

Il mondo
del caffè
Cultura e
tradizione italiana



Pane e
Pasticceria
Fresco di forno



N. 11 – novembre 2011

buongiorno italia

La rivista per i ristoratori italiani in Germania

www.toschi-likoer.de

Liquori

Aceto Balsamico
di Modena

Topping

Mytopp

TOSCHI

Gustoso, la vita

Natale e Capodanno

Armonia della festa



Exklusiv-Vertrieb Deutschland
Jakobstraße 8 - 54450 Trier
info@toschi-likoer.de

€ 5,90 (in Germania)

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

www.buongiornoitalia.de

■ **Natale e Capodanno**

9 | Armonia della festa

pagina 8



□ **Il mondo del caffè**

17 | Cultura e tradizione italiana

pagina 16



■ **Pane e Pasticceria**

25 | Fresco di forno

pagina 24



Rubriche

- 3 | **Editoriale**
- 6 | **Attualità**
- 7 | **Qualche idea in più**
- 14 | **Consigli legali:** Le feste e la legislazione
- 15 | **Ricette:** Menù, Debic
- 29 | **Fiere:** MEGA a Stoccarda

Rubriche

- 33 | **Consulenza Fiscale:** Nuove disposizioni per le casse
- 34 | **Speciale:** Assicurazioni/Sicurezza
- 37 | **Regione:** Liguria
- 38 | **Periscopio:** Iniziative collettive
- 40 | **Novità vinicole:** Un viaggio in Sicilia
- 45 | **Il Belpaese in Germania**

Appuntamenti da non perdere



Dal 5 al 9 novembre 2011 a Salisburgo, Austria

La fiera "Alles für den Gast" vedrà presenti 700 espositori e responsabili dei tre settori per uno scambio di idee e pareri che farà scaturire nuovi progetti di collaborazione.

➔ Per saperne di più
www.gastmesse.at

11 -13 nov. a Monaco di Baviera

e 18 -20 nov. a Stoccarda

Questa fiera del gusto, dedicata agli amanti del cibo 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

AFFARI LUSINI SONO INIZIATI CON GRAN SUCCESSO

Gastronomi e alberghieri approfittano, da poche settimane, di offerte limitate (che cambia di settimana in settimana), chiamate "LusiniDeals", in cui possono comprare di tutto a prezzi bassissimi. L'offerta della settimana vale da

München oder Stuttgart". Vi spediamo i biglietti per posta. buongiorno italia Vi augura buona fortuna!



➔ Per saperne di più
www.lusini.de/deals

METRO CASH & CARRY:

NUOVA APP CON RICETTE PER I GASTRONOMI

Potete da adesso sapere in un attimo tutto quello che volevate sapere sulla gastronomia: METRO Cash & Carry propone con l'applicazione per iPhone "METRO - einfach lecker" il piatto giusto per ogni evento. I clienti METRO possono

ovunque prendere idee dal loro iPhone e comprare di conseguenza ciò che gli serve. Istruzioni passo per passo, foto e video aiutano nella preparazione.

➔ Per saperne di più
www.metro.de

HanseMesse

Dal 13 al 16 nov. 2011: GastRo 2011, a Rostock

Alla fiera GastRo si riuniscono espositori specializzati del settore hôtellerie, gastronomia e commercio al dettaglio, per conoscersi, per curare i contatti già esistenti e per dare nuovi impulsi al settore.

➔ Per saperne di più
www.stadthalle-rostock.de/gastro.html



Fiera del settore di REWE a Düsseldorf

30 novembre 2011

Si incontreranno alla fiera di REWE per il food service moltissime persone per i settori hôtellerie, gastronomia e servizi di catering.

➔ Per saperne di più
www.rewe-foodservice.de

Attualità

LA COPPIA PERFETTA DELLA PROMOZIONE AUTUNNALE RAMAZZOTTI

Un amaro Ramazzotti oppure un espresso? Tutti e due! - Con la sua promozione commerciale a livello nazionale, quest'autunno Ramazzotti invita a scoprire il piacere intenso. Con il sorprendente multipack "Piacere in compagnia", i consumatori possono regalarsi due bottiglie del liquore italiano alle erbe e due preziose tazzine da caffè bianche con l'elegante scritta "Fratelli Ramazzotti", oppure donare questo regalo inatteso, perfetto per il periodo prenatalizio, ad amici o parenti. La combinazione ideale di "due bevande che allietano le serate"

assicura un piacevole valore aggiunto a ogni occasione. Per sostenere i commercianti, Ramazzotti



mette a disposizione display rossi da 24 e da 48 con il motto "Piacere in compagnia".

➔ Per saperne di più
www.ramazzotti.de

München oder Stuttgart". Vi spediamo i biglietti per posta. buongiorno italia Vi augura buona fortuna!

➔ Per saperne di più
www.eat-and-style.de

IL NOSTRO SERVIZIO PER VOI: LA BANCA DATI ONLINE

Da più di un anno la casa editrice Chefmedia si offre in internet come piattaforma di incontro per i partner della gastronomia italiana. Ad oggi più di quattrocento ditte sono entrate a far parte di questa rete di connessioni!

Ci si risparmia il tempo e la noia di consultare lunghi cataloghi alla ricerca dei contatti che interessano

Accedere alla banca dati è molto semplice! Basta andare al sito www.chefmedia.de e cliccare su:

**I vantaggi per voi sono molteplici:
Si possono selezionare in maniera mirata le aziende che lavorano specificamente con voi, i gastronomi italiani**

Possibilità di selezionare il settore di interesse





Natale e Capodanno

La Vigilia, il Natale, Santo Stefano, il cenone di capodanno, la festa del 1 gennaio: è tutto pronto? buongiorno italia vi offre idee e consigli per far fruttare al meglio il periodo delle feste.



Il mondo di Natale



Duni.com

... perché sia vera festa!

Inizia il periodo delle grandi decorazioni: l'Avvento e il Natale. Organizzate con cura ogni dettaglio con la collezione natalizia di Duni:

- Grande scelta di colori e motivi
- Tovaglioli premium di Dunilin®
- Corritavola e Centritavola di Dunicel®
- Il tutto armonizzato nei colori Duni
- Candele realizzate per le collezioni natalizie

Ordinate il nuovo catalogo!

Saremo felici di darvi delle idee per le vostre decorazioni natalizie!



Duni GmbH · 49565 Bramsche · Tel. +49 (0) 5461/82-632
grossverbraucher@duni.de

IDEE A TAVOLA

Menù natalizi

Parlare del Natale a tavola nella tradizione italiana significa parlare di almeno due (tre se si conta anche Santo Stefano) distinte occasioni che scandiscono i giorni più intimi e ghiotti dell'anno: la cena della vigilia e il pranzo di Natale. Natale viene sì una volta l'anno, come recita un adagio che allude alla particolare ricchezza e abbondanza di cibo di questo periodo, ma in realtà come si vede più occasioni di convivio e celebrazioni gastronomiche. Proporre un menù natalizio perciò vuol dire articolare, variare e calibrare pranzi o cene entro una cornice coerente che li comprenda e valorizzi reciprocamente e contemporaneamente rispettare le singole occasioni: una cena di magro per la vigilia, pesce o carne per il pranzo del 25.

Negli ultimi decenni le tavole dei ristoranti hanno proposto per queste occasioni perlopiù piatti assurti dalle rispettive tradizioni locali al rango di prelibatezze nazionali come nel caso dei cappelletti in brodo dal delicato ripieno di carne di cappone e piccione, dello zampone con le benauguranti lenticchie – da riservare però piuttosto al Capodanno – e, per i dolci, del panettone e del pandoro. Più recentemente tuttavia si sono riscoperte le tante pietanze regionali e una scansione più ossequiosa dei dettami della tradizione. Guardare alla varietà regionale anche per la cucina delle feste è senz'altro una chiave di successo dell'italica gastronomia per l'originalità dei prodotti, la geniale semplicità di molte preparazioni e la relativa economicità di molte ricette. Così, seguendo un'ideale "linea del brodo" (in molte regioni si consumano lasagne e pasta al forno) oltre agli emilian-nazionali cappelletti, anolini, tortellini e le altre varianti di questa pur squisita pasta fresca in versione bouillon, si può guardare anche alle minestre maritate con verdure di campo e fagioli calabre e campane, quelle di scarole e verze di ascendenza abruzzese e lucana o ancora la molisana zuppa di cardi, meno note e meno aristocratiche forse delle parenti settentrionali ma sicuramente interessanti e saporite. I cardi dal canto loro sono presenti da nord a sud della penisola in occasione del Natale in ricette che spaziano dai pasticci – il pasticcio di gobbi è un tipico piatto piemontese – al delizioso "cardi e baccalà" abruzzese.

Ancora un piatto di magro della tradizione, questa volta siciliana, e ancora un piatto economico eppur accattivante, è l'insalata di arance e alici, ottimo antipasto insieme, per esempio, alle veneziane cape sante in funzione di contrappunto dolce e prezioso. Un'ispirazione ligure invece può suggerire il capon magro, una composizione di pesce a sostituire la vera carne un tempo troppo dispendiosa. La lista è lunga e succulenta, e allora basti ancora solo un cenno a un altro prodotto del mare, questa volta del mar del nord ma deliziosamente "mediterraneizzato": il merluzzo in versione baccalà o stoccafisso, che dal Veneto alla Sicilia compare in questo periodo nei fritti del Lazio in combinazione con diverse verdure, come ripieno nelle frittelle campane salate e, divino, nella versione vicentina al forno con capperi, cipolle acciughe e latte.

Quanto al pesce (qui vorrei almeno richiamare il capitone, re del natale partenopeo) e alle carni, il ventaglio di possibilità è altrettanto vario e comprende arrostiti e bolliti, pollame e carni ovine. Particolarmente apprezzata in area settentrionale, e già ricordata nel ripieno dei cappelletti, è la carne di cappone – un pollo castrato di circa sei mesi – bianca, tenera e piacevolmente grassa.

Il Natale però non sarebbe una vera festa senza i dolci. Anche in questo ambito le diverse zone italiane riservano ogni sorta di deliziose sorprese, pur muovendosi su alcune direttrici comuni. Non c'è che da scegliere: il pan giallo o il pan pepato romani, il pan dolce ligure, il pan ducale d'Abruzzo, il panforte senese. Un altro filone è costituito dai dolci fritti – il fritto, ricco fragrante e profumato, compare dunque come salato e come dolce tra i piatti della festa – tra i quali vale la pena citare, per la relativa rarità di questo tipo di dessert nell'area veneta, le frittelle dell'area prealpina dell'Alpago, nel trevigiano, che rappresentano certamente una proposta originale e di sicura riuscita e, questa volta per la loro relativa notorietà, gli struffoli napoletani.

Come si vede allora, anche in tempi di abbondanza non è difficile, attingendo alla tradizione, conferire al banchetto natalizio novità e varietà senza per questo lanciarsi in dubbie stravaganze e in lussi eccessivi. ■

Clara Corona

CAPODANNO ALL'ITALIANA

Perché tutto sia perfetto

Il Capodanno è un'occasione unica per fidelizzare i propri clienti offrendo loro il meglio delle tradizioni italiane. Una serata, quella di San Silvestro, o quella del primo dell'anno, che di fatto può offrire grandi soddisfazioni ai cuochi ed esercenti di locali italiani, a patto che si prendano in considerazione una serie di accorgimenti e innanzitutto che si prepari tutto per tempo. Rispetto alla gestione normale, di routine, del ristorante infatti, la notte di San Silvestro va studiata innanzitutto per il menu che di solito si invia per tempo ai propri clienti e comunque mai dopo la seconda metà di novembre. All'invio per posta elettronica sarebbe meglio rinunciare per questa occasione, optando invece per il più classico invio per posta che a Natale sarà certamente gradito alla clientela. Il menù dovrà sbrigliare la fantasia di chi ha deciso di passare questa serata speciale da voi e la maggior parte dei ristoratori ha registrato un significativo cambiamento nel corso degli anni in merito. Se venti anni fa infatti bastava rispolverare la cucina regionale e i piatti più dichiaratamente natalizi, oggi la competenza gastronomica dei clienti ha fatto passi da gigante e va valutata. "Il menù deve stupire il cliente - avverte Mario Gamba dell'Acquarello, a Monaco (secondo la guida Gault Millau tra i cento locali migliori del mondo) - e saperlo stupire è un segno di rispetto tra cliente e ristoratore - quindi fiori di zucca ripieni di fascia d'astice e zafferano, tortelli agli spinaci con ripieno patate e spinaci tartufo bianco o una cotoletta di vitello ripiena di ricotta faranno respirare un'aria natalizia al nostro ospite, che oltre ad apprezzare la buona cucina a fine anno potrà consocere meglio antiche tradizioni natalizie, grazie per esempio a un delicato sorbetto al mandarino.

Anche le tradizioni peculiari della clientela tedesca vanno sapientemente gestite: Bruno Pellegrini, di Bruno & Ana a Berlino (17 punti sul Gault Millau), ha una ventennale esperienza in merito "Noi invitiamo la clientela per le 18.30 e serviamo un menù di otto portate che va gustato lentamente, almeno in un'ora o un'ora e mezza." A mezzanotte però, su 70 invitati ne rimangono dieci, perché i più vanno a sentire la messa o a trovare la mamma o semplicemente preferiscono passare la mezzanotte a casa". Tendenzialmente da evitare sono le frattaglie, che fanno sicuramente parte della tradizione natalizia italiana. Animelle, frattaglie, fegatini non incontrano ancora per il momento il gu-

sto del pubblico d'Oltralpe. Meglio puntare su un foie gras con cuore di aceto balsamico ad esempio e spolverato con scaglie di nocciola e mandorle. E a mezzanotte mai non rinunciare alle lenticchie, sempre più spesso sotto l'egida dei prodotti ipg e allo zampone, tagliato a fettine sottili e servito a parte.

Difficoltà particolari legate alla gestione della serata non ce ne sono. Il menu deve prevedere certamente la possibilità di scelta da parte del cliente, specialmente se il nostro locale sarà frequentato da due generazioni diverse e comunque per venire incontro alla crescente sensibilità etica nei confronti degli animali. La maggior parte dei clienti non vuole ascoltare musica o ballare, preferendo invece una sana e calda conversazione sulla cultura, il buon cibo, il buon vino. Si può decidere insieme alla clientela stessa, per tempo, il vivo da servire in tavola e puntare proprio sui vini per raggiungere il break point in grado di sostenere le spese affrontate. Per il resto gli ingredienti dei cibi devono essere genuini, scelti oculatamente, sono quelli a fare la differenza per la maggior parte dei ristoratori, per i quali il successo della serata è affidato per il 30 per cento alla tecnica", ovvero all'impiego di tecniche particolari.

Certamente in cucina non possono mancare importanti attrezzature professionali, in particolare il ronner, che permettendo una cottura sotto vuoto a temperatura controllata, valorizza le carni, che non cedono il sapore all'acqua, a tutto vantaggio del sapore nel piatto. Assumere personale in più per la serata? Non necessariamente. Di regola per 70 coperti vanno bene sette persone. Il personale dovrà però certamente distinguersi per i modi, affabili ma discreti, che in serate di questo tipo rappresentano chiaramente un must. Considerare poi se la clientela che avete educato alla vostra cucina preferisce passare da voi la sera dell'ultimo dell'anno o il Capodanno vero e proprio. Spesso infatti si rimane in casa per il cenone, ma non si vuole rinunciare a un buon menù di inizio anno. Del resto, chi mangia bene il primo dell'anno mangia bene tutto l'anno, come vuole il detto popolare. ■

Laura Durante

GIOCO A PREMIO

Vincete una Risottiera della casa Lagostina!

Il risotto è sempre buono ed è adatto a ogni occasione. Con il nostro concorso potrete vincere la risottiera Lagostina completa di cucchiaio, per poter servire ai vostri clienti il risotto perfetto durante il periodo dell'Avvento, di Natale o di Capodanno.

Lagostina ha progettato e realizzato questa pentola esclusivamente per il risotto. In combinazione con l'ideale cucchiaio forato in acciaio e nylon, la risottiera diventa un elemento indispensabile per preparare questo versatile piatto italiano. Tecnologia a 5 strati: corpo della pentola a 3 strati, fondo a 5 - acciaio, alluminio, acciaio, oltre all'esclusiva tecnologia Lagoplan® applicata al fondo, garantiscono una suddivisione ottimale del calore nell'intera pentola. Il coperchio realizzato in legno di ci-

liegio e acciaio consente di mantenere perfettamente il calore del risotto anche a tavola, dopo la cottura. Capovolto, diventa un perfetto sottopentola. Prezzo di vendita suggerito: 269,99€

Inviateci un fax con oggetto "Risottiera Lagostina" (03643 4158 - 19) o un'e-mail con lo stesso oggetto all'indirizzo redazione@chefmedia.de. Il team di Buongiorno Italia vi augura Buona Fortuna!



■ Per saperne di più
www.lagostina.de

GUIDA METRO

L'abbiccì della tavola apparecchiata

Il biglietto da visita di un buon gastronomo italiano è naturalmente la sua cucina. Ma è anche la creazione di un ambiente perfetto, in stile chic mediterraneo oppure particolare e accogliente, a regalare una buona impressione generale. La tavola apparecchiata resta comunque il primo dettaglio che i clienti notano.



Quali sono i particolari a cui i gastronomi dovrebbero prestare attenzione nel presentare le loro pietanze? In qualità di partner di professionisti, METRO Cash & Carry ha preziosi suggerimenti da dare per i proprietari di ristoranti, di hotel e di catering. L'azienda, specializzata nella vendita all'ingrosso, offre soluzioni fatte su misura e sostiene la clientela con le proprie idee creative. Qui troverete l'abbiccì METRO con consigli per una tavola perfetta.

1. È l'occasione che definisce l'immagine

Per ottenere una decorazione perfetta, i colori devono essere innanzitutto in armonia fra di loro, ma devono essere selezionati in modo che si adattino anche all'evento. Per le feste aziendali, ad esempio, si consigliano i toni chiari e gradevoli, mentre nel caso delle festività natalizie si può tranquillamente optare per tonalità leggermente più forti. Un rosso scuro combinato con un arancione intenso è perfetto per la stagione autunnale. Suggerimento: da METRO Cash & Carry troverete gli accessori perfetti per qualsiasi occasione, come tovaglie in diversi colori, oltre a candele, tovaglioli e coprisedia con colori abbinati.

2. La decorazione si rivolge all'ospite

Sono la larghezza del tavolo e lo spazio di movimento dei clienti a determinare la superficie disponibile per la decorazione del tavolo, che deve essere delicata e non dovrebbe nascondere la visuale agli ospiti. Qui vale la regola che meno si eccede più si guadagna nello stile. Nei supermercati METRO Cash & Carry troverete sempre composizioni chic adatte ad ogni occasione, anche per la prossima stagione natalizia. Dalle candele e ai candelabri più adatti fino alle composizioni di vasi, i consulenti di METRO del settore saranno lieti di suggerirvi le loro idee creative per la decorazione.

3. L'arte del buffet

Offrite mai un buffet italiano ai vostri clienti in occasione di grandi eventi? A questo riguardo possiamo darvi dei suggerimenti sempre validi: servite almeno tre portate principali e anche alternative per vegetariani. Per esempio, saltimbocca, verdure arrosto o portate a base di pasta si adattano perfettamente a un buffet. Presso METRO Cash & Carry troverete anche accessori appositi, come scaldavivande in diverse dimensioni, ma anche posate perfette per queste occasioni.

4. Riempire i piatti nel modo giusto

Riempire i piatti è un'arte. Per esempio, per ottenere un buon volume, il professionista dispone gli affettati nel piatto dall'esterno all'interno. I formaggi vengono disposti in senso orario a partire da quello più delicato per arrivare a quello più saporito, secondo l'ordine che un esperto seguirebbe per la degustazione. Per avere un piatto di formaggi perfetto sarebbe opportuno disporre da cinque a nove tipi di formaggio, e naturalmente sarete voi a scegliere quali: i reparti di specialità gastronomiche di METRO Cash & Carry sono in grado di offrirvi una vasta scelta delle migliori qualità, dal pecorino fino al Parmigiano Reggiano. I nostri esperti di vini sul posto vi guideranno poi nella scelta del vino più indicato per ogni formaggio.

5. Servire il dessert con stile

Anche i dessert possono essere serviti in modo scenografico: servite ad esempio il tiramisù in piccole porzioni disposte in bicchierini oppure la pannacotta in eleganti piatti di diverse forme. Con le decorazioni su stuzzicadenti, come ombrellini e bandiere italiane farete centro da un punto di vista stilistico. Anche la frutta fresca si presta benissimo per le decorazioni – fette di melone o acini freschi sono molto graditi dai clienti e conferiscono ai dessert una nota di freschezza.

Risultato: Per una tranquilla cena al ristorante, una grande festa di famiglia nel salone o un buffet di colazione, l'atmosfera riveste sempre un ruolo fondamentale. I vostri ospiti non desiderano solo gustare del buon cibo ma anche trascorrere il proprio tempo in un ambiente gradevole. Presso METRO Cash & Carry troverete i consigli professionali, oltre agli accessori adatti. Il professionista del commercio all'ingrosso vi offre tutte le soluzioni vincenti in un pacchetto tutto-compreso.

➔ Per saperne di più

www.metro.de

RICETTA MENÙ

Pesto al sesamo

Descrizione prodotto:

vaso di vetro g 400 (peso netto)
Salsa a base di sesamo, olio di semi di girasole, mandorle, etc.
Ideale per condire pasta diluito con acqua di cottura, come dressing su carpacci di pesce e carne allungato con olio, per ripieni di paste fresche miscelato a ricotta, come salsa per secondi di carne e pesce, condimento per pizze bianche e bruschette, inoltre per fare ottimi panini aromatizzati.



Insalatina di polpo, patate, sesamo e basilico

Ingredienti per 4 persone:

polpo (bollito)	320 g
patate	320 g
semi di sesamo	
basilico	1-2 foglie
sale e pepe q.b.	
succo di limone	40 g

Ingredienti Menù:

Olio extravergine d'oliva	180 g
Pesto al sesamo	160 g
Pesto alla genovese	100 g



Bollire il polpo in acqua con sedano, carota e scalogno, tagliarlo a fette non molto spesse. Porlo in una ciotola e condirlo con olio, pesto al sesamo, sale e pepe. A parte sbollentare le patate e farle raffreddare, tagliarle a fette e condire con olio, sale, pepe ed infine basilico tritato. Servendosi di una coppapasta circolare comporre il piatto nel seguente ordine: patate, polpo, patate, polpo; togliere il coppapasta, condire con olio, succo di limone e pesto al sesamo. Decorare con basilico fresco e gocce di pesto alla genovese.

Numero verde per la
Germania: 0080018122007

➤ Per saperne di più

www.menu.it

IL DESSERT DEL MESE DI DEBIC

Crème Caramel con Lavanda

La natura è ospite dei cuochi professionali: la Crème Caramel alla Lavanda è un'avventura del gusto intenso per amici dei dessert aromatizzati. Il dessert del mese si combina perfettamente con un menù mediterraneo.

Con Debic il dessert perfetto

La Crème Caramel di Debic è la base fluida ideale per la preparazione del classico dessert francese. Grazie alle caratteristiche del prodotto si possono anche produrre grandi porzioni in maniera veloce e semplice. La Crème Caramel di Debic si può riscaldare in pentola, forno o forno a microonde e sa di raffinata vaniglia. La base permette ai cuochi di essere liberi nella fantasia per creare nuove decorazioni, con alcool, crema di noci, o cioccolata. La qualità e la sicurezza del prodotto sono assicurate da Debic. Altri vantaggi: ottimo da dividere in porzioni e conservazione pratica al freddo. Nella seguente ricetta la Crema Debic si unisce alla lavanda aromatica per creare un dessert perfetto.

Preparazione per 10 persone:

Mescolare 1 l di Debic Crème Caramel con 3 rametti di lavanda in una pentola, portare ad ebollizione mescolando e poi lasciare riposare 10 minuti. Distribuire 4 cl di Karamell-Topping in 10 scodelle di vetro, su cui poggiare la crema ancora calda passata al setaccio. Lasciare raffreddare le porzioni per 20 minuti, poi metterle al freddo per 4 ore. Prima di servire staccare con delicatezza la crema dalla forma con l'aiuto di un coltello. Presentare su un piatto da dessert decorato con un rametto fresco di lavanda.



➤ Per saperne di più

www.debic.com

NIENTE CAPPUCCINO CON PANNA

Il consumo del caffè in Germania

La Germania è un paese di caffè, quasi nessuna altra bevanda è così diffusa, amata e mostra una cifra così alta di consumo. Un tedesco ne beve in media 160 litri (ca. 5,8 Kg) all'anno. Contro 112 litri di birra. E il consumo tende ad aumentare, naturalmente grazie a una sempre migliore preparazione e alla distribuzione all'aperto.

Il primo grande cambiamento è databile alla fine degli anni '80 e continua fino alla fine degli anni '90 con l'avvento dei Coffee Shops.

Il loro sviluppo in Germania portò ad altre due innovazioni: la mobilitazione del caffè che diventa Coffee to go e la grande diffusione del caffè espresso. Ma soprattutto attraverso i Coffee Shops c'è stato lo sviluppo fulminante del Latte Macchiato, che in nessuna parte del mondo è così diffuso come in Germania, Usa e Inghilterra.

Tutto questo ha portato anche una rivoluzione nel modo di apprezzare il caffè tostato, con un gusto per un caffè sempre più scuro e forte che a poco a poco diventa una miscela di "pura arabica".

Lo sviluppo di ditte tedesche in questo campo non è tardato, in primo luogo con nomi italiani, perché il pubblico tedesco non avrebbe creduto alla bontà di una ditta tedesca per la competenza sull'espresso.

Anche nei ristoranti italiani il gusto tedesco si è diffuso e ha portato a un espresso simile all'originale, dove però la crema e la quantità sono al centro dell'interesse. Il colore della crema, su cui punta tutta la pubblicità, dice molte cose sulla miscela dell'espresso, così come sulla qualità della sua preparazione (il grado di macinazione, lo spessore) soprattutto la corretta estrazione e la temperatura possono essere percepiti attraverso la crema. Per fare un espresso corretto occorre la corretta quantità, che in Germania è spesso troppa, perché così la richiede il cliente.

Ma l'espresso è una bevanda di piccole quantità. L'Italia è la nazione dell'espresso, che possiede sia nella miscela che nella tostatura varie differenze regionali. Nel Nord Italia c'è l'espresso più chiaro dominato dall'arabica, nel Sud quello più scuro e robusto, che viene bevuto con più

zucchero perché più amaro. Purtroppo anche molti italiani hanno dimenticato la loro cultura e servono un caffè lungo come espresso. Non mi dimenticherò mai di un gastronomo italiano che ha preso parte ai nostri corsi e che ci



raccontava il suo arrivo in Germania: "Mio padre mi sgridò e mi disse: Sei scemo? Cosa vai a fare in Germania? Quelli non capiscono nulla di cucina, non hanno cultura: mangiano pizza con l'ananas e bevono il cappuccino con la panna!" e raccontò che, per poter contraddire il padre, andò in una pizzeria ma vide proprio con orrore una pizza Hawaii! "Il mio più grande shock" proseguiva "fu quando ordinai alla fine del pasto un cappuccino... che arrivò con la panna! Oggi i tedeschi sanno apprezzare di più il gusto del caffè, ma comunque l'espresso lo faccio ancora più lungo qui che a casa mia", concludeva.



Oggi questo gastronomo ha cambiato idea e i suoi clienti sono entusiasti del suo espresso italiano. Fra l'altro esiste una città in Italia dove il cappuccino viene servito in bicchiere con la panna ed è a Trieste: il cappuccino triestino ha un sapore straordinario, perché l'espresso, il latte e la panna sono calcolati in base al tipo di caffè e di acqua. Quindi chiedete solo espresso "vero italiano" anche interpretato regionalmente ma mai più un espresso "tedesco lungo". Grazie. ■

Dr. Steffen Schwarz (Coffee Consulate)

➔ Per saperne di più

www.coffee-consulate.com



ACQUA E CAFFÈ

La coppia perfetta

Gia presso i romani l'acqua minerale dalla Germania era così alla moda che veniva trasportata in vasi di argilla attraverso le Alpi, ma fino al XIX secolo l'acqua minerale rimase un lusso ed era una bibita riservata a pochi.

Oggi un tedesco beve in media 130 litri di acqua minerale all'anno e questa bevanda è in cima alla classifica delle bevande non alcoliche. Nei paesi del caffè come Italia, Francia e Austria il bicchiere d'acqua appartiene da cento anni alla tradizione del caffè. L'acqua minerale naturale è l'accompagnamento ideale per il gusto del caffè, perché ravviva i nervi del gusto e quindi si può apprezzare meglio l'aroma del caffè.

È quindi una regola d'oro: per ogni tazzina di caffè, un bicchiere d'acqua. Ma l'acqua non è tutta uguale e ogni acqua minerale ha il suo specifico carattere, e questo dipende dai suoi componenti minerali, che l'acqua riceve dalle faglie da cui sgorga. È la concentrazione di minerali e che dà all'acqua il suo gusto particolare.

I minerali sono una parte importante della nostra nutrizione che il nostro corpo non può produrre, quindi devono essere assorbiti con il cibo perché sono fondamentali per il nostro funzionamento: fra questi, calcio, sodio, magnesio, potassio, cloruro, e idrogeno carbonato, naturalmente l'acqua minerale è un ottimo distributore di queste sostanze e soprattutto è un distributore che non porta con sé calorie, e questo è per molti particolarmente interessante!

Che si beva acqua minerale con tanta o poca anidride carbonica, dal gusto un po' salato e neutrale, è naturalmente deciso

dal gusto di ognuno. I sommelier dell'acqua e i gastronomi dovrebbero essere però in grado di consigliare sempre l'acqua giusta al momento giusto, ed è quindi importante informarsi per poter consigliare. Apollinaris vuole fornire un servizio a tutti quei gastronomi che vogliono raggiungere la perfetta competenza anche in questo campo: FASZINATION SERVICE è un libro di consigli pratici per migliorare il proprio, che vi viene fornito da Apollinaris e Vio, l'acqua minerale naturale di Lüneburger Heide, e che vi presenta regole di base utilizzabili ogni giorno.

“Anche l'occhio vuole la sua parte” significa che anche l'ottica e il bicchiere giocano in ruolo importante. Più sottile è il bicchiere e più bella sarà la sensazione del bere. Mentre i bicchieri grandi e voluminosi fanno sparire in fretta le bollicine, i bicchieri più sottili le conservano più a lungo. Nel servizio si dovrebbe rinunciare al ghiaccio e alla fetta di limone, perché la temperatura ottimale dell'acqua nella quale il suo sapore si riconosce al meglio, è fra gli 8 e i 10 gradi. Per il gusto del caffè, sono raccomandabili acque con pochi carboidrati o anche senza. Un po' di carboidrati aiuta a neutralizzare l'acido tannico del caffè favorisce il lavoro dello stomaco.

“Acqua” – una parola semplice ma con molti aspetti, possibilità e significati! Acqua minerale, da tavola, di sorgente, per le cure, del rubinetto... è importante saperne di più! Anche attraverso la conoscenza dell'acqua si può distinguere un professionista da un semplice amatore. ■

Maren Röhlinger



LA «SCUOLA DEL CAFFÈ»

Segafredo entra nella nuova Schrannehalle di Monaco

La crescente popolarità delle specialità di caffè italiane e l'interesse sempre maggiore intorno al tema del caffè non conoscono freni. Corsi di cucina, seminari sui vini e sul caffè vanno molto di moda. "Per rispondere alla grande domanda da parte dei consumatori, a metà del 2009 abbiamo dato vita alla 'Scuola del Caffè'. Si tratta di un corso di formazione speciale per privati, amanti del caffè, derivato dai nostri corsi di formazione per baristi professionisti. La posizione centrale e, secondo noi perfetta



ta da un punto di vista strategico, nonché il nuovo concept della Schrannehalle ci hanno spinto a trasferire il nostro centro di formazione entro la fine di settembre 2011. I locali dei seminari, situati al piano superiore, sono fatti apposta per le nostre necessità", spiega Franz Schwaiger, amministratore di Segafredo Zanetti Deutschland GmbH.

Il direttore della 'Scuola del Caffè', Sven Eyder è un trainer barista SCAE autorizzato. Chi ama il caffè può apprendere in un'atmosfera rilassata (massimo 10 partecipanti) numerose informazioni utili che riguardano l'oro nero, a partire dalle materie prime, per arrivare ai criteri di selezione per la macchina espresso domestica più adatta ai propri bisogni con la relativa miscela. L'attenzione è rivolta soprattutto alla corretta preparazione sulle macchine espresso domestiche delle specialità originali italiane a base di caffè. Un certificato e un set per iniziare a preparare il caffè a casa rappresentano il giusto coronamento dei seminari, della durata di cinque ore. La quota di partecipazione, degustazione compresa, è di € 99 a persona. Inoltre è possibile prenotare seminari individuali rivolti a gruppi più numerosi per eventi aziendali o come incentivo per dipendenti o clienti orientati al piacere del caffè. Informazioni più dettagliate, buoni e date sono disponibili sul nostro sito web.

➔ Per saperne di più

www.segafredo.de

* * * * *

EINFACH KÖSTLICH

PUR PUR Premiumwasser macht Kaffee zum herbstlichen Verwöhngenuss

Im Herbst verwöhnt man sich gern mit einer heißen Tasse Kaffee. Das Koffein wirkt revitalisierend auf Körper und Geist. Ein wichtiger Aspekt bei der Zubereitung des Kaffees ist das verwendete Wasser, denn er besteht zu 98 Prozent daraus. Für Kaffeeliebhaber steht mit PUR PUR nun ein Premiumwasser zur Verfügung, das durch seine besondere Mineralisierung die rund 1.000 Aromastoffe des Kaffees optimal aus der Kaffeebohne herauslöst und für einen vollaromatischen Geschmack sorgt.

Für besondere Verwöhnmomente hat PUR PUR jetzt Kaffeespezialitäten mit einer ganz speziellen Note kreiert. Diese können im Handumdrehen mit Chili, Zimt, Orange oder Lebkuchen selber zubereitet werden. Die Rezepte zum Nachkochen sowie auch einen Online-Shop für Ihre PUR PUR-Bestellung finden Sie unter:

www.purpur-premiumwasser.de





CASSE MOBILI DI HYPERSOFT

Per ogni caso la soluzione perfetta

L'arrivo dell'onda online

L tuttofare mobili trasformano la nostra società. In nessun altro ramo che nella gastronomia c'è una trasformazione così veloce verso l'essere mobile online.

L'app del take away

Annualmente aumenta il fatturato al di fuori dei ristoranti- ciò ha tanti motivi. Ora, un altro motivo, l'app del take away- esso porta il vostro ristorante direttamente nello store iTunes. A partire d'adesso, i vostri clienti si portano il ristorante preferito sempre appresso. Se si sentono affamati, il primo ristorante cui pensano, sarà sicuramente il vostro, credeteci. Schiacciando sull'app e ammirando alcune belle foto del vostro ristorante, avranno subito voglia di venire da voi o di ordinare attraverso il take away app; una volta immesso anche l'orario di ritiro, e, l'ordine apparirà direttamente nella vostra cucina.

Il clou mobile

Nell'autunno 2011 uscirà ancora una nuova soluzione grazie Hypersoft, basata sul programma Microsoft Handheld 6.5, il Clou mobile: così il gastronomo ha la possibilità di rendere ancora più semplice ai clienti l'utilizzo dei suoi servizi e ancora meno costosi.

Grazie alla tecnologia Microsoft possono essere usati diversi apparecchi; Casio farà uscire il IT-300, in concordanza con il Clou mobile, il cui schermo a colori è leggibile anche se c'è il sole forte. Lo scanner incorporato legge carte di clienti, buoni



e dopo la chiusura si può controllare addirittura lo stock ancora disponibile. Con il modello OT- 200 di Partner- tech, ancora meno costoso, si possono anche leggere carte chip, senza contatto.

Il Clou stesso è, però, il programma, che come prima cassa mobile, permette di fare delle ordinazioni con o senza penna, oppure a mano libera. Con delle tecniche speciali l'ordinatore può ottenere tutte le informazioni sui vini secchi, con la semplice immissione della parola "secco"; in tal modo può anche ottenere aiuto per dare dei consigli o per la vendita.

Il menu digitale

E che ne dite per esempio di un menù digitale, p. es. il menu pad? Se ieri esisteva un menù puristico, in modo chiaro, oggi il cliente preferisce sfogliare un menù digitale pieno di grafici. In tal modo si sente smart e vi ringrazia con un ordine maggiore per persona. Con il sistema di cassa di Hypersoft, gli ordini arrivano direttamente e automaticamente nella vostra cucina o nei bar.

➔ Per saperne di più

www.hypersoft.de

THK KASSEN – SOLUZIONI PER PROFESSIONISTI

Il sistema di cassa giusto per il Sunset Lounge



Da fine giugno c'è una nuova highlight a Ludwigshafen. Il Sunset Lounge ha aperto le sue porte vicino all'entrata della Rheingalerie.

Un'enorme terrazza con palme, cipressi e una meravigliosa vista sul fiume portano una sensazione di vacanza mediterranea sul Reno! Su 2000 m² ci sono 350 posti a sedere, o a sdraio, nei quali gli ospiti possono disporsi. Angelo Alaimo, che dirige il locale, offre cucina italiana di lusso ma anche facili snacks e una teca per il selfservice. Cercando un sistema di cassa adatto alle sue esigenze il Sig. Alaimo ha trovato nella ditta THK-Kassen GmbH un partner competente che ha sviluppato con lui un concetto specifico nel quale le particolarità del locale sono state incluse. Alla fine si è deciso per un particolare prodotto: Touch-Kassen da Indatec con Orderman. Lo schermo di 12,1 pollici ha una buonissima qualità, particolarmente brillante che permette di essere letto con qualsiasi luce, il sistema di cassa è semplice e veloce. In combinazione con il Orderman Max2 è ancora tutto più veloce: meno tempi di attesa e più guadagno!

➔ Per saperne di più

www.thk-kassen.de