

# Ristorazione & Ospitalità

A. M. I. R. A. Organo ufficiale dell'A.M.I.R.A. Associazione Maîtres Italiens Restauranti e Alberghi

## *Le Donne nell'Arte del Flambé*

*Maria Luisa Speri Challenge*

# GRADO





M A R C O E S P O S T O

WEARING COLLECTION

*Eleganza  
su misura*

[www.casadelladivisa.it](http://www.casadelladivisa.it)



IL DISCORSO DEL PRESIDENTE

## FINALMENTE LA NOSTRA RIVISTA!

Miei cari amici,

finalmente la nostra Rivista! Appare chiaro che con la GTS srl non siamo stati molto fortunati: ritardi enormi, consegne a macchia di leopardo e richieste di spesa diverse da quelle stabilite, ci hanno costretto a toglierle l'appalto.

Intanto, per il lavoro e le attività commerciali continuano i problemi dovuti alla crisi, che non accenna a diminuire e la sofferenza è palese in tutti i comparti produttivi. Però finalmente ci sono delle buone notizie: sono stati stanziati 5/6 milioni di euro per risolvere la questione del personale dipendente ENIT che si occupa di incentivare il turismo nel mondo, e altri 10 milioni sono stati destinati dalla Legge di Stabilità per la promozione turistica. Inoltre, la Camera ha approvato a larga maggioranza un disegno di legge per il mercato e la concorrenza, che permetterà di stabilire un più corretto equilibrio fra gli alberghi e le multinazionali dell'intermediazione. A quanto pare finalmente, dalle stanze dei bottoni, si sono accorti che il nostro Paese è a vocazione turistica e si sta muovendo qualcosa. Quel qualcosa che ci permette finalmente di guardare il futuro con più speranza e un po' più di ottimismo.

Parallelamente registro che adesso l'A.M.I.R.A. è conosciuta, rispettata e richiesta; e sento sempre più di giovani e meno giovani che chiedono di seguire corsi di sala. Ne ho inaugurati ultimamente due in Sicilia e tre nella sede dell'ALMA; aggiungo con piacere che Accademie per master, Atenei del gusto ed Istituti preposti all'istruzione chiedono la nostra qualificata collaborazione, la nostra consulenza su metodi e programmi e il riconoscimento A.M.I.R.A.; aggiungo con piacere e meno male, che si cominciano a sentire e leggere richieste di personale da parte di albergatori e ristoratori.

Ciò nonostante, amici miei, resto sempre del parere che tutti gli aiuti e gli incentivi del mondo non servono, se non esiste alla base una buona cultura e la giusta preparazione professionale da supportarli, per affrontare al meglio di concerto, le esigenze di un mondo ormai globalizzato ed in continuo cambiamento.

In casa A.M.I.R.A. cultura e preparazione non mancano certo, ma non è male organizzare dei corsi, all'interno delle Sezioni, per fortificarle. Ho incoraggiato pertanto la Sezione Sicilia occidentale Palermo a fare da sezione pilota per questo, ed anche per un altro non meno importante progetto riguardante i prodotti alimentari: è sotto gli occhi di tutti che c'è troppa confusione e poca chiarezza nel settore alimentare relativamente al luogo di produzione, alla filiera, alla conservazione, al bio, ecc. per non parlare delle "diete" di cui non se ne capisce più niente. Noi dell'A.M.I.R.A., guardiani della buona tavola e del buon gusto, intendiamo e dobbiamo fare chiarezza sull'identità, la certificazione e la filiera degli alimenti. E da qualche parte dobbiamo pur cominciare.

Un altro progetto pilota che ho incoraggiato perché interessante economicamente e soprattutto socialmente, è quello portato avanti dalla Sezione Sicilia orientale, per i "diversamente abili" riguardante il loro inserimento nella nostra Associazione, la loro istruzione

professionale mediante corsi di sala sovvenzionati, ed il loro eventuale inserimento nel mondo del lavoro.

Adesso amici miei, ora che siamo vicini all'epilogo del mio impegno voluto ed amato, trovo giusto per mia soddisfazione e Vostro rispetto, provare a fare un bilancio dei miei quattro anni di presidenza, almeno per le cose che possono lasciare traccia.

La cosa principale e fondamentale di cui vado fiero è di avere azzerato il bel carico di debiti trovato e di avere un piccolo gruzzolo in cassa. A tal proposito preciso che, l'idea tanto bistrattata di vendere la sede non era propedeutica al pagamento dei debiti, era ed è semplicemente perché la zona dove è allocata è in continua svalutazione e rischiamo, come si dice in Francia, di "perdere l'asino con tutte le carrube".

La seconda cosa, non meno importante della prima, è la conquista della crescente VISIBILITÀ, guadagnata palmo a palmo, in trincea ed in campo aperto, responsabile in positivo della continua richiesta di collaborazioni professionali che ad oggi riceviamo. La dott.ssa Emanuela Mattioli si è fatta portavoce dell'opportunità per A.M.I.R.A. di entrare in Confcommercio con la possibilità per l'associazione di utilizzare gli splendidi saloni dei due palazzi della sede milanese in Corso Venezia: Palazzo Bovara e Palazzo Castiglioni.

In concomitanza all'uscita della Rivista è prevista anche una riorganizzazione della comunicazione dell'A.M.I.R.A. attraverso i social network e la rete web: tutto ciò consentirà una maggiore visibilità delle manifestazioni e dei fatti che la riguardano, nonché della professionalità di tutti gli associati.

A proposito di professionalità non sono per niente da trascurare, per la conservazione, la valorizzazione e la tutela della nostra professione, nonché per la visibilità che producono, i corsi A.M.I.R.A. voluti e finalmente realizzati da questa Amministrazione. Corsi che cominciano a produrre effetti positivi, professionali ed economici.

Un'altra cosa importante e positiva da segnalare è la collaborazione della dott.ssa Anna Di Ignoti, commercialista in Palermo, per la scrupolosa tenuta dei nostri libri contabili e per la rivisitazione dello Statuto.

Unica delusione, amici miei, è quella di non avere ancora ottenuto l'album professionale, ma come si dice "la speranza è l'ultima a morire".

Per il resto, normale amministrazione, intendendo con questo, quello che mi ha dato in verità più di tutto messo insieme: mi riferisco al piacere di avervi conosciuto meglio e di godere della vostra amicizia. Onestamente basterebbe questo per dire che ne è valsa proprio la pena.

Il vostro Presidente  
**Carlo Hassan**

---

## RISTORAZIONE & OSPITALITÀ

Periodico trimestrale  
dell'Associazione Maîtres Italiens Ristoranti e Alberghi

---



---

### IN COPERTINA

Le donne nell'arte del Flambé  
Grado 6-9 Marzo 2016



### Editore

Associazione Maîtres Italiens  
Ristoranti e Alberghi  
info@amira.it  
www.amira.it

### Direttore Responsabile

Diodato Buonora

### Direttore Editoriale

Carlo Hassan

### Contributi Editoriali

Antonio Boemo  
Francesca Simgis  
Fabio Volpentesta  
Antonio Basta  
Antonino Reginella  
Claudia Ferretti  
Eliana De Gennaro  
Di Pinuccio D'Elia

In collaborazione con: Agenzia Via Bagutta e ALMA

### Stampa

Ancora Arti Grafiche  
Via Benigno Crespi, 30  
20159 Milano

### Registrazione del Tribunale di Milano

n.16754 del 26.03.1977

# **INDICE**

---

In questo numero

Le donne nell'arte del Flambé	7
41° Premio Nonino	12
ALMA: Scuola internazionale di Cucina Italiana	16
Corso di Maître Sommelier	20
Saporie.com	24
L'arte del vino: cantine Boroli	28
Antichi grani siciliani: pastificio Riggi	32
Azienda agraria Capitoni	34
Azienda agricola I Girasoli	36
Salento d'Amare	40
Un vino per vegani: Vegamaro	44
Cantine Casa Paladin	46
Narratori del gusto	48
Carpano: 230 anni di eccellenza	50
Come si nutrono le etnie del mondo?	54
I grandi maestri raccontano	56
Comunicazioni e ringraziamenti	58

# Le Donne nell'Arte del Flambè

Maria Luisa Speri Challenge



# GRADO

6-9 marzo 2016

Illustr. > M. Dudovich 1933  
Concept > immaginarea.com



Associazione Maîtres Italiana Ristoranti e Alberghi



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULI VENEZIA GIULIA  
[www.turismofvg.it](http://www.turismofvg.it)



FONDAZIONE  
Cassa di Risparmio di Gorizia



TERME MARINE E  
SPIAGGIA GRADO



Grand Hotel Astoria

NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

immaginarea  
COMUNICAZIONE

## LE DONNE NELL'ARTE DEL FLAMBÈ

“LE DONNE NELL'ARTE DEL FLAMBÈ”  
A GRADO LA PRIMA MANIFESTAZIONE  
CON PROTAGONISTE LE DONNE.

**Ha trionfato la squadra della Sicilia Orientale** che ha preceduto la sezione Trieste-Gorizia e quella del Trentino Alto Adige. In realtà il vero grande trionfo è stato delle donne valorizzate in questo caso anche sotto l'aspetto dell'alta professionalità (maître, aspiranti, studentesse e amirine). Alla finale della prima edizione del campionato italiano di cucina alla fiamma promosso dall'AMIRA, intitolata “**Le Donne nell'Arte del Flambé**” svoltasi presso il **Grand Hotel Astoria di Grado**, hanno partecipato 10 squadre. Un grande evento sia sotto l'aspetto organizzativo sia soprattutto per i risvolti promozionali che, grazie anche ai social network, ha trovato vasta eco e non solamente in Italia.

Un'iniziativa ideata dal Vice presidente vicario dell'AMIRA **Giacomo Rubini** e dal GM *ad honorem* **Antonio Boemo** con la collaborazione di **Gianluca Patruno** responsabile sezione Trieste-Gorizia e per la parte organizzativa anche da quello della sezione di Udine, **Nunzio Buglione** oltre che dal GM **Marcellino Monte**.

Tanta fatica, tanti impegni, fortunatamente in parte sostenuti dalla grande disponibilità del Comune di Grado, con il commissario **Claudio Kovatsch**, dalla Regione con Turismo Fvg e dalla **Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia** oltre che dall'azienda **Nonino** e con la collaborazione della Git presieduta da **Alessandro Lovato**. E in cambio davvero tanto successo e molti apprezzamenti per tale evento tutto al femminile che si è svolto proprio a cavallo della Giornata Internazionale della Festa della Donna.

A coronare le reginette durante il dinner di gala svoltosi all'Astoria presentato in maniera impeccabile da Maddalena Brumat, tutti i vertici dell'AMIRA dal presidente Carlo Hassan, al segretario Raffaello Speri, al vice presidente vicario Giacomo Rubini, ai vice presidenti Antonino Guarracino, Antonino Carneri, Alvaro Fantini, Givannangelo Pappagallo e Claudio Recchia, il tesoriere Cesare Lo Verde e, certamente non per ultimo dato il delicato ruolo che ha rivestito anche come presidente di una giuria tutta al femminile, il cancelliere dei Grandi Maestri, **Valerio Beltrami**. Gli “**Spaghetti cca masculina da magghia e finucchieddu rizzu**”, il piatto vincitore proposto dal team della Sicilia Orientale, una rivisitazione spettacolare con profumi e colori intensi della famosa pasta con le sarde

abbinato ad un Afrodite Etna bianco doc, preparati da due giovani studentesse siciliane, Adriana Scurra e Desirée Florio ha indubbiamente lasciato il segno.

La giuria composta dal Cancelliere dei Grandi Maestri Valerio Beltrami, dalla giornalista Manuela Sain Colombo, dalla giornalista freelance e social media manager Marzia Zanchin, dalla giornalista-sommelier di QB Antonella Zanello e dalla Delegata Nazionale delle Amirine, Mina Franchini, non ha proprio avuto dubbi sull'assegnazione dei primi tre posti. Visibilmente soddisfatte dell'esito – **si sono classificate al secondo posto - le tre donne triestine della sezione Trieste-Gorizia**, la maître Jessica Carazzato e la sommelier Francesca Rosiello (operano entrambe a Grado) e la studentessa allo Ial di Monfalcone Laura Brunettin.

Hanno proposto le tagliatelle con *masurin* (germano reale) e *cappesante al profumo di “merlot di Nonino”* abbinato al pinot nero *Masut Da Rive*.

**Terzo posto per la squadra del Trentino Alto Adige** con le *mezzelune di pasta fresca con ripieno di formaggella di malga e miele di tarassaco, in salsa di speck e porcini* abbinati al Maso Martis Rosè Trentodoc brut rosé millesimato; **quarte e quinte rispettivamente Ticino e Milano Laghi** mentre tutte le altre (Verbania, Sicilia occidentale, Sardegna, Calabria e la sezione di Udine) sono state classificate pari merito al sesto posto. **Da regolamento le concorrenti hanno fiammeggiato il piatto con prodotti della distilleria Nonino.**

Un altro significativo aspetto della manifestazione è stato quello del ricordo di **Maria Luisa Speri** che era stata in Italia l'unica donna Grande Maestra della ristorazione tant'è che per la gara di Grado, a presiedere la giuria formata tutta da donne, c'è stato, come detto, il Cancelliere dei Grandi Maestri.

Nel corso dell'altra sera è stato, però, sopperito a questo aspetto. Con visibile grande sorpresa e commozione sono state nominate, infatti, Grandi Maestre della ristorazione due socie della sezione Trieste-Gorizia.

Si tratta di due maître di Grado: **Pierrette Rassatti** che qualche anno fa ha conquistato il titolo di campione italiano di cucina alla fiamma superando, lei unica donna in gara, una lunga schiera di maschi, e **Marcellina Scaramuzza** che da trent'anni fa parte dell'AMIRA collaborando anche nell'organizzazione delle manifestazioni. Dal prossimo anno, per la seconda edizione de “*Le Donne nell'Arte del Flambé*” che è stato auspicato trovi sede fissa proprio a Grado, a presiedere la giuria ci potrà così essere anche un presidente donna.

# 1°



# 3°



# 2°

Il dinner di gala della manifestazione, realizzato con il supporto dei centri Alberghieri IAL di Aviano e Trieste e con la supervisione dei docenti Fabio Pezzella e Gianluca Patrino, si è concluso con la tradizionale **“Parata delle lampade” giunta alla 19a edizione** con la flambatura in contemporanea da parte di 18 maître, naturalmente donne, di una deliziosa crepes alla Grappa Nonino Vendemmia Riserva 2012 offerta alle centinaia di commensali che hanno partecipato alla festosa serata.



## RISULTATI

**1° CLASSIFICATO** - Sicilia Orientale  
Studentesse Adriana Scurra e Desirée Florio  
Ricetta: “Spaghetti cca masculina da maggia e finucchiaddu rizzu”, una rivisitazione della famosa pasta con le sarde, abbinati a un Afrodite Etna bianco doc.

**2° CLASSIFICATO** - Trieste/Udine  
La maître Jessica Carazzato e la sommelier Francesca Rosiello (operano entrambe a Grado) e la studentessa allo IAL di Monfalcone Laura Brunetti  
Ricetta: Le tagliatelle con “masurin” (germano reale) e cappesante al profumo di “il merlot di Nonino” abbinato al pinot nero Masut da rive.ta.

**3° CLASSIFICATO** - Trentino Alto Adige  
Alice Ruggiero e Lidia Chini con sommelier Elisabetta Funes  
Ricetta: “Le mezzelune di pasta fresca con ripieno di formaggella di malga e miele di tarassaco, in salsa di speck e porcini” abbinati al Maso Martis Rosè Trentodoc brut rosé millesimato.

**4° CLASSIFICATO** - Ticino

**5° CLASSIFICATO** - Milano Laghi

**LE ALTRE TUTTE EX AEQUO:** Verbania, Sicilia occidentale, Sardegna, Calabria e la sezione di Udine con le studentesse dello Stringher Erica Toller e Giada Bergamasco

PREMI SPECIALI

**Trofeo Maria Luisa Speri** a Silvia Dilario della Sezione di Verbania per l'eleganza e la professionalità.

**Premio del pubblico:**

Prima giornata: Sezione Ticino

Seconda giornata: Sardegna

**Premio della stampa:** Milano Laghi

**Premio Nonino:** Sardegna

NOMINE

**Grande Maestra della ristorazione**

Pierrette Rassatti, Marcellina Scaramuzza

**Socia onoraria dell'AMIRA**

Cristina Nonino

**Maestro dell'Ospitalità**

Maître Leo Livio di Trieste

**Cavaliere dell'“Ordine Enogastronomico di Santa Marta”**

Alessandro Lovato

Antonio Boemo





## PROMOZIONE DEL TERRITORIO

De “*Le donne nell’Arte del Flambé*” se ne parla, e non solamente in Italia già da un anno a questa parte, ma è lo svolgimento della sfida che si è svolta a Grado che ha letteralmente fatto decollare l’iniziativa a tutti i livelli.

Della manifestazione se ne sono occupati la **Rai**, le **reti Mediaset**, **alcune emittenti private**, **la carta stampata** ed altri due mezzi che hanno riscosso davvero grande successo: gli aggiornamenti in diretta su **Twitter** che hanno complessivamente superato le **12.000 visualizzazioni**, oltre agli incredibilmente numerosi “**like**” di **Facebook**.

Da rilevare inoltre che, grazie alla Gb Video di Grado, c’è stata la diretta streaming di tutte le prove e che queste hanno potuto essere ammirate nei minimi dettagli anche da tutto il pubblico presente in sala poiché tutte le fasi sono state proiettate su maxischermo.

L’iniziativa è stata molto interessante anche perché previsto da regolamento, c’è stata pure la promozione dei prodotti del territorio.

Ad esempio la maître Carazzatola della sezione Trieste-Gorizia, ha utilizzato il *masurin* (germano reale) della laguna di Grado, le cappellesse della Slovenia, i prodotti della Nonino per flambare, l’olio extravergine di oliva Starec dei Bagnoli della Rosandra, cipolla, sedano, carote di Fossalon, i profumi e le spezie freschi raccolti nelle mote della laguna gradese e il vino bianco di Fossalon. Il Friuli-Venezia Giulia invece ha messo in

luce prosciutto, speck, formaggi e vini. Per quanto concerne la Sardegna la squadra composta da Sara Siffu ed Elisa Enna dell’IPSAR “Costa Smeralda” di Arachena ha proposto degli squisiti “*Malloreddus Costa Smeralda*” con cuori di carciofi, code di gamberi, zafferano presentati su una cialda di pecorino e decorati con petali rossi di buccia di pomodori essiccati, prezzemolo tritato fine e pistilli di zafferano San Gavino. Per la promozione dei prodotti è intervenuto anche il delegato AMIRA Ferdinando Curreli che ha parlato del mirto, in particolare di quello di Silvio Carta, del pane carasau, del pecorino sardo soffermandosi poi in particolare a parlare di San Gavino Monreale, città dello zafferano.

Anche questi importanti aspetti fanno parte di quella vera e propria accoglienza al turista che sono uno dei fondamentali compiti dei maître.





## Parata delle lampade

Alla 19ª edizione con la flambatura in contemporanea da parte di 18 maître, naturalmente donne



## Le componenti della giuria tutta al femminile!

Da sinistra in senso orario: le giornaliste Marzia Zanchin, Manuela Colombo, Antonella Zanello e la delegata nazionale delle Amirine Mina Franchini. La giuria era presieduta da Valerio Beltrami.



Una carrellata di alcune concorrenti che hanno preso parte alla manifestazione, da sinistra a destra: Sicilia occidentale, Sicilia orientale, Ticino. A supervisionarle il presidente della giuria Valerio Beltrami.



Altre concorrenti che hanno preso parte alla manifestazione, da sinistra a destra: Sardegna, Milano, Calabria.

## ALTRE ATTIVITÀ INTERVENTI E RELATORI

- Valerio Beltrami Gran Cancelliere dell'Ordine dei G.M.R.: *"Leonardo Da Vinci e gli studi gastronomici"*
- Claudio Recchia Vice Pres. Agg. F& B e Maitre d'Hotel c/o Villa Principe Leopoldo di Lugano: *"Il Maître d'Hotel nei Relais & Chateau"*
- Cesare Lo Verde Tesoriere Maitre d'Hotel per 20 anni c/o Ristorante La Cesarina di Bologna: *"Le ricette originali delle paste emiliane"*
- Bruno Valent Maitre d'Hotel del F.V.G. opera in hotels di Bibione e Lignano: *"Il Bon ton l'arte del buon ricevere"*
- Antonio Carneri Vice Pres. Agg. "Calabria docente": *"La salvaguardia dell'ospite"*
- I giornalisti Carlo Morandini e Antonio Boemo: *"Aperitivo con le grandi spiagge della Riviera del Friuli Venezia Giulia"*. L'incontro è stato condotto dal giornalista RAI Gianpaolo Girelli
- Bruno Valent Maitre d'Hotel del F.V.G. opera in hotels di Bibione e Lignano: *"La grappa"*
- Giovannangelo Pappagallo Vice Pres. Agg. Maitre c/o Villa le Querce in Puglia: *"L'olio d'oliva extra vergine"*
- Antonio Carneri Vice Pres. Agg. "Calabria" docente: *"La salvaguardia dell'ospite"*
- Fernando Currelli Fiduciario Sardegna Maitre c/o Starwood Hotel Costa Smeralda: *"Il mirto, il pecorino sardo e il pane carasau"*
- Marina Previero Trentino Alto Adige docente: *"Accoglienza-ospitalità il valore aggiunto"*