIANCO E AL LATTE

# Ricetta

**Tempo di preparazione: 10 minuti più il tempo di congelamento**

**Ingredienti per 12 persone:**

- 1 confezione di Debic Crème brûlée
- 75 g di cioccolato al latte
- 90 g di cioccolato bianco
- Zucchero di canna
- Tia Maria

**Preparazione:**

Riscaldare brevemente la crème brûlée mescolandola, dopodiché versarla in due ciotole o terrine.

Sminuzzare la cioccolata in scaglie sottili e versare ciascuno dei due tipi in una terrina distinta, lasciandoli sciogliere nella crème brûlée calda.



Aggiungere un cucchiaino di Tia Maria per ogni porzione in coppette da dessert o bicchieri di vetro bassi.

Versare nelle porzioni la crema di cioccolato scuro e poi metterle immediatamente in frigo.

Mantenere a temperatura la crema di cioccolato bianco lasciandola a bagnomaria e aggiungerla alla crema di cioccolato scuro una volta che questa si è indurita.

Riporre le porzioni in frigo.

**Guarnizione:**

Prima di servire la crème brûlée, spolverizzarla con zucchero di canna e caramellizzarla fino a farla divenire di colore marrone/dorato.

Decorarla e servirla.

**Per saperne di più**

[www.debic-promotion.de](http://www.debic-promotion.de)