



Massimo Bottura e Patti Smith insieme per celebrare Gioacchino Rossini

Continuano, a **Pesaro**, le celebrazioni per i 150 anni trascorsi dalla morte di **Gioacchino Rossini**; dopo un' estate ricca di eventi, l' "anno rossiniano" della cittadina marchigiana volge al termine con uno degli appuntamenti più attesi. Nell'ambito del progetto Rossini Dialogues, infatti, promosso dal Comitato Promotore delle Celebrazioni Rossiniane, dal Comune di Pesaro, dall'AMAT e dalla Regione Marche nell'ambito del progetto "L'Europa con noi per ripartire" finanziato da "Fesr Marche", un vero e proprio firmamento di stelle risplenderà al Teatro Rossini sabato **15 dicembre** in occasione dell'atteso concerto di **Patti Smith** "Words and Music". Ospite d' eccezione sarà lo chef tre Stelle Michelin **Massimo Bottura**, ambasciatore del gusto italiano nel mondo, a cui è stata affidata l'introduzione dell'evento, a sottolineare anche l'aspetto gourmet delle celebrazioni rossiniane. Il suo intervento precederà la speciale "Playlist Rossini by Patti Smith" eseguita da un ensemble di talenti dell'Accademia Rossiniana "Alberto Zedda" del Rossini Opera Festival: Francesca Tassinari (soprano), Laura Verrecchia (mezzosoprano), Manuel Amati (tenore) e Tamuna Giguashvili (pianista). Le arie rossiniane scelte dall'artista statunitense sono Una voce poco fa da Il Barbiere di Siviglia, Ils s'éloignent enfin... Sombre forêt dal Guglielmo Tell, Un soave non so che e Nacqui all'affanno da La Cenerentola.

Informazioni: Teatro Rossini 0721 387621.

Inizio concerto ore 21.



Chi ha inventato la cucina moderna?

In quanti sanno chi ha inventato la cucina moderna e qual'è la sua incredibile storia?

È ciò che l'autore drammaturgo Andrea Malpeli e il regista Pietro Arrigoni devono essersi chiesti quando hanno deciso di puntare i riflettori sulla vita e la visione di un uomo straordinario, Auguste Escoffier: il re degli chef.

Siamo nella seconda metà del '800, durante la guerra franco prussiana, quando un cuoco giovane e promettente, che lavora in uno dei primi ristoranti di Parigi, viene chiamato al fronte come riservista. E in una rimessa alla periferia della città di Metz, dove gli manca tutto, non c'è nulla, si inventa la cucina moderna. Una cucina nuova che affascinerà principi, re, banchieri, primi ministri, le cantanti d'opera e le attrici più famose del suo tempo. E conquisterà il mondo, rivoluzionandone il rapporto con il cibo, la ristorazione e l'alimentazione.



“La rivoluzione di Escoffier – racconta il regista Pietro Arrigoni – ha ribaltato i legami secolari con il cibo. Ha svuotato il “paese della Cuccagna”, lo ha relegato a simulacro grasso e tirannico di un'alimentazione dettata dall'abbondanza, dallo sfarzo, dalla potenza scenica della regalità e del lusso che banchettavano ai danni delle masse

affamate. La cucina dell'essenziale, la cucina "della mancanza", la cucina della povertà e di ogni rivoluzione. La rivoluzione servita ai re, su un piatto da portata".

A tenere a battesimo lo spettacolo "Escoffier e il nuovo alfabeto" sarà il prestigioso Piccolo Teatro Grassi di Milano, lunedì 17 dicembre ore 19, a chiusura del Forum Oltre i gesti.



Sulla scena una brigata di cucina interpretata dai talentuosi Clara Bonomi, Davide Pellegrini, Gisella Bonomi, Ludovico Bianchi, Ruggero Bianchi.

È nel susseguirsi dei rituali gesti del tagliare, affilare, sminuzzare, pelare che prende vita un racconto corale, incalzante, coinvolgente, in cui i gesti impartiti dal millenario rituale dell'alchimia-cucina si ribaltano: non servono più a soddisfare il binomio "vista-gusto", ma quello "vista-udito".

Cosa c'è di meglio di uno spettacolo teatrale per scoprirci alla fine un po' più ricchi e inspessiti culturalmente laddove, a volte, solchiamo con troppa lievità le questioni della sacra cucina?

Simona Vitali

Musicista, Sound designer Emiliano Milanese

Progetto luci Stefano Silvestri

Fotografia Adriano Treccani

Progetto grafico Vannia Pegoiani

Divise cuochi di ALMA Scuola Internazionale di Cucina

Collaborazione costumi di scena Il Teatro della Moda – Milano



Cos'è la determinazione

Per capire quanto valgano certi risultati sarebbe sempre buona prassi raccogliere informazioni sul percorso compiuto per arrivarci. La comprensione non passa che attraverso la conoscenza. Non hanno ancora inventato scorciatoie. E' ciò che mi sono detta nell'ascoltare una storia, perpetrata per ben nove anni, di assoluta determinazione nel voler far accedere il cioccolato di Modica – di inarrivabile sapore per dirla con Leonardo Sciascia – sotto l'ala protettiva della certificazione IGP. Operazione mai avvenuta per nessun altro cioccolato, semplicemente perché questo non risultava fra i prodotti ammessi a questo tipo di certificazione.



Era il 15 ottobre quando ho incontrato Antonino Scivoletto, direttore del Consorzio di tutela del cioccolato di Modica, fase in cui l'iter, nonostante il brillante superamento di tutti gli step, non si poteva dire concluso.

Si era in attesa del passaggio finale: la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea, che sancisse l'effettiva registrazione fra i prodotti IGP.

“Quando, nel marzo del 2010, ho assunto la direzione del Consorzio -racconta Scivoletto – è emerso che la Commissione Europea aveva già bruciato la richiesta IGP nel 2009 perché mancava il presupposto storico, la certezza del legame del territorio con il prodotto e, in più, il regolamento comunitario non prevedeva il cioccolato fra i prodotti ammessi. Quindi, sotto la guida della professoressa Grazia Dormiente, antropologa, abbiamo iniziato una ricerca archivistica, perché era necessario che si riuscisse a dimostrare un legame tra il territorio e il prodotto sulla base di una documentazione certa.



Prendendo a parametro le famiglie aristocratiche del '700, ci

siamo concentrati sui registri di casa. La cosa sorprendente è stato lo scoprire, nelle carte d'archivio del ramo genovese del nobile casato Grimaldi – insediatosi a Modica nel XVI secolo – che qui già nel 1746 figurava la presenza dei 'cicolateri', maestri cioccolatieri che manipolavano aromatiche cotte di cacao. Da questa ricerca è nato il nostro piccolo museo, che racconta la storia di questo cioccolato, l'uso e il consumo che ne facevano prima le famiglie aristocratiche poi le borghesi, fino ad essere alla portata di tutti.



L'altro nostro impegno è stato di fare un'operazione di lobbying straordinaria a Bruxelles, dove ci siamo recati più volte, per riuscire a fare modificare il documento sulla qualità. Allora aveva la denominazione 510 del '96 poi assunse la nuova denominazione 1152 del 2012 con l'inserimento del termine. E' stata una grande emozione quando a Strasburgo, nella Plenaria, il presidente ha dato lettura della modifica e ha salutato la nostra delegazione presente".

"Una vera rivoluzione!" esclamo, cogliendo il valore di una simile conquista. "Proprio così, questo passaggio in effetti è di notevole portata: apre la strada per l'IGP al cioccolato". Da quel momento, era il 2012, abbiamo dovuto aspettare che il nostro ministero italiano recepisse la norma finché nel 2014, per poter attivare la procedura per l'iscrizione al registro IGP, abbiamo presentato un corposissimo dossier di 570 pagine. La sua composizione era data da: una relazione storica, una relazione tecnica, una relazione socio economica e poi un corredo bibliografico ed emeroterico che documentassero la notorietà del prodotto.



Nello specifico, dovendo dimostrare che questo cioccolato si chiamasse da almeno trent'anni cioccolato di Modica, siamo riusciti a portare una documentazione archivistica di altissimo profilo, fra cui un trattato su un particolare dolce

di derivazione spagnola: la mpanatigghia, dolce tipico di Modica, unico nel suo genere, fatto con carne di vitello e cioccolato di Modica. In questa pubblicazione del 1953 la professoressa Carmelina Naselli (docente presso l'Università di Catania), parlando di mpanatigghia citava l'ingrediente "cioccolato di Modica".



Il Maestro Cioccolatiere Carmelo Di Lorenzo della pasticceria Di Lorenzo

Questo ha aperto una speranza mia e dei produttori di poter ottenere il riconoscimento. Un altro contributo tenuto in conto dalla Commissione è stata una memorabile descrizione del cioccolato a opera di un importante scrittore tedesco, Hanns-Josef Ortheil, che nel 2013 si è preso un anno sabbatico, ha girato l'intera Sicilia e ha realizzato un libro, in cui descrive l'emozionante sensazione che regala il degustare questo prodotto. Abbiamo indicato questo passaggio come una delle citazioni più significative, la commissione l'ha accolta e oggi è nel documento storico del cioccolato di Modica.



È arrivato poi il momento delle interlocuzioni con le autorità preposte a livello regionale, poi ministeriale e infine alla Commissione Europea: mi preme sottolineare che in tutti i passaggi è stato possibile avanzare legittimamente opposizioni, dal momento che ci sono sempre state aziende che non hanno condiviso il percorso di tutela attraverso il sistema IGP.

Ci tengo a precisare che quando mi sono insediato, nel 2010, le aziende che producevano il cioccolato a Modica erano 16, oggi sono 47. Allora le barrette prodotte erano nell'ordine di 300/400.000 all'anno, oggi siamo nell'ordine di 12.000.000 di barrette all'anno, per un volume di affari che si aggira intorno ai 20 milioni di euro. E ancora c'è chi tenta di delegittimare questo consorzio.



In ogni modo in occasione della riunione di pubblico accertamento per approvare il disciplinare di produzione, in presenza del direttore del Ministero, sono stati convocati tutti i produttori, del Consorzio e non. Sono anche emerse delle osservazioni che non hanno costituito motivo di ostacolo.

Il dirigente del ministero ha chiuso l'assemblea con l'abituale frase "c'è qualcuno che ha da fare altre osservazioni? Altrimenti il disciplinare si intende approvato". E così è stato, nessuno ha fatto opposizione.

Dopo questa fase il disciplinare è stato pubblicato dalla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sono stati assegnati 30 giorni di tempo per eventuali osservazioni. Nessuna osservazione allo scadere del tempo. A questo punto il disciplinare è passato alla Commissione Europea, la quale lo ha pubblicato il 7 maggio u.s. Questa volta devono trascorrere 90 giorni, perché le osservazioni a questo punto riguardano non più il sistema Italia ma l'Europa e possono essere sollevate tanto dal sistema Paese quanto dal singolo imprenditore. Arriva il 7 agosto senza complicazioni: da quel momento nei successivi 90/120 giorni si va in pubblicazione". Passaggi emozionanti anche solo a sentirli raccontare, una scalata complessa, certamente animata da una forte determinazione e non meno fiducia.



" Siamo al 15 ottobre – osserva Scivoletto – abbiamo chiuso un percorso esaltante, quello che sta arrivando è patrimonio collettivo, a beneficio di tutti. Qui non parliamo di nulla di privato ma di un'indicazione geografica che sta per Cioccolato di Modica. Ora ci tengo a precisare che questa operazione l'ho potuta condurre perché sono stato assolutamente discreto. Ho costruito rapporti istituzionali importanti e ora che inizieranno a venire a farci visita il Presidente del Parlamento europeo Antonio Tajani, il delegato del Commissario Europeo Phil Hogan, il primo Vice-presidente della Commissione

Agricoltura del Parlamento Europeo Paolo De Castro, Il parlamentare commissario all'agricoltura La Via, il direttore generale di Qualivita, il direttore generale di CSQA, si penserà che vengano in conseguenza dell'ottenuto IGP. No!

Queste sono le persone che, in modo veramente egregio, ci hanno accompagnato in questo difficile percorso. La politica invece è stata lasciata volutamente in disparte.

E mentre abbiamo fatto tutto questo ci siamo preoccupati anche di presentare questo prodotto nel mondo.

Abbiamo pensato, come già ho anticipato poc'anzi, che dopo la ricerca archivistica la città di Modica dovesse avere un museo.



Inoltre abbiamo preso a realizzare incarti speciali per le barrette di cioccolato, per cui per tutto quello che è avvenuto di importante e che ha interessato il nostro territorio, in ogni parte del mondo, in ogni campo del sociale e della cultura c'è un incarto dedicato.

Il 20 settembre, per esempio, l'Ambasciata del Belize ha organizzato una cena a Roma per 200 disagiati e a servire la cena ha chiamato gli ambasciatori. A tutti quanti, ambasciatori e ospiti, è stato fatto dono della barretta dedicata. Sono 393 gli incarti realizzati fino ad ora e 50.000 le barrette che sono andate agli addetti ai lavori".

A questo punto squilla il cellulare di Scivoletto "Signor direttore – esclama radioso – oh ti ringrazio Iddio!"

Depone il telefono, visibilmente commosso, e si rivolge a me. "Era il dirigente del Ministero, l'amico Luigi Polizzi". Mi ha comunicato che il cioccolato di Modica è finalmente IGP! È stata fatta proprio ora la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. Lei è l'unica testimone di questo momento importantissimo!".



"Direttore – mi sento in dovere di dirgli – abbiamo parlato a lungo, ora le lascio godere questa notizia, come è giusto che

sia". "Io ho già digerito l'emozione – precisa il direttore – ora devo essere operativo. Voglio informare mia moglie e la professoressa Grazia Dormiente, le due donne che mi hanno sostenuto, e poi il presidente del Consorzio Salvo Peluso, il sindaco di Modica Ignazio Abbate, tutti i produttori e ringraziare il presidente del Parlamento Europeo, per il sistema Europa che ha funzionato perfettamente. L'aspetto a Chocomodica a dicembre, si ricordi che lei è l'unica testimone di questo momento. Per questo non può mancare". E sono qui!

Simona Vitali



Protocollo d'intesa FIPE – Ministero della Salute: La salute vien mangiando fuoricasa

Una collaborazione che porterà a diverse iniziative sul territorio italiano per promuovere la cultura di una sana e corretta alimentazione; questo è il senso del protocollo d'intesa firmato a Roma in un incontro riservato alla presenza del Ministro della salute, **On. Giulia Grillo**, e del Presidente di Fipe, **Lino Enrico Stoppani**.

*“Le persone mangiano sempre più spesso fuori casa, per lavoro e per svago, ed è essenziale promuovere attivamente l’educazione alimentare e i corretti stili di vita in tutte le età – ha dichiarato il ministro della Salute **Giulia Grillo** durante la cerimonia di firma -. Per questo motivo ho firmato un protocollo con la Fipe, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, la maggiore associazione di categoria nel campo della ristorazione. Tutti i dati ci confermano che mangiare correttamente è la base per migliorare il livello generale della salute della popolazione e come ministro della Salute intendo avvalermi del supporto di ogni soggetto che può portare il proprio contributo per un’alimentazione più sana. Ringrazio quindi la Fipe e Confcommercio per l’impegno e la sensibilità sul tema”.*

*“Un’importante collaborazione istituzionale, che tiene conto dell’importanza strategica delle imprese di ristorazione sul tema dell’alimentazione – commenta il Presidente di Fipe **Lino Stoppani** -. È infatti proprio nei pubblici esercizi che spesso si definiscono molte delle abitudini e dei comportamenti alimentari dei cittadini, tenendo conto del fatto che milioni di persone nel nostro Paese consumano almeno un pasto della loro giornata al di fuori delle mura domestiche. L’intesa con il Ministero della Salute sarà importante per mettere a punto strumenti specifici per promuovere e salvaguardare ulteriormente valori quali la sicurezza alimentare all’interno delle nostre imprese, contribuendo nello stesso tempo ad accrescere le competenze in materia degli operatori del settore coinvolti”.*

Con la firma del Protocollo di intesa Fipe e il Ministero della Salute si impegnano a promuovere iniziative congiunte per diffondere una nuova cultura in fatto di alimentazione, potenziando in particolare la comunicazione nei confronti dei cittadini che mangiano abitualmente fuori casa a favore di consumi alimentari attenti ai nuovi stili di vita e all’equilibrio nutrizionale. Un programma di iniziative che

saranno dirette anche agli operatori, migliorando le loro competenze in fatto di alimenti e loro peculiarità e dei processi di preparazione più attenti a salvaguardare le loro caratteristiche nutrizionali con programmi di formazione teorica e pratica con un occhio anche alla sicurezza alimentare ed alla lotta agli sprechi.



Ferran Adrià: Coffee Sapiens, comprendere per innovare

L'opera si chiama **Bullipedia**, l'autore è **Ferran Adrià**. Basta per far capire che si tratta di un progetto unico, un lavoro dalle dimensioni colossali, una realizzazione innovativa e di straordinario interesse.

L'opera omnia dello chef spagnolo più conosciuto al mondo è, infatti, un'enciclopedia della ristorazione gastronomica che quando sarà completata sarà composta di una quindicina di volumi e comprenderà tutto lo scibile umano sull'argomento; non solo, sarà **lo scibile secondo Adrià**, in base al suo **metodo filosofico** di approccio alla conoscenza del cibo, quello da lui stesso definito "**metodo Sapiens**".

L'ultimo capitolo prodotto è stato realizzato in collaborazione con **Lavazza**, marchio di caffè col quale **Ferran Adrià** si relaziona da diversi anni e che ha creduto nel progetto tanto da diventarne elemento fondamentale.

Il titolo completo dell'opera, **Coffee Sapiens, comprendere per innovare** riassume in poche parole il concetto basilare sul quale si fonda il metodo: per essere in grado di innovare bisogna comprendere se stessi e comprendere la natura di ciò

che si vuole innovare.

L'ha spiegato **Ferran Adrià** a una platea affascinata durante l'edizione del **Milan Coffee Festival** svoltosi nei giorni scorsi a **Milano**, accompagnato da **Marcello Arcangeli**, direttore del **Training Center Lavazza**.

Occorre un lungo e approfondito lavoro di ricerca per imparare a capire il caffè, a degustarlo e a prepararlo nel modo corretto. Un lavoro che si concentra su una sorta di disciplina emozionale che permette di analizzare le fasi della degustazione attraverso tutti i sensi.

“Ogni persona è diversa e ognuno sente in maniera differente – ha spiegato **Ferran Adrià** -. Questo dipende dall'età, dal sesso, dalla nazionalità o da una serie di fattori che ne influenzano e condizionano il comportamento. Allo stesso modo, ogni parte del corpo contribuisce all'analisi, dal naso al fegato, dallo stomaco agli ormoni, al cuore. Bisogna capire l'effetto che i diversi elementi hanno su di noi prima di poter concentrare la nostra attenzione sull'oggetto dell'analisi. Degustare il cibo o le bevande è un'azione complessa a livello emozionale e sensoriale, dove la memoria ha un ruolo chiave. Così come la lingua serve per comunicare o l'intelligenza per collegare le informazioni, la memoria ci permette di conoscere i sapori. Solo mettendo in dubbio lo status quo possiamo lavorare su ciò che di nuovo si presenta alla nostra comprensione”.

Coffee Sapiens, comprendere per innovare, edito da **Giunti** con la collaborazione dell'**Università di Pollenzo** grazie al sostegno di **Lavazza**, di cui Adrià è brand ambassador dal 2000, è il frutto di questa filosofia: da un livello di consapevolezza profondo del proprio essere e delle proprie emozioni nasce la conoscenza che conduce – che spinge – a innovare. Ha precisato Ferran Adrià: “Non per cambiare la storia, ma per evolversi, perché dalla qualità unita all'efficienza nasce l'innovazione”.



Gualtiero Marchesi, la grandezza dell'Italia in tour

Lo scorso mese di marzo uscì in tutte le sale del mondo **“Gualtiero Marchesi, the great Italian”**, il film che, ripercorrendo le tappe fondamentali della carriera del grande cuoco, voleva rendergli omaggio e trasmettere il suo spirito. Fu un enorme successo e il tour organizzato per promuoverlo grazie all'impegno della Fondazione da lui stesso creata e dei numerosi cuochi/allievi che vi hanno preso parte, riparte **dal 12 di novembre con dieci tappe mondiali.**

Non potrebbe esserci modo migliore per festeggiare l'anno del cibo. A Chicago, nel nome del Maestro, il giro del mondo della **Fondazione Gualtiero Marchesi** segnerà un ulteriore passo avanti nell'elevare il mestiere di cuoco, così come Marchesi fece durante la sua carriera e con la sua vita. Un mestiere che è diventato, nel suo dialogo con le arti, dalla musica, grande passione del maestro Marchesi, al design, alla moda e alle arti figurative, arte esso stesso, in quanto mezzo espressivo e non solo cucina.



Forte di questa eredità, la Fondazione Gualtiero Marchesi prosegue l'opera del Maestro: “Non per incarnare un personaggio rimasto nella memoria – afferma il presidente **Alberto Capatti** – ma per portare la novità e l'inventiva, la comprensione critica di Marchesi in un mondo gastronomico che sta perdendo coscienza. Né il film né il tour, vogliono essere

un tributo alla memoria ma un viaggio in suo nome per diffondere culture diverse, ispirare e interpretare l'innovazione attraverso le parole, la storia, la cucina".

Prima tappa, Chicago il 12 novembre, poi New York il 16. Da lì il viaggio del Great Italian toccherà la Cina e il Giappone per arrivare, nel 2019 in Europa: Parigi, Londra, Berlino e Mosca.

Forte il legame tra il progetto gastronomico e quello turistico. L'appoggio di **ENIT** in questo viaggio ideale è strategico: "ENIT ritiene questo roadshow una grande occasione per promuovere il brand Italia – afferma **Gianni Bastianelli**, direttore esecutivo di ENIT. L'enogastronomia costituisce il principale volano dell'industria turistica italiana, nel 2017 la presenza straniera nel nostro Paese a fini turistici ha superato per prima volta quella nazionale, un dato certamente incoraggiante. La proiezione del film e gli eventi ad esso collegati sono un mezzo straordinariamente efficace per diffondere il messaggio e uno strumento di sostegno per le aziende italiane dell'agroalimentare".

Sono numerose, infatti, le aziende italiane che hanno creduto nel progetto della Fondazione e la sostengono, e prenderanno parte al tour mondiale portando nel mondo l'insegna dell'eccellenza italiana: **Ferrari Trento, Illycaffè, Ferrarelle, Angelo Po, Calvisius, Pastificio Felicetti, Canon Italia e DHL.**

Artista, scienziato del cibo, amante del bello e del buono, **Gualtiero Marchesi** ha dimostrato il valore della produzione italiana interpretando anche quel patrimonio imprenditoriale fatto di professionalità e artigianalità che l'enogastronomia rappresenta: il tour diventa così un nuovo inizio per affermare il primato della cucina italiana, del suo saper fare e della sua grandezza: un punto di riferimento per i cuochi di oggi e di domani.



Oltre i Gesti: il Forum sul servizio di sala ritorna il 17 dicembre a Milano

“Nel mestiere di sala c’è un passato, un presente e certamente un futuro. I giovani italiani sono sempre più apprezzati da coloro che hanno fatto grande la ristorazione italiana nel mondo e hanno davanti a loro un grande futuro se sapranno coglierne le opportunità. In sala bisogna saper guardare, imparare, capire e intuire. Un buon operatore di sala è una persona acuta e intelligente che sa interpretare le emergenze, anticipare e risolvere i problemi. Il suo ruolo è fondamentale e mai subordinato perché risponde a un’esigenza concreta del cliente: trovare qualcuno che si occupi di lui, lo faccia stare bene, lo guidi. Risponde anche a un’esigenza dello chef: essere affiancato da qualcuno che comprenda la sua filosofia e la sappia trasferire al cliente. Nell’interagire positivo tra cucina e sala, risiede il segreto del successo di un ristorante”, lo ha detto **Antonio Santini**, patron del ristorante Dal Pescatore e vicepresidente de Le Soste, lo scorso anno alla prima edizione di **Oltre i Gesti**.

Del servizio di sala si torna a parlare grazie proprio al forum organizzato dall’associazione **Le Soste**, in collaborazione con il magazine **sala&cucina**, ed è per continuare il discorso su tematiche più incisive come i contratti di lavoro o come scegliere il personale che si è ritenuto utile fare una seconda edizione che si terrà a **Milano, presso il Piccolo Teatro Grassi lunedì 17 dicembre**,

dalle 9 alle 18.

Confermata anche per quest'anno la partnership con la **Scuola Internazionale di Cucina ALMA** e dell'istituto **Carlo Porta di Milano**, e grazie al grande interesse per la tematica, parteciperanno diverse classi di scuole alberghiere. **Questo è il programma, con i relatori coinvolti:**

Ore 9,30

I SALUTI

Claudio Sadler – presidente Le Soste

Benhur Mario Tondini – presidente sala&cucina

LE TESTIMONIANZE

Beppe Palmieri – maitre sommelier Osteria Francescana LE SOSTE

Nicola Dall'Agnolo – maitre sommelier Il luogo di Aimò e Nadia
LE SOSTE

Nadia Pasquali – patronne Ristorante Borsa di Valeggio sul
Mincio (VR)

Francesco Salvo – patron Salvo Pizzaioli di San Giorgio a
Cremano (NA)

Lorenzo Dornetti – fondatore di AGF Group

Paul Bartolotta – co-fonding The Bartolotta Restaurants
di Milwaukee (USA)

Vincenzo Donatiello, maitre sommelier Piazza Duomo LE SOSTE

Pausa meridiana con lo showcooking di **Massimo Spigaroli** –
patron Antica Corte Pallavicina LE SOSTE

Ore 14

Il contratto di lavoro, luci, ombre e nuove visioni

Mario Bonelli – consulente del lavoro

Silvio Moretti – Fipe

Giancarlo Morelli – chef patron Pomireou LE SOSTE

Valerio Beltrami – presidente AMIRA

Ore 15,30

La selezione del personale, come scegliere bene

Alessandro Fadda – responsabile del corso Manager della

Ristorazione di ALMA

Mario Iaccarino – direttore Don Alfonso LE SOSTE

Mariella Organi – membro del comitato scientifico ALMA

Lorenza Vitali – organizzatrice di Emergente Sala

Marco Valletta – Istituto Alberghiero Maffioli di Castelfranco Veneto

Rossana di Gennaro Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta"

Ore 17

Oltre i gesti, diamo un futuro al servizio di sala

Antonio Santini – patron Ristorante Dal Pescatore LE SOSTE

Enzo Vizzari – direttore guide L'Espresso

Matteo Lunelli – presidente Cantine Ferrari

Luca Finardi – vicepresidente Mandarin Oriental Milano

Andrea Sinigaglia – direttore ALMA

Paolo Marchi – ideatore Identità Golose

Fernanda Roggero – Il Sole 24 Ore

Modera **Luigi Franchi** – direttore del magazine sala&cucina

Ore 18

Aperitivo

Ore 19

Escoffier e il nuovo alfabeto: spettacolo teatrale con atto unico – regia di Pietro Arrigoni, testo di Andrea Malpeli – Debutto Nazionale

La partecipazione al Forum è gratuita, iscrivendosi al sito www.convegnolesoste.it/oltreigesti/



Il Team Costa del Cilento è Medaglia d'Argento alla Culinary World Cup

In questi giorni si è svolta in Lussemburgo la **Culinary World Cup**, un campionato mondiale di cucina, dove il Team Costa del Cilento si è aggiudicato la medaglia d'argento nella categoria Team Regionali.

La squadra tutta campana che ha partecipato alla gara è composta da 15 Chef ed è guidata dallo Chef **Matteo Sangiovanni**: durante la competizione, il Team ha dimostrato preparazione e una tecnica eccellente, stupendo i giudici anche per la raffinatezza e l'eleganza dei piatti.

Per partecipare alla Culinary World Cup, il Team Costa del Cilento si è avvalso della supervisor **Ljubica Komlenic**. Numerose le simulazioni e le prove, che sono servite per raggiungere livelli di estetica e precisione eccellenti nella presentazione del menu di 5 portate, uno da 4 e un prodotto dedicato alle festività.

Matteo Sangiovanni, fondatore del Team Costa del Cilento, è da circa 10 anni Executive Chef presso il Savoy Beach Hotel di Paestum: salernitano di Bellizzi, ha intrapreso giovanissimo la carriera di cuoco in ristoranti e alberghi, partecipando a diverse gare con ottimi risultati. Numerose sono le competizioni in cui il Team Costa del Cilento ha raggiunto il podio, sia a livello nazionale (in ultimo, il primo posto assoluto alle Nazionali di Finger Food di Padova 2018) che a livello internazionale, come la vittoria alle Olimpiadi di Cucina IKA 2016 ad Erfurt, alle quali ha conquistato la Medaglia d'Oro nella categoria team regionali.

Il Team Costa del Cilento è stato fondato con l'obiettivo di rappresentare, nell'ambito delle competizioni organizzate dalla WACS, le eccellenze del Cilento in Italia e nel mondo: con loro, alla Culinary World Cup, anche brand d'eccellenza

del territorio cilentano e campano. “Un grazie va ai nostri sponsor che da sempre ci sostengono aiutandoci a raggiungere prestigiosi obiettivi internazionali” dichiara Sangiovanni, che continua: “Sono molto orgoglioso di questo ulteriore riconoscimento. Ringrazio tutto il Team per il tanto impegno e la tenacia che ha dimostrato anche durante questa competizione.”

www.teamcostadelcilentano.it

.



Les Toques Blanches a San Patignano

APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani. Un acronimo composto di parole chiave: professionale, cuochi, italiani...sembra banale ma il significato di ognuna di queste parole riassume le fondamenta della vita. Il **lavoro**, ovvero dignità e progresso; il **cibo**, che alimenta nel senso più ampio del termine il corpo e la mente; infine, **Italia**, perché il nostro Paese è un luogo meraviglioso, dove esistono realtà uniche, persone straordinarie e non dovremmo mai dimenticarlo. Il tutto racchiuso in **associazione**: insieme, è meglio.

APCI ha celebrato lo scorso **19/20 novembre** l'annuale edizione del riconoscimento **Les Toques Blanches d'Honneur**, istituito allo scopo di premiare le carriere più meritevoli. Giornate di formazione e incontro, una festa alla quale hanno partecipato oltre 200 professionisti della cucina che, riuniti in

congresso, ogni volta rinnovano il loro impegno e la loro volontà di perseguire una strada comune. In questo contesto, l'assegnazione del riconoscimento ambito è un atto doveroso: il cappello di Platino a chi opera da oltre 30 anni, quello d'Oro dai 20 anni di professione, quello d'Argento dai 15 e quello di Bronzo dai 5 anni. Per tutti gli altri, premi personalizzati e onorificenze, a sottolineare il riconoscimento alla persona, il cuoco.

A fare da cornice all'evento 2018, la **Comunità di San Patrignano**, da 40 anni il luogo che accoglie coloro che per problemi di tossicodipendenza si trovano in gravi difficoltà; una struttura che nel corso degli anni ha elaborato un sistema di recupero di enorme valore sociale – il 72% delle persone che vi vengono ospitate completano il percorso di riabilitazione – e, lavorando sulle eccellenze del territorio emiliano, ha saputo creare un polo di produzione in grado di assicurare sostenibilità economica alla comunità e insegnato mestieri e competenze rendendo possibile il reintegro alla vita sociale dei suoi ospiti.

Caseificio, norcineria, forno, cantina; l'allevamento del bestiame, la pizzeria Spaccio e l'agriturismo Vite. Cibo per vivere e riscattarsi, col lavoro, con la formazione professionale. Nessun altro luogo come San Patrignano sembra essere più adatto a ospitare una rappresentanza di cuochi italiani, perché il cibo è famiglia, convivialità, partecipazione e cose buone. Nutrimento per il corpo, sostegno per l'anima.

San Patrignano è anche un laboratorio diffuso di artigianato e design, una filiera corta a chilometro zero che valorizza il territorio; ha un ruolo fondamentale nella vita di molti, è un simbolo di impegno e passione. Proprio per questo APCI l'ha scelto e ha voluto trascorrere con i ragazzi della comunità due giorni così intensi con la collaborazione di importanti partner e la partecipazione di amici e sostenitori.

Il congresso APCI a San Patrignano è stato un viaggio tra gusto ed emozioni, espressione di condivisione e dichiarazione di intenti, per guardare al futuro della professione attraverso gli occhi di chi vuol vedere.

Marina Caccialanza



Alessandra Piubello è Cavaliere della Confrérie Des Chevaliers Du Tastevin

Una giornalista italiana, la prima, ha ricevuto la prestigiosa investitura dalla più antica istituzione del vino francese: la **Confrérie Des Chevaliers Du Tastevin**, con sede in Borgogna.

Alessandra Piubello, curatrice della **Guida Oro I Vini di Veronelli**, è stata nominata Cavaliere lo scorso sabato 3 novembre, secondo la tradizione nell'antico Château du Clos de Vougeot nella serata dedicata al "Capitolo del gusto e della gastronomia". Alla presenza di 600 esperti provenienti da ogni parte del mondo, Piubello ha ricevuto il prezioso Tastevin d'argento a seguito di una severa selezione che privilegia tanto il merito quanto il talento, onora il coraggio e il rispetto per le tradizioni e i valori umani, oltre all'amore e alla conoscenza profonda del vino francese.

Fin dalla sua creazione nel 1934, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin si impegna per promuovere a livello mondiale la Borgogna, i suoi vini e la sua cucina, valorizzandone la

cultura, la civiltà e le tradizioni, così da favorire lo sviluppo nella regione. Fondata il 16 novembre del 1934, la Confrérie ha raccolto l'eredità di alcune confraternite bacchiche del XVII e XVIII secolo. Oggi conta circa **12mila membri in tutte le nazioni**, fra i quali ambasciatori, accademici, artisti, giornalisti e scrittori, grandi imprenditori.

«Dopo aver avuto l'onore di essere la prima giornalista a curare la Guida Oro I Vini di Veronelli, creata dal padre del giornalismo gastronomico italiano, entrare a far parte della Confrérie des Chevaliers du Tastevin significa coronare un sogno, una vera emozione. Quando si ama il vino come lo amo io e se ne fa una scelta di vita consapevole, ricevere un tale riconoscimento rappresenta una ricompensa per la dedizione e l'abnegazione che ho sempre profuso nella mia professione nel mondo del giornalismo e della degustazione professionale. Un mondo che amo e a cui continuerò a dedicarmi con passione e impegno» – dichiara **Alessandra Piubello**.

Oltre a curare la Guida Oro I Vini di Veronelli, edita dal Seminario Permanente Luigi Veronelli, che ogni anno recensisce i migliori vini d'Italia, Alessandra Piubello è firma nota agli operatori e ai cultori del vino italiano: direttore responsabile di numerosi periodici, è autrice di libri e reportage di turismo gastronomico dall'Italia e dall'estero, vanta collaborazioni con testate specializzate di rilievo nazionale e internazionale tra cui Decanter e Spirito di Vino, Cucina&Vini, Bubble's, Decanter, Vitisphere, Sommelier India. Recensisce i migliori ristoranti italiani, stellati ma non solo, per la Guida I Ristoranti d'Italia de L'Espresso e per altre riviste specializzate tra cui Cook_inc, magazine di alta cucina. Per molti anni è stata **degustatrice per guide di vini e birre**, come le Guide Slow Wine e Birre d'Italia edite da Slow Food, nonché I Vini d'Italia de L'Espresso, accrescendo ulteriormente le sue competenze, anche grazie ai continui **studi e corsi** come Wset e l'Università di Bordeaux. Membro di

prestigiose associazioni giornalistiche ed enologiche, oltre che **presenza costante nelle commissioni dei più rinomati concorsi enologici al mondo**, Piubello è stata anche l'unica giornalista donna italiana invitata in Cina per l'“Asian Wine & Spirits The Silk Route – Conference and Competition”, importante manifestazione internazionale dedicata ai vini orientali.



Il Campionato nazionale di pasticceria di Riolo Terme

Per tre giorni, fino a giovedì 22 novembre, le **trenta migliori scuole alberghiere del Paese** gareggeranno per conquistare il secondo **Campionato nazionale di pasticceria rivolto agli istituti alberghieri d'Italia**, promosso dalla **FIPGC** (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria) in collaborazione col **MIUR** (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca).

La manifestazione si svolgerà a Riolo Terme (RA), presso l'Istituto Alberghiero Artusi, che ha vinto il campionato lo scorso anno, dove i 60 migliori giovani talenti della pasticceria italiana si sfidano a colpi di cioccolato, glassa, pan di spagna e caffè per contendersi la palma di miglior pasticciere d'Italia juniores.

Ciascuna scuola sarà rappresentata da una squadra formata da due concorrenti, che saranno giudicati da una giuria composta da maestri pasticceri della FIPGC e rappresentanti del MIUR.

Quest'anno il tema del campionato sarà **il caffè**, pertanto le squadre dovranno misurarsi nella realizzazione di una torta

moderna a base, appunto, di caffè e nell'esecuzione di un pezzo artistico che vada a rappresentare la cultura millenaria del caffè, dando spazio all'estro creativo dei team.

La scuola vincitrice sarà decretata giovedì 22 novembre e si aggiudicherà la gestione del Campionato dell'anno prossimo. Per i componenti del team in premio stage formativi nelle più prestigiose pasticcerie italiane.



LavoroTurismo, nuove opportunità di impiego nei settori di riferimento

Si è da poco conclusa l'ultima serie di Job Day di LavoroTurismo dedicati all'incontro tra domanda e offerta di lavoro, nel settore dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo.

Il **9 ottobre a Rimini** si è svolto un Job Day con la presenza di **10 aziende**, con offerte di lavoro stagionali e a tempo indeterminato, nazionali ed estere.

Hanno partecipato 400 persone, per un totale di circa 1.200 colloqui.

L'evento si è svolto all'interno del workshop Hospitality Day.

Il **30 ottobre si è svolto a Mestre**, presso l'hotel Laguna

Palace, il Job Day “Mare, Lago Montagna”.

Già dal nome si comprende che è stato un evento riservato esclusivamente al lavoro stagionale.

Hanno partecipato **23 aziende**, in rappresentanza di oltre **200 strutture ricettive**.

Il Job Day “Mare, Lago Montagna” ha avuto caratteristiche che lo distinguono da altri eventi simili per alcune connotazioni molto forti:

1. solo **offerte di lavoro stagionali**;
2. presenza anche di **hotel singoli e di piccoli gruppi alberghieri**, che di norma non partecipano a questo tipo di eventi;
3. forte presenza di offerte di lavoro nell'**area nord-est**.

Per le offerte di lavoro si sono proposte **600 persone**, per un totale di **2800 colloqui**.

La scelta di LavoroTurismo di differenziare gli ultimi Job Day, segmentando in questo modo il pubblico, si è rivelata vincente a giudicare dalla grande affluenza di candidati.

Durante il Job Day – Mare Lago Montagna di Mestre, in una sala accanto all'area di recruiting, si è svolta “**La giornata delle Risorse Umane**”, una serie di **seminari** focalizzati sul tema delle risorse umane. Michele Prete di “Ad Maiora Coaching”, Mauro Santinato e Alessandra Belluomini di “Teamwork”, sono riusciti a catturare l'attenzione dei tanti imprenditori e professionisti venuti ad ascoltare e imparare.

Alla fine delle due giornate, le 30 aziende partecipanti e i 1.000 candidati sono stati soddisfatti dell'iniziativa.

Perché un'azienda dovrebbe partecipare ai Job Day di LavoroTurismo? Quali sono i vantaggi?

- Incontrare in un solo giorno molti professionisti;

- Attirare professionisti e nuovi talenti con un'attività di employer branding;
- Ridurre tempi e costi di selezione e aumentare le richieste di nuovi professionisti;
- Ottenere importanti servizi complementari

I maggiori vantaggi per un candidato invece, sono i seguenti:

- Poter sostenere colloqui con importanti aziende del settore che stanno cercando dipendenti.
- Partecipare a seminari di formazione.
- Incontrare colleghi di lavoro.

Si chiude così il 2018 per quanto riguarda i Job Day di LavoroTurismo, ma il 2019 fa ben sperare, visto il successo di quest'anno.



I Job Day riprenderanno a febbraio con la terza edizione dell'evento milanese **Bit4Job 2019** (<http://www.bit4job.it/it>), all'interno della fiera BIT.

LavoroTurismo ha creato questi eventi per permettere un incontro intensivo e proficuo tra domanda e offerta, e dare modo alle aziende di crescere sviluppando il loro business e ai candidati di fare carriera, magari facendo il salto di qualità che hanno sempre desiderato.

AZIENDE PARTECIPANTI:

Costa Crociere, Club Med, Ristoranti Luigia, H.N.H. Hotels & Resorts, Club Family Hotels, Hilton Molino Stucky Venice, Best Western Hotels & Resorts, Hotel Excelsior – Pesaro, Pellicano Hotels, Cosmopolitan Hotels, Rizzante Hotels, Falkensteiner Hotels & Residences, Mjh Group, Blu Hotels Spa, Apogia Hotels Group, Parco San Marco Lifestyle Beach Resort, Hotel Cristallo – A Luxury Collection Resort & Spa, Menazza Hotel Group, Europa Tourist Group, Sait – Societa Adriatica Investimenti

Turistici, Fantinello Hotels, Bressaglia Hotels, Union Hotels Canazei – Fassa Hotels Group, Hotel Gallia, Getur Hotels, Argesta, Hotel Imperia, Hotel Orient&Pacific, Rivella Hotels, Villa Gestioni Srl, Rivalago Srl, HTG Group.

PAGINE PER ACQUISIZIONE INFORMAZIONI

	IN JOBDAY.LAVOROTURISMO	IN LAVOROTURISMO
Hospitality Day – LavoroTurismo Job Day, Rimini, 9 Ottobre	http://jobday.lavoroturismo.it/lavoroturismo-job-day-hospitality-day	http://www.lavoroturismo.it/notizie/eventi.php/1239
Mare Lago Montagna, Mestre, 30 ottobre	http://jobday.lavoroturismo.it/mare-lago-montagna-2018	http://www.lavoroturismo.it/notizie/eventi.php/1236
Informazioni generali		http://www.lavoroturismo.it/notizie/eventi.php/1237
Informazioni generali per candidati		http://www.lavoroturismo.it/notizie/eventi.php/1243

CHI È LAVOROTURISMO

LavoroTurismo è un portale di riferimento in Italia nel cerchio e offro lavoro per i settori Ospitalità, Turismo e Ristorazione.

Oltre alla ricerca e selezione di personale online, sono proposti servizi di employer branding e organizzazione di eventi legati al lavoro e alla formazione.

LavoroTurismo propone offerte di lavoro in Italia e nel mondo e il suo obiettivo è di offrire staff qualificato alle proprie aziende clienti e proporre opportunità lavorative interessanti ai professionisti iscritti.

Il sito conta più di **6.000** aziende, **280.000** professionisti e numerosi partner tra associazioni professionali, media e istituzioni.

LavoroTurismo organizza diversi momenti di incontri tra aziende e professionisti, i JOB DAY sono degli appuntamenti nel corso del quale le aziende presentano le loro opportunità

di lavoro e raccolgono i CV ed i professionisti possono incontrare i recruiter e sostenere dei colloqui di lavoro.

Gli appuntamenti si svolgono in tutto il territorio italiano, riguardano i settori del turismo e dell'ospitalità e del settore ristorativo. Si differenziano per programma, contesto e attori partecipanti.

PER LE AZIENDE

AZIENDE – PERCHÉ PARTECIPARE?

La tua Azienda avrà la possibilità di incontrare tanti professionisti da poter assumere.

Ma un recruiting day di LavoroTurismo non è solo incontri di una giornata!

Partecipando la tua Azienda potrà avvantaggiarsi di un'ampia comunicazione, con il supporto di media nazionali nostri partner.

Valorizzeremo la tua azienda, il tuo brand, i tuoi attuali collaboratori e le tue esigenze di personale: una preziosa attività di employer branding inclusa nel pacchetto.

Inoltre potrai richiedere importanti servizi complementari che ti fornirà formazione e strumenti da utilizzare in futuro per le tue ricerche di personale.



[La Guida Michelin Italia 2019](#)

ha un nuovo Tre Stelle: Uliassi di Senigallia

Parma, 16 novembre 2018 – Si è da poco conclusa la conferenza stampa di presentazione della Guida Michelin Italia 2019, svoltasi per il terzo anno consecutivo a Parma, città della gastronomia UNESCO. L'Auditorium Paganini, gioiello architettonico di Renzo Piano, è stato il contenitore di uno dei momenti più importanti per il mondo della ristorazione italiana che, in questa edizione della Rossa, ha avuto una serie di riconoscimenti significativi: un nuovo Tre Stelle, che si aggiunge ai nove esistenti – **Piazza Duomo** ad Alba (CN), **Da Vittorio** a Brusaporto (BG), **St. Hubertus**, a San Cassiano (BZ), **Le Calandre** a Rubano (PD), **Dal Pescatore** a Canneto Sull'Oglio (MN), **Osteria Francescana** a Modena, **Enoteca Pinchiorri** a Firenze, **La Pergola a Roma**, **Reale** a Castel di Sangro (AQ) – , e 29 nuovi ristoranti che si fregiano della prima stella.

Un Tre Stelle meritatissimo, **Uliassi di Senigallia**, che è stato eletto con questa motivazione: “Una storia, una passione, il mare. Da questo nasce una cucina che i fratelli Catia, in sala, e Mauro, lo chef, amano definire semplice e contemporanea. Vi convivono tecnica e tecnologia e una tradizione in continuo movimento, che si nutre dei loro viaggi e di tutto quello che li circonda. Il fascino di un mare sferzato dal vento si rispecchia nei piatti, di cui il pesce è l'ingrediente principe, ma co-protagonista a pieno titolo della loro sorprendente scena culinaria è la selvaggina. In un posto pieno di energia, che è bello sempre, un'esperienza memorabile, una cucina unica, che merita il viaggio, come richiedono le tre stelle Michelin”.

Insieme ad Uliassi, le altre novità, ad Una Stella, premiati da **Gwendal Poullennec**, direttore internazionale delle guide Michelin, riguardano:

Confusion di Porto Cervo – Italo Bassi

Sapio di Catania – Alessandro Ingiulla
St. George by Heinz Beck di Taormia – Giovanni Solofra
Quafiz di Santa Cristina d'Aspromonte – Antonino Rossi
Due Camini di Savelletri – Domingo Sghingaro
Bros di Lecce – Floriano Pellegrino
Caracol di Bacoli – Angelo Carannante
Vitantonio Lombardo di Matera – Vitantonio Lombardo
Locanda Severino di Caggiano – Giuseppe Misuriello
Casa Iozzia di Vitorchiano – Lorenzo Iozzia
Danilo Ciabattini di Viterbo – Danilo Ciavattini
Moma di Roma – Andrea Pasqualucci
La Tenda Rossa di Cerbaia – Maria Probst e Cristian Santandrea
Al 43 di San Gimignano – Maurizio Bardotti
Giglio di Lucca – Stefano Terigi, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini
Abocar Due Cucine di Rimini – Mariano Guardianelli
Harry's Piccolo di Trieste – Alessandro Buffa
Stube Hermitage di Madonna di Campiglio – Giovanni D'Alitta
In Viaggio di Bolzano – Claudio Melis
Astra di Collepietra – Gregor Eschgfaeller
Degusto di San Bonifacio – Matteo Grandi
12 Apostoli di Verona – Mauro Buffo
Materia di Cernobbio – Davide Caranchini
Sedicesimo Secolo di Orzinuovi – Simone Breda
Spazio7 di Torino – Alessandro Mecca
Carignano di Torino – Marco Miglioli
Locanda del Sant'Uffizio By Enrico Bartolini di Cioccaro – Gabriele Boffa
Cannavacciuolo Bistrot di Novara – Vincenzo Manicone
Cannavacciuolo Bistrot di Torino – Nicla Somma

Sono stati gli ispettori della Michelin a tenere banco in questa conferenza, con i loro diari, da cui sono stati ricavati alcuni premi speciali:

Lokanda Devetak di Savogna d'Isonzo per la passione per il vino
Casa Perbellini di Verona per il servizio di sala
La bottega del 30 di Castelnuovo Berardenga per la Qualità nel

tempo

I Portici di Bologna, con lo chef Emanuele Petrosino, come Giovane Chef

Infine l'Emilia-Romagna, con il primato dei Bib Gourmand, 32 su 257 ristoranti in Italia dove si spendono dai 32 ai 35 euro, una sezione della Rossa che assume ogni anno di più un significato importante che ribadisce come questa sia, con i 2.098 ristoranti segnalati, di cui 367 stellati, una guida per tutte le tasche.

Luigi Franchi