Pesce e frutti di mare
Leggeri e delicati

Abbigliamento professionale
Essere sempre in ordine

N. 12 – dicembre 2011/gennaio 2012

buongiorno italia

La rivista per i ristoratori italiani in Germania

publione.it

Aperitivi e Digestivi

Per aprire e chiudere in bellezza

ghiacciato, ti conquista.

-20°c

l'essenza del desiderio.

www.caffo.com

Immagine copertina: Distilleria Caffo

€ 5,90 (in Germania)

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

www.buongiornoitalia.de

Cari lettori,

così passa il tempo: tenete in mano già l'ultima edizione dell'anno 2011 di buongiorno Italia. Il nostro team vuole approfittare di quest'occasione per ringraziarvi per la vostra fedeltà e il vostro costante interesse per la nostra rivista!

Nello stesso tempo vi vogliamo esortare a rimanere in contatto con noi e a dirci cosa vi piace in modo particolare della nostra rivista e quali soggetti avreste piacere di leggere. Soltanto così possiamo migliorare: è molto importante il vostro feedback!

Naturalmente ringraziamo anche le firme che hanno collaborato con noi in modo intensivo e prezioso! Senza le loro novità e le loro informazioni non sarebbe possibile tenere i nostri lettori sempre al corrente.

Vi auguriamo uno stupendo, serafico e bellissimo Natale con i vostri cari e un buon anno nuovo 2012.

Che sia un anno pieno di salute, fortunato e con molte sorprese positive!

Il vostro team di **buongiorno italia**!

Da sopra a sotto:
Miriam Hähnel, Julia Halbhuber, Claudia Zech, Sandra Schelonke, Jona Sobek, Antje Goldmann, Maren Röhlinger, Johann Scheid

Attenzione! I primi 50 lettori che chiameranno riceveranno una bottiglia della nostra grappa IN OMAGGIO!

GRUPPO CAFFO

Immagine copertina: Distilleria Caffo

Per la distribuzione in Germania: Typical srl, Erich-Zeigner-Allee 64, 04229 Leipzig, Tel.: 0341/4927878, Fax: 0341/4928267, typical@caffo.com

immagini: bi, Distilleria Caffo

In questo numero

Aperitivi e digestivi

9 | Per aprire e chiudere in bellezza

pagina 8

Pesce e frutti di mare

19 | Leggeri e delicati

pagina 18

Abbigliamento professionale

25 | Essere sempre in ordine

pagina 24

Rubriche

3 | **Editoriale**
6 | **Attualità**
7 | **Qualche idea in più**
17 | **Speciale:** Come Kajetan Seuß ha portato il tartufo in Italia
29 | **Ricette:** Menù
30 | **Consigli legali:** La responsabilità civile dei gastronomi

Rubriche

31 | **Fiere:** Prowein 2012, Sapore 2012
34 | **Speciale:** Website e Corporate Identity
36 | **Regione:** Un viaggio in Monferrato
38 | **Periscopio:** Giù le mani dal made in Italy!
40 | **Novità vinicole:** Piera Martellozzo
45 | **Il Belpaese in Germania**

immagini: New World Gourmet GmbH, Unilever, ChefCollection

Appuntamenti da non perdere

INTER GASTRA
Führende Fachmesse für innovatives Gastrobusiness
11.02.–15.02. 2012 : Messe Stuttgart

Dal 12 al 15 febbraio 2012 a Stoccarda
Tutto per l'hotellerie, la gastronomia, la pasticceria, il catering e la caffetteria arrivata alla sua 26esima edizione.

Per saperne di più
www.intergastra.de

BioFach 2012

Dal 15 al 18 febbraio 2012 a Norimberga
23esima edizione invece per la fiera internazionale dei prodotti biologici. Un settore in costante crescita, contrariamente al trend seguito dai prodotti convenzionali.

Per saperne di più
www.biofach.de

ProWein

Dal 4 al 6 marzo 2012 a Düsseldorf
La fiera è il punto di riferimento per i vini e l'industria delle bevande alcoliche, con un ricco programma di degustazioni, eventi e seminari.

Per saperne di più
www.prowein.de

INTER NORGA

Dal 9 al 14 marzo 2012 ad Amburgo
La fiera specializzata per il settore dell'ospitalità più importante in Germania. Espositori e trend a volontà da più di 25 paesi.

Per saperne di più
www.internorga.de

Attualità

DEHOGA CONTRO IL SEMAFORO DELL'IGIENE

L'associazione dell'hotellerie tedesca (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) critica la posizione del Ministro per la difesa dei consumi di voler inserire un semaforo per l'igiene, perche il termometro colorato che segna la situazione di un momento, non può rappresentare la situazione in generale.

Per parlare delle differenze nelle valutazioni il Ministero ha ora deciso di creare un gruppo di lavoro specifico e la DEHOGA vuole entrare come parte integrante della discussione in modo che le molte domande aperte non restino senza risposta prima che si arrivi ad una legge che potrebbe essere anche anticostituzionale. Perché, ad esempio, non è chiaro se gli scandali alimentari come quelli della diossina o delle carni avariate, siano a carico della gastronomia, o piuttosto se sia la gastronomia sia il consumatore ne siano le vittime.

Per saperne di più
www.dehoga-bundesverband.de

FISH INTERNATIONAL 2012: I PROFESSIONISTI DEL PESCE SI INCONTRANO

Dall'acquacoltura fino agli ultimi trend della tecnica, informazioni specifiche e colloqui con esperti: la fiera internazionale del pesce a Brema fra il 12 e il 14 febbraio, giunta alla sua tredicesima edizione, vi offre tutto quello che volevate sapere sul pesce e i frutti di mare, ma anche novità sui clienti che quest'alimento scelgono, sulla gastronomia ad esso collegata, sul catering, sull'esportazione come sulla lavorazione.

12.–14. Februar 2012
Messe Bremen
fishinternational

Per saperne di più
www.fishinternational.de

UNA MULTA MILIONARIA AI PRODUTTORI DI CAPPUCCINO

L'ufficio nazionale per il controllo dei prezzi (Bundeskartellamt) ha ufficializzato una multa di circa nove milioni di euro alle due grandi ditte di produzione di Capuccino istantaneo: Kraft Foods Deutschland e Krüger. La causa: all'inizio dell'anno 2008 le due aziende si sono messe d'accordo per aumentare il prezzo dei rispettivi prodotti di circa 20 fino a 40 % del prezzo dell'anno precedente. Un accordo che assomiglia ad un cartello dei prezzi e che lede il libero mercato a scapito dei consumatori.

Fonte: Focus Online

METRO CASH & CARRY INAUGURA UN NUOVO MAGAZZINO A ESSEN

Nel mese di settembre METRO Cash & Carry Deutschland ha inaugurato un nuovo deposito regionale di merci per velocizzare ancora di più l'invio dei prodotti. Da qui verranno serviti tutti i mercati di Essen, Duisburg, Mühlheim/Ruhr e Recklinghausen.

Dal 2009 METRO Cash & Carry Deutschland offre un servizio di distribuzione sul territorio nazionale e in questo modo amplia ancora di più la sua offerta, permettendo ai compratori di questa regione di ricevere un prodotto ancora più velocemente poiché già pronto sul proprio territorio. Un migliore servizio per clienti METRO!

Per saperne di più
www.metro.de

ABBONAMENTO: ASSICURATEVI IL PREZZO DEL 2011!

Cari lettori, vi informiamo che a partire dall'anno prossimo il prezzo dell'abbonamento annuale di buongiorno italia sarà modificato: la rivista arriverà all'indirizzo da voi segnalato per 59,90 Euro all'anno. Approffittate dunque dell'occasione e abbonatevi ancora al prezzo di 55,90 Euro per il 2011!

buongiorno italia

PROSECCHI E SPUMANTI

Dal Nord al Sud

I vini speciali – così la legislazione italiana classifica gli spumanti – si caratterizzano per la spuma e per quelle bollicine che li identificano nella percezione comune. L'una e le altre sono l'espressione dell'anidride carbonica presente appunto in questi prodotti come pure nei cosiddetti "vini frizzanti", e l'una e le altre sono altrettanti indizi di qualità: fine e asciutta, la prima perché il vino sia riconosciuto come qualitativamente significativo, dovrà dissolversi in pochi secondi per far posto a un sottilissimo collare; minuscole e persistenti le seconde dovranno risalire verso l'alto in una lenta teoria verticale.

Ma cosa provoca la formazione dell'anidride carbonica? Due sono possibili modi di produzione: quello champenoise – "classico" per l'Italia (la menzione Talento, usata spesso come sinonimo di metodo classico, si riferisce esclusivamente ai vini spumanti da sole uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco certificate Doc e con un minimo di quindici mesi di affinamento sui lieviti) non potendosi adottare il primo termine che per lo champagne francese – e lo Charmat o Martinotti, dai nomi dei due tecnici che misero a punto questo secondo procedimento. La principale differenza fra le due modalità consiste nel "contenitore" in cui avviene la presa di spuma, la bottiglia nel primo caso, l'autoclave nel secondo. Sono i lieviti i principali responsabili della fermentazione degli zuccheri e della loro trasformazione in alcol e anidride carbonica che a sua volta, sviluppandosi in un recipiente ermeticamente chiuso, determina la presa di spuma.

Le fasi che precedono l'affinamento sui lieviti riguardano, dopo la raccolta delle uve e la loro vinificazione in bianco, la preparazione della cuvée e l'aggiunta della cosiddetta *liqueur de tirage*, una sorta di sciroppo arricchito di lieviti e sali atti a favorire la rifermentazione. Qualora si sia scelto il metodo champenoise o classico, il processo di spumantizzazione continuerà come si è detto in bottiglia.

Dopo la fase del *remuage*, durante la quale le bottiglie passano dalla posizione orizzontale a quella "in punta", verticale, e l'operazione di *degorgement*, ovvero la sboccatura, l'ultima importantissima operazione prima della tappatura col sughero è l'aggiunta della *liqueur d'expedition*, a cui le grandi case affidano il segreto della particolare e inconfondibile fragranza del loro prodotto. La scelta dell'una o dell'altra tecnica di produzione avviene generalmente in base alla valutazione delle uve e delle loro caratteristiche.

I vitigni aromatici o fruttati – il Prosecco, per esempio, o il Moscato – suggeriscono l'applicazione del metodo Martinotti che abbrevia i tempi di fermentazione preservando con ciò la freschezza e i profumi caratteristici.

Gli spumanti italiani sono numerosi e quasi sempre di grande qualità e insidiano ormai sul mercato il tradizionale primato francese; le zone vocate sono in primo luogo il Trentino-Alto Adige con i suoi profumati prodotti, l'Oltrepò Pavese e la Franciacorta dove si concentra una produzione di prima classe. Anche il sud realizza prodotti particolarmente interessanti, come lo spumante pugliese di uve bombino bianco. In-

(continua a pagina 14)

AMARO LUCANO

NASCE NEL 1894. E SI PRESENTA GIÀ DA ALLORA COME UNA REALTÀ IMPRENDITORIALE CONCRETA. COMPETITIVA. BASATA SUI VALORI TRADIZIONALI. PROIETTATA VERSO IL FUTURO. UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL PANORAMA ITALIANO DELLA PRODUZIONE DI ALCOLICI. É L' AZIENDA LUCANO. UN CONNUBIO PERFETTO TRA MARKETING MODERNO E TRADIZIONE CHE ANTICIPA E SODDISFA I GUSTI, LE ESIGENZE E TUTTE LE NUOVE TENDENZE DEL MERCATO RISULTANDO SEMPRE ALL'AVANGUARDIA SUI TEMPI.

DISTRIBUZIONE PER
DE, AT, CZ, SK,HR, HU

PIRCHER
www.pircher.it

Retrospettiva 2011/Prospettiva 2012
Cosa dicono i nostri partner

L'anno 2011 termina in positivo per Segafredo Deutschland perché la crisi economica non sembra aver intaccato il consumo di caffé in Germania. Anche le sfide dovute al divieto di fumo nei locali sono ormai superate e il pubblico si è adattato alla nuova situazione. Le specialità del caffé italiane incontrano sempre maggior successo e sia i consumatori che la gastronomia si mostrano sempre più informati e coscienti dei prodotti. Questo è dimostrato anche da una grande richiesta dei nostri corsi per barista. Per questo motivo apre, da metà ottobre 2011, un nuovo centro scolastico nel cuore di Monaco, nella nuova Schrannenhalle sul Viktualienmarkt. Per 2012 siamo fiduciosi: proprio nel campo della ristorazione collettiva vedo un grande potenziale, perché qui verranno richieste delle soluzioni individuali.

Franz Schwaiger, direttore della Segafredo Zanetti Deutschland GmbH

Anche nel 2011 abbiamo registrato un notevole aumento nella vendita di casse con il Touchscreen, cosí come continua il trend di crescita per i terminal di cassa mobili per il personale nella gastronomia. Con il nostro nuovo sistema di cassa (http://www.flickr.com/photos/kassensysteme/5959936587/in/photostream) ci poniamo dunque al servizio di queste richieste e siamo sicuri che anche il 2012 potrà premiare la nostra competenza.

Udo Finkbeiner della Posbill GmbH

Il 2011 è stato, per noi, un anno veramente buono, dal punto di vista gastronomico. Eravamo sempre pieni: vale la pena tenerci alla tradizione gastronomica italiana! Presso di noi cucinano ancora veri cuochi italiani, cosa che viene premiata con una grande quantità di clienti. Invece, per quanto riguarda l'aspetto alberghiero, a causa della tassa alberghiera, abbiamo avuto grandi deficit. Per questo, speriamo che nel 2012, questa tassa venga abolita! A prescindere da questo, siamo certi, che anche per noi, l'anno 2012 sarà un buon anno!

Antonio Pelle, ristorante "Da Vinci" nell'hotel "Landhaus Milser", Duisburg

L'anno 2011 per la Tenuta Tenaglia è stato un anno ottimo. I nostri vini hanno avuto successo in Italia e in Germania. È stato possibile avere buoni contatti da subito in Germania e promuovere soprattutto nel Sud del paese i nostri vini piemontesi. Per il 2012 speriamo di continuare questo buon inizio rafforzandoci e facendo conoscere i nostri prodotti anche al Centro e al Nord. Cerchiamo quindi distributori e collaboratori in queste due regioni, che ci possano sostenere in questo intento e guardiamo fiduciosi al 2012 a un altro anno di successi per la Tenuta Tenaglia!

Sabine Ehrmann, direttrice della Tenuta Tenaglia nel Monferrato/Piemonte

La gastronomia è il ramo più grande in cui si può apprendere. Il sistema duale, però, risente il cambiamento demografico in modo più forte. La quantità dei ragazzi che abbandonano la scuola sta diminuendo, e la tendenza allo studio ha portato, nell'ultimo anno, a una diminuzione del 14 % d'iscritti all'ufficio di collocamento. Diventa sempre più difficile occupare posti di apprendistato con concorrenti adatti. La difesa del fabbisogno dei lavoratori specializzati è uno dei compiti più importanti per il campo gastronomico. Sicuramente c'è d'aspettarsi che nei prossimi anni la sfida aumenterà e che la gastronomia sarà esposta a una competizione grande e più difficile rispetto ad altri campi economici.

DEHOGA Thüringen

immagini: Segafredo, Posbill, Landhaus Milser, Tenuta Tenaglia, DEHOGA

COSA VIENE CONSIDERATO ABBIGLIAMENTO DA LAVORO?

Abbigliamento da lavoro nella gastronomia

Tipico abbigliamento da lavoro: Sia se si tratti di un cameriere, di un addetto alle pulizie o di un maître, in nessun altro settore come nella ristorazione ci si aspetta un abbigliamento del personale sempre congruo ed idoneo. Pertanto anche i vestiti di un cameriere si considerano abbigliamento da lavoro. La giurisprudenza ha accettato quali capi di abbigliamento professionale i seguenti capi: lo smoking o la giacca del cameriere, il completo nero del capocameriere come anche i pantaloni neri abbinati alla giacca bianca. Se gli indumenti sono riconosciuti quale abbigliamento da lavoro, tutti i costi connessi a tali capi, comprese le spese di lavanderia, si annoverano tra le spese professionali/spese di gestione. È tuttavia necessario che si tratti di spese relative al tipico abbigliamento da lavoro (§ 9 comma 1 n. 6 EStG, legge tedesca sull'imposta sui redditi).

Cosa non fa parte: Secondo l'orientamento giurisprudenziale un costume regionale folcloristico che il direttore di un locale, condotto in stile bavarese, è tenuto ad indossare non si considera abbigliamento da lavoro. Nel caso in cui il titolare di un ristorante metta a disposizione del personale del proprio locale capi di abbigliamento professionale, non sussiste per il dipendente alcun vantaggio patrimoniale soggetto ad imposizione fiscale. Inoltre la messa a disposizione di tali capi è esente da tasse (§ 3 n. 31 EStG). Parimenti non soggetto ad imposizione è l'importo in contanti ricevuto in sostituzione di un diritto, non solo concernente un contratto individuale, alla fornitura del tipico abbigliamento da lavoro, qualora ciò sia predisposto dall'azienda e l'importo non superi chiaramente le relative spese del dipendente. ■

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, sopratutto in caso di revisione fiscale.

BOCO SERVICE & CATERING

La collezione trend per la presenza perfetta nella gastronomia

Oggi sono sempre più richieste l'individualità e la flessibilità e la nuova collezione boco va incontro proprio a questi bisogni. Essa propone tre linee: la collezione elegante "Pure Line" che punta sul nero e sul color cioccolata combinati con grembiuli a rigatura classica. "Jeans Look" è una linea alla moda con grandi elementi in tessuto jeans, con i quali si aggiunge al taglio una nota trend. Ricca di colori è la collezione "Colour Line": rosso bordeaux caldo, rosso squillante, e arancione solare portano freschezza nella quotidianità, mentre i colori marron cioccolata, sabbia, verde oliva e verde salvia portano naturalezza e armonia. Con boco Service & Catering i vostri collaboratori nella gastronomia faranno sempre un'ottima figura.

Per saperne di più
www.cws-boco.com

DBL SERVICE

Immagine di grande effetto con Corporate Fashion

Proprio nel settore degli abiti da lavoro, il fatto che i propri collaboratori abbiano un aspetto positivo rappresenta un vero e proprio valore aggiunto per un'attività. Sempre più spesso, infatti, il Corporate Design passa in primo piano. Chi cura il proprio aspetto lo dimostra anche con un abbigliamento da lavoro in perfetta sintonia con l'immagine aziendale complessiva, a prescindere dal tipo di attività svolta, sia che si tratti di hotel, ristoranti, caffè o di cucine professionali. Il risultato sono collezioni che grazie alla loro forma cromatica, al taglio e/o all'impiego del logo aziendale si basano completamente sul Corporate Design dell'attività, che riesce così a distinguersi con maggiore facilità dalla concorrenza. Il servizio clienti DBL offre una gamma completa di servizi, a partire da una prima consultazione personale, per arrivare fino alla dotazione individuale, passando attraverso lo sviluppo del vestiario. In tal modo, l'impiego di Corporate Fashion si trasforma in un successo percettibile anche a lungo termine, sia per l'attività che per i collaboratori.

Per saperne di più
www.dbl.de

immagini: boco, DBL Service

SAVE THE DATE:

ProWein 2012

All'insegna del motto "To another great year", dal 4 al 6 marzo 2012 a Düsseldorf si svolgerà ProWein, il Salone Internazionale del Vino e dei Distillati. Con gli oltre 3.700 espositori attesi, il salone rappresenta ancora un grande specchio del mercato internazionale dei vini e dei liquori. Partecipanti provenienti da circa 50 paesi diversi, tra cui anche paesi produttori "esotici", si presenteranno a 40.000 esperti del settore provenienti da tutto il mondo.

L'Italia è, per tradizione, uno dei partecipanti più importanti della manifestazione. Sono rappresentate tutte le regioni vinicole italiane, molte delle quali, negli ultimi anni, hanno aumentato considerevolmente la loro presenza al salone ProWein. Rinomati leader del mercato, come Santa Margherita o Zonin, si presentano in modo ampio e anche le etichette Fratelli Martini e Gancia avranno per la prima volta uno stand tutto loro. Complessivamente, nel 2012 sono attesi oltre 700 partecipanti. Al prossimo salone ProWein, oltre alla consueta forte presenza di espositori tedeschi, francesi, spagnoli, austriaci e portoghesi, dopo i debutti di Brasile, Cina, India e Giappone, saranno presenti per la prima volta i vini del Kosovo. I paesi d'oltreoceano sono ben rappresentati e anche in questa edizione, nell'ambito dello straordinario progetto di "Down2Earth", organizzato dai paesi vinicoli dell'Argentina, della California, del Cile, della Nuova Zelanda e del Sudafrica, verranno presentate numerose manifestazioni informative, e degustazioni. I liquori rappresentano il secondo punto centrale di ProWein. Anche nel corso di questa edizione, nel padiglione 7a, verranno presentate novità estremamente interessanti di questo settore, nonché specialità insolite. Inoltre, nei padiglioni del vino, all'interno di molti stand, saranno disponibili specialità tipiche dei diversi paesi.

Oltre alla varietà degli espositori, anche la zona centrale delle degustazioni (organizzata in collaborazione con la casa editrice Meininger) torna a essere un nodo centrale della fiera ProWein. Nel 2012 saranno preparati circa 1000 vini rossi, bianchi e rosé regionali accompagnati dal motto "Ursprungsweine, i vini delle origini". Si potranno scoprire vini straordinari e autentici provenienti da tutto il mondo, espressione delle condizioni di coltivazione regionali caratterizzate da un profilo vinicolo chiaramente riconoscibile.

Anche in quest'edizione sarà emozionante riscoprire il "FIZZZ-Lounge" presentato dalla casa editrice Meininger. Con il motto "Das Do-it-yourself-Labor – Infusions, Bitters & Co.", gli "Alchimisti della scena gastronomica" sveleranno le loro ricette segrete. Gli espositori di ProWein organizzeranno numerosi seminari, condurranno degustazioni e conferenze all'interno dei loro stand. Il programma è molteplice, ricco di idee e di grosso calibro: famosi sommelier, specialisti internazionali del settore, nonché esperti di spicco costituiscono il gruppo dei relatori.

L'ampia offerta della fiera ProWein coglie il carattere essenziale del settore: 96% dei visitatori si sono detti soddisfatti di ProWein 2011 e consigliano una visita a Düsseldorf. Numerose informazioni relative a ProWein 2012 e suggerimenti per prepararsi al meglio sono disponibili all'indirizzo www.prowein.de. ■

Solo per operatori del settore

ProWein
To Another Great Year

www.prowein.com

ProWein 2012 – Terroir di prima classe

Alla Prowein sono attesi:

- **3635 Espositori** da **46 paesi***
- la straordinaria **area degustazione**
- l'ampio **programma collaterale**
- la mostra speciale **"Wine's best friends"**

* Dati ProWein 2011

04-06/03/2012
Düsseldorf, Germania
Fiera Internazionale Vini e Liquori

Ticket online sul sito: www.prowein.com/ticket_2

Hotel-/Reiseangebote:
Düsseldorf Marketing & Tourismus GmbH
Tel. +49(0) 2 11/1 72 02-8 39
messe@duesseldorf-tourismus.de
http://business.duesseldorf-tourismus.de/prowein

Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Germany
Tel. +49 (0) 2 11/45 60-01
Fax +49 (0) 2 11/45 60-6 68
www.messe-duesseldorf.de

Messe Düsseldorf

IL CONSULENTE AL VOSTRO SERVIZIO

Per essere consigliati al meglio

Il consulente aziendale Lo Greco si occupa ormai da molti anni soprattutto di aziende che operano nel settore della gastronomia. Il nostro ufficio è composto da collaboratori italiani che hanno una formazione professionale in ambito di consulenza fiscale e di economia aziendale. Attualmente, per avere una consulenza ottimale, non basta solo eseguire la contabilità mensile e quella delle buste paga, ma diventa necessario assistere i gastronomi sotto molti punti di vista. Spesso l'autonomia nel settore gastronomico viene infatti sottovalutata. Si parte dalle condizioni dei relativi fondi di finanziamento e dei lavori preliminari, per arrivare fino all'apertura dell'attività. Un concept ben preparato in anticipo consente di mostrare forze e debolezze dell'attività stessa e di trasformarla in maniera ottimale, mentre la contabilità ordinaria permette di valutarne l'andamento. Purtroppo nella tassazione delle retribuzioni spesso si prendono le decisioni sbagliate e la conseguenza è che, in molto casi, l'analisi non corrisponde ai numeri reali dell'attività. Ma anche la contabilità del libro di cassa, del libro delle perdite o dei materiali di imballaggio sono temi fondamentali che devono essere contabilizzati.

Per saperne di più
www.logreco.eu

CM4ALL GASTRO EDITION

La vostra presenza sul web!

La Content Management AG (abbreviata in CM-AG) mette sul mercato un'offerta compatta con CM4all Business Gastro-Edition per la realizzazione e la cura della vostra presenza sul web ma anche per la pubblicità e l'aggancio alle macchine di ricerca e agli indici tipologici per attività.

Naturalmente in questo servizio sono incluse la registrazione e l'hosting del dominio da voi prescelto, e il collegamento con gli indirizzi mail che vorrete. Tutto questo vi permette di avere una presenza web con una grande scelta di materiale fotografico libero da diritti e con un testo realizzato in maniera professionale. Anche la questione dell'impressum e della dichiarazione della protezione dei dati personali, che normalmente costano molto tempo e fatica, viene realizzata con questa sistema in assoluta osservanza delle norme di diritto vigenti

La CM-AG ha un'ottima offerta di servizio. Per sei giorni alla settmana il cliente è seguito personalmente dai nostri collaboratori per mail o per telefono (completamente gratuito) per seguirvi passo per passo. Dagli esperti web potrete avere una presenza nel web pensata per voi individualmente o si possono riversare i contenuti già esistenti in una nuova figurazione.

La ditta offre inoltre seminari e conferenze, che vengono tenuti in diverse città; per informazioni: www.cm4allbusiness-seminare.de

Per saperne di più
www.cmforall.com

Vincete due pacchetti Online!

In palio due pacchetti Online per un inizio di successo nel Web. Con buongiorno italia potete vincere uno di due pacchetti Online della ditta CM4All del 1000€!

Cosa include questo pacchetto:

- Realizzazione professionale di una pagina Web per il vostro esercizio professionale
- 1 anno di utilizzo gratuito* di CM4all Business Gastro- o Hotel-Edition
- Pubblicitá online e controllo dei risultati ottenuti inclusi
- Supporto continuo e qualificato attraverso il contatto personale con la clientela

*Costo unatantum di 9,90 € (costi di Setup per l'acclusa campagna di Marketing), più IVA. Allo scadere dei 12 mesi il prezzo dell'edizione può alzarsi fino 29,90 € più IVA.

Per partecipare al concorso, dovete semplicemente rispondere a questa domanda:

Dove è presente un gastronomo con un profilo web?
A) In Internet B) In Extranet C) In Matrixnetz

GIOCO A PREMIO

Mandateci la vostra risposta con l'oggetto "buongiorno italia"
a) Per posta a: Content Management AG, Michaelkirchstr. 17/18, 10179 Berlin
b) Per E-Mail a: kundenberatung@cm4allbusiness.de
c) Per fax a: 030 – 609 880 199

Il vincitore verrà estratto a sorte e contattato per posta. Termine ultimo per l'invio: **31.12.2011**.

immagini: Lo Greco, CM4all

UN VIAGGIO IN MONFERRATO

Dolci colline, tartufi e "Vino & Arte"

Il Monferrato è una zona del Piemonte non troppo nota da un punto di vista turistico. Spesso i viaggiatori attraversano questa regione compresa tra Asti e Alessandria solo per arrivare al mare. In realtà è un peccato, poiché l'area, caratterizzata da dolci colline, ha molto da offrire! Le alture sono disseminate di numerose cittadine e paesi pittoreschi, e nella tarda estate i campi di girasoli risplendono a perdita d'occhio con il loro giallo luminoso. Ampi vigneti caratterizzano tutto il quadro, del resto il Piemonte è la patria di tanti vini eccellenti. E naturalmente, anche nel Monferrato, come nel resto della regione, un piccolo ma prezioso tubero molto gustoso riveste un ruolo di primo piano: è il tartufo. Qui in Monferrato può essere gustato in tutte le variazioni immaginabili: grattugiato sottilissimo sulla specialità di pasta della regione, gli agnolotti, cucinato nei risotti, conservato in olio d'oliva oppure accompagnato ai piatti a base di carne; ma l'elenco potrebbe continuare a piacere. I tartufi sono parte integrante dell'identità piemontese.

Il prezioso tubero affascina anche la modella tedesca Valeska Chabouis, che quest'anno ha dato vita a un progetto straordinario. La piemontese per elezione, che per molto tempo è stata davanti alla macchina fotografica come modella, ha messo davanti all'obiettivo coloro che rendono possibile il piacere del tartufo: i tartufai. Per sei settimane la Chabouis ha accompagnato nel loro lavoro i "suoi" cercatori di tartufi. In quest'arco di tempo sono state create immagini incredibilmente belle e piene di atmosfera, che non solo raccontano le storie personali dei tartufai e dei loro cani, ma che sono allo stesso tempo sorprendenti istantanee del paesaggio del Monferrato. È nata così l'esposizione "Storie di Tartufai", visitabile a partire dal 1° ottobre presso la Tenuta Tenaglia di Serralunga di Crea. Il pubblico si è dimostrato entusiasta, come gli stessi tartufai, che naturalmente sono stati invitati al vernissage e hanno ammirato le "loro" immagini pieni d'orgoglio.

L'esposizione "Storie di Tartufai" non è la prima mostra ospitata nella Tenuta Tenaglia: per la proprietaria Sabine Ehrmann il rapporto tra vino e arte è sempre stato molto importante, sin dall'inizio della sua attività di viticoltrice nel 2001. E non c'è da stupirsi, considerando che il suo compagno, Giuseppe Olivieri, è pittore e scultore. Inizialmente Sabine Ehrmann collaborava per le sue esposizioni con artisti piemontesi in modo da far conoscere il vigneto in Italia. Dopo alcuni anni, il suo concetto "Vino & Arte" si è esteso anche a livello internazionale, così quest'anno, anche artisti tedeschi e la stessa Valeska Chabouis hanno potuto esporre nel vigneto. Ma l'arte non si manifesta solo nei locali della tenuta. Infatti, Giuseppe Olivieri ha realizzato le etichette per i vini speciali prodotti nel vigneto. Lo Shiraz, chiamato così in onore di Olivieri, reca ad esempio un motivo dalla sua serie di quadri "Venere & Vino", dai motivi impregnati di erotismo, che rendono il vino molto particolare anche da un punto di vista estetico. "Venere & Vino" è tra l'altro il titolo di una mostra itinerante che ha superato i confini della tenuta ed è stato possibile ammirare anche in ristoranti ed enoteche italiane. La particolarità dell'esposizione è che è collegata a una degustazione dei vini della Tenuta Tenaglia. Così si chiude il cerchio " Vino & Arte". Per il 2012 l'obiettivo dichiarato di Sabine Ehrmann è di superare anche i confini italiani e portare l'esposizione in Germania.

E qui entrano in gioco i nostri cari lettori! Anche voi potrete ospitare l'esposizione "Venere & Vino". Contattate Sabine Ehrmann per portare nel vostro ristorante l'esposizione insieme alla degustazione dei vini piemontesi! ■

Miriam Hähnel

Tenuta Tenaglia
Sabine Ehrmann
Strada Santuario di Crea, 5
15020 Serralunga di Crea (AL)
Italia
Telefono +39 0142 94 02 52
Fax: +39 0142 94 05 46
www.latenaglia.com
info@latenaglia.com

La Tenuta Tenaglia, sotto il Sacro Monte di Crea

Valeska Chabouis durante l'inaugurazione della mostra

immagini: Miriam Hähnel

UNA DONNA DEL VINO PARTICOLARE

PIERA MARTELLOZZO

Con una superficie vitata di oltre 6.000 ettari, la zona del Grave del Friuli copre da sola circa un terzo dell'area vitivinicola friulana complessiva, ma produce più della metà del vino regionale.

L'area comincia a ovest nella pianura del Livenza per continuare lungo i fiumi Tagliamento e Judrio segnando il confine con le alture del Collio e dei Colli Orientali del Friuli da una parte e il Veneto dall'altra.

Il nome della zona, Grave, deriva dai suoli ghiaiosi della pianura alluvionale. In questo contesto opera Piera Martellozzo, imprenditrice veneta, per la precisione padovana, che vent'anni fa rilevò la cantina dove lavora attualmente alle porte di Pordenone. Ovunque ci si trovi, all'interno dell'azienda, compare la scritta "semplicemente vino" come a ricordare la filosofia produttiva mirata ed intelligente scelta dalla titolare. Una scelta funzionale perché Piera Martellozzo è una selezionatrice di uve con le quali produce quasi sei milioni di bottiglie distribuite in oltre 24 paesi del mondo, molte delle quali destinate alla grande distribuzione organizzata, in gergo "GDO", ovvero i supermercati. Le uve vengono pertanto acquistate nel grandissimo bacino delle Grave del Friuli con alcune varietà come la Ribolla Gialla ed il Muller Thurgau provenienti dal vicino collio Slovenio (Brda), le prime, e dall'Alto Adige le seconde. I vigneti vengono pertanto gestiti da terzisti con la supervisione ed i consigli dei due enologi aziendali: Gianpietro Poveglian e Luis Miguel Abdala, molto attenti a gestire enormi masse in cantina quanto nel cercare di salvaguardare l'impatto ambientale con i trattamenti nei vigneti.

Piera Martellozzo

Cinque le linee commerciali:

Giade i vini più giovani, nati in armonia con la natura, sotto il segno della grazia e dello charme, hanno una vitalità organica. Biologici non soltanto nell'essenza, ma anche nell'etichetta, nel vetro, nel tappo e nel cartone di contenimento.

Perle di Piera: Perle di Piera godono di una loro lucentezza intrinseca data dalle bollicine e dal colore della bottiglia; Blu per il prosecco, Rosa per il Rosato, Gialla per la Ribolla e argento per il Pinot Grigio (€ 8,00). Una perla per ogni stato d'animo. Uno spumante per ogni momento. Abbinamento d'obbligo: un sorriso…

Terre magre: La linea interamente dedicata al territorio delle Grave del Friuli con vini puliti e corretti nella loro esecuzione come la Malvasia IGT delle Venezie 2010 (€ 6,40) minerale e articolata, il Friulano DOC Grave (€ 4,60) con il suo caratteristico sentore di mandorla amare e la sapidità a chiuder la bocca, il Refosco DOC Grave 2010 (€ 5,10) e il Cabernet Franc DOC Grave 2010 (€ 4,60) dotati di un corpo erbaceo e vegetale come "Friuli comanda" ma ben amalgamati nelle loro componenti tanniche.

075 Carati: Un luminoso arcobaleno di spumanti come la Ribolla Gialla (€ 7,10) con uve selezionate in Slovenia ed una veloce spumantizzazione in autoclave; il Prosecco (€ 5,60) nitido nei profumi e lineare e pieno nell'allungo; il Muller Thurgau ed il Pinot Grigio Extra Dry.

Concludendo con la linea **Selezione**: incentrata su vini tondi e morbidi dal gusto internazionale ma dall'eccellente rapporto qualità prezzo.

Eccelle il **Prosecco dry millesimato 2010** (€ 8,50) denominato Onedis, dal gusto pieno, fine ed elegante.

Bianco Milo 2009 (€ 8,00) prende il nome da una delle più celebri statue Greche, la venere di Milo, appunto, che unisce la freddezza del marmo alla pienezza del corpo scolpito. Lo char-

Le Perle di Piera

immagini: Riccardo Vendrame