

notizie
Ristoworld Italy

Numero 34
Anno VIII
Dicembre
2020



Periodico Ufficiale dell'Associazione di Ristorazione & Turismo



Torta Irish Coffee
di
Sabina Martorana



...A CHRISTMAS TIME



in questo numero

Dicembre 2020
ANNO VIII
Numero 34

4



Editoriale di Maria Ausilia Boemi

Direttrice Ristoworld Italy Notizie

«Stupore e disincanto... Riscopriamo il Natale!»



16

Ricettario della Festa



Un libro che parla di solidarietà

7

#cucinoin40ena
Una ricetta al giorno

Manuale di sopravvivenza in cucina realizzato ai tempi del Covid 19

38



Ristoworld Emergency Regione Puglia Fervono le attività



«Abbiamo vissuto il periodo del lockdown nel servizio e in aiuto»



45

Libri sotto l'Albero

49

Tesseramento Ristoworld 2021 Ecco tutte le Novità!

Ristoworld Italy Notizie è il periodico online di informazione ufficiale dell'Associazione senza scopo di lucro. È distribuito gratuitamente per i Soci dell'Associazione

Direttrice Responsabile
Maria Ausilia Boemi
stampa@ristoworlditaly.it

Direttore Editoriale
Marcello Proietto di Silvestro
info@ristoworlditaly.it

Redazione
Ass. Culturale Ristoworld Italy
Viale Europa 9
95036 Randazzo (Ct)
Mobile 351.7786012



In copertina: Torta Irish Coffee di Sabina Martorana
www.sabinamartorana.com

Hanno collaborato
Sabina Martorana,
Serena Surdo, Titti Dell'Erba, Sabrina Portale, Piera Parisi, Federica Guglielmino, Agata D'Emanuele, Andrea Finocchiaro, Salvò D'Antoni, Ottaviano Zizzi, Cosimo Milanese, Ilaria Bertinelli, Claudio Leocata, Alessio Valenti, Gregori Nalon, Maria Giovanna La Bruna

Stampa e Diffusione
On-line in PDF sul sito www.ristoworlditaly.it

Registrazione
Autorizzazione del Tribunale di Catania N. 02 del 2012

Disclaimer
Ristoworld Italy Notizie lascia agli Autori degli articoli l'intera responsabilità dei loro testi. Gli Autori delle ricette dichiarano al momento dell'invio in redazione che le stesse sono da loro realizzate. Gli Autori rispondono personalmente in caso di plagio o altro reato legato alle opere d'ingegno.

Ristoworld Italy
Fondatore - Andrea Finocchiaro
Presidente - Marcello Proietto di Silvestro
Vice Presidente - Natale Spolverino
Segretario - Claudio Roberto Leocata
Consiglieri: Giuseppe Milazzo
Alessandro Russo, Leonardo Massaro



leGinestre
SHOPPING & SORRISI



NATALE E SORRISI

**IPERCOOP
BOWLING FRENZ
FARMACIA**

**TRONY
OVS
E TANTI ALTRI NEGOZI**

www.leginestreweb.it





Non potevamo, come Ristoworld fare passare sotto silenzio il Natale, soprattutto un Natale come questo. Ma questo numero speciale delle nostre pubblicazioni non è solo un'occasione per augurarci salute, serenità, sollievo, speranza, soprattutto speranza oggi. Vuole invece essere un momento per testimoniare che il mondo della ristorazione c'è e resiste alla tempesta, pronto a tornare all'opera più forte di prima, quel mondo della ristorazione legato alla gioia, alla festa, al sorriso, alla convivialità oggi negata. E allora, l'augurio è quello di vivere, pur in un momento difficile, un recupero della convivialità più intima e familiare, che magari gli altri anni tutti coloro che operano nel magico mondo della ristorazione erano costretti un po' a sacrificare. Proviamo, ciascuno nella sua casa, ma tutti uniti da un medesimo sentimento, a vivere la gioia del sorriso dei nostri cari, degli affetti più veri. E in fondo il Natale non è forse questo? Il mio augurio è quindi quello di riconquistare un Natale dell'essere e non dell'apparire, dell'intimità degli affetti veri e non di lustrini e sorrisi a volte forzati, della sostanza del cuore e non degli obblighi sociali, dello stupore e non del disincanto. Guardiamo ognuno negli occhi le persone che amiamo, riscopriamo in esse le autentiche ragioni della vita. Senza dimenticare che negli occhi dei nostri cari si specchiano quelli di tutti i nostri fratelli sconosciuti, specie i più bisognosi. Alla fine – o all'inizio – di tutto, tanti auguri di pace, serenità, salute, gioia e speranza. Soprattutto speranza...

Buone speciali feste a tutti!

Maria Ausilia Boemi
Direttrice Responsabile

L'anno che arriva all'insegna dell'ottimismo

Prepariamoci con la formazione



L'anno che ci lasciamo alle spalle certamente non verrà ricordato come uno dei più allegri. Sono state tante le situazioni di emergenza che abbiamo dovuto affrontare, sia personalmente sia come attività produttive.

Tanti settori produttivi hanno subito uno stop epocale e sarà necessario diverso tempo, sforzo comune e tanta intelligenza creativa per colmare il fossato creato.

Ristorworld Italy ha lanciato una serie di attività sul web, anticipando di fatto i tempi: contest di ricette dolci e salate, video ricette, formazione a distanza. E ancora, con l'aiuto prezioso di tanti amici, ha realizzato un libro *#Cucinoin40ena* con prestigiose firme e i cui proventi andranno in aiuto ad un ospedale in prima linea contro il Covid19. Ha attivato un centro attività di supporto istituzionale, attività concrete di lotta e rivendicazione dei diritti degli operatori della ristorazione. Iniziative di informazione a favore di tutti, iscritti e non.

Il 2021 sarà un anno di ripresa e di grande vitalità: ci stiamo preparando ad affrontarlo con determinazione ed entusiasmo. Nelle settimane prossime verrà reso noto il calendario annuale degli appuntamenti Open Day, momenti di formazione gratuita per i soci, con argomenti davvero interessanti. Seguiteci sul sito *ristoworlditaly.it*

A nome mio personale e di tutto il Consiglio Direttivo, con in testa il fondatore Andrea Finocchiaro, il vicepresidente Natale Spolverino, il segretario Claudio Leocata e i consiglieri Alessandro Russo, Leonardo Massaro e Giuseppe Milazzo, tutti i Delegati regionali e provinciali l'augurio di un Santo Natale e di un Felice Anno nuovo!



Marcello Proietto di Silvestro

Presidente Ristorworld Italy



VICINI AL TUO NATALE.

Magia, risparmio, sicurezza:
siamo qui con te



Con
#cucinoin40ena
Ristoworld Italy
trasforma
le video-ricette
dei social
in un gustoso
e-book solidale

di Serena Surdo

I proventi del volume acquistabile online, realizzato a costo zero grazie all'impegno prestato in forma gratuita da tutti quelli che vi hanno lavorato, sono devoluti interamente all'ospedale Cannizzaro di Catania per la lotta al Covid-19

Durante il periodo primaverile di lockdown totale a causa della pandemia di Covid-19, quando tutti eravamo costretti a restare in casa, l'associazione Risto-

Ristoworld Italy

Tuteliamo & Valorizziamo la Cultura Enogastronomica Turistica ed Artistica d' Italia



#cucinoin40ena

Una ricetta al giorno



Manuale di sopravvivenza in cucina
realizzato ai tempi del Covid 19

world Italy e il suo fondatore Andrea Finocchiaro hanno ideato, (tramite il proprio dipartimento Emergency Umanitas) l'iniziativa #cucinoin40ena che ben presto si è trasformata in un e-book nel quale sono state presentate le migliori ricette proposte dai moltissimi partecipanti sui social e non solo.

L'idea, che prevedeva la pubblicazione di video-

ricette sui principali social, ben presto, si era trasformata in un hashtag popolarissimo al quale hanno aderito anche Aigs Sicilia, con in testa il prefetto isolano Anna Martano, e i Discepoli D'Auguste Escoffier Sicilia, con Giovanni Montemaggiore.

Le ricette pervenute erano state esaminate da una giuria stellata e, corredate da foto e commenti,



sono state poi inserite nella pubblicazione online, il cui ricavato delle vendite è interamente devoluto all'azienda ospedaliera Cannizzaro di Catania per fronteggiare l'emergenza coronavirus. Il volume è stato realizzato a costo zero visto che giurati, autori delle ricette e quanti vi hanno lavorato, responsabili della grafica e impaginatori compresi, hanno rinunciato al loro compenso.

«Ristoworld Italy – commenta il presidente Marcello Proietto di Silvestro - durante i mesi di chiusura si è impegnata con diverse attività tra cui la pubblicazione "Cucinoin40ena, una ricetta al giorno". Ma non solo: non ha mai smesso di fare sentire la propria voce con interventi istituzionali per sensibilizzare il mondo della politica e l'opinione pubblica sul momento di grande difficoltà che i comparti ristorativo e turistico stanno vivendo a causa della pandemia». Sono infatti i settori del turismo e della ristorazione quelli che hanno

registrato una importante frenata da marzo a metà maggio a causa del lockdown attuato per evitare la crescita della curva dei contagi, obiettivo raggiunto a costo di pesanti sacrifici economici, e con numeri che da metà maggio all'inizio di agosto in Italia si sono mantenuti più o meno stabili per poi, purtroppo, tornare a salire fino a oggi. Alex Revelli Sorini e



Susanna Cutini, (foto sopra) fondatori dell'Accademia Italiana Gastronomia e GASTROSOFA e docenti all'Università San Raffaele di Milano, hanno curato la prefazione del volume "Cucinoin40ena, una ricetta

#cucinoin40ena

Una ricetta al giorno

Manuale di sopravvivenza in cucina
realizzato ai tempi del Covid 19

al giorno"; gli chef Angelo Sabatelli (Stella Michelin), Tano Simonato (Stella Michelin), Michele D'Agostino e Gregori Nalon hanno composto la giuria di merito; Titti Dell'Erba, Anna Maria De Luca, Giuseppe Milazzo, Carmelo Sapienza e Alessio Valenti hanno seguito l'abbinamento vini. Autori delle ricette, anche gluten free, sono stati Nicola Schilirò, Pietro Scalisi, Cosimo Milanese, Daniela Greco, Gianluca Mignemi, Piera Parisi, Alessandro Leonardi, Manuela Di Gregorio, Rosanna De Carlo, Ottaviano Zizzi, Natale Spolverino, Silvana Felicetta Colucci, Raffaele Satriano, Leonardo Massaro, Rosario Leonardi, Roberto Trimarchi, Alessandro Maccarone, Francesco Milazzo, Enza Arena, Giovanni Montemaggiore, Luca Giannone, Gianluca Interrante, Anna Martano e Sergio Filippini.



Da sinistra i
giudici

Gregori
Nalon

Michele
D'Agostino

Tano
Simonato

Angelo
Sabatelli

CENTRO
SERVIZIVOLONTARIATO
ETNEO

I vincitori del contest web, le cui ricette sono pubblicate nell'e-book, sono invece Maria Letizia Spolverino, Antonio Franco Intelisano, Gina Schilirò, Federica Guglielmino, Sebastiano Leo, Claudio Cavadi, Nicola Mac-

nicazione, a InForma (agenzia creativa di Catania che ha curato gratuitamente l'impaginazione e la grafica e la pubblicazione stessa dell'ebook grazie a una generosa donazione), a Giancarlo Marino di Media-

Questo il link diretto per l'acquisto della copia del volume.

Collegarsi al sito www.amazon.it e digitare in ricerca "Cucinoin40ena". Oppure inquadrare con il proprio cellulare il Qrcode

**AiC**Associazione
Italiana
Celiachia**Sicilia**

chiarella, Vincenzo Contini, Carlo D'Amato, Mariangela Celona, Antonio Muratore, Gianluca Cavallo nelle varie categorie (antipasti, primi, secondi e dessert).

Il ringraziamento particolare dell'associazione va dunque ad Andrea Finocchiaro per l'ideazione del progetto, a Marcello Proietto di Silvestro per il coordinamento editoriale, a Maria Ausilia Boemi per la comu-

EtnaRisto per la consulenza strategica e il supporto informatico, ai partner istituzionali Aigs, Disciples d'Auguste Escoffier Sicilia, Aic Sicilia e Csve.

Un grazie affettuoso anche al Parco Commerciale Le Zagare di San Giovanni la Punta (Ct) e all'Istituto omonimo Pestalozzi di Catania che hanno creduto nel progetto, sostenendolo economicamente.

**Serena Surdo****MEDIAETNARISTO**



Una scuola di Eccellenza a servizio del Territorio. Questa la Pestalozzi di Catania, partner di Ristoworld Italy.

Scuola dell'Infanzia
Scuola Primaria
Scuola Secondaria di I Grado a indirizzo musicale
Scuola Secondaria di II Grado (Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera)
Punto di erogazione del servizio del CPIA CT1

Viale Seneca – Villaggio Sant'Agata Zona A
95121 Catania (CT)
Tel. 095454566
email:
ctic86200l@istruzione.it

Dirigente scolastico
Prof.ssa **Elena Di Blasi**



www.pestalozzi.cc/ic

*Acquista ora la copia di **#Cucinoin40ena** e partecipa anche tu alla gara di solidarietà promossa da Ristoworld Italy. Inquadra con lo smartphone il QrCode di fianco e verrai automaticamente collegato alla pagina Amazon per l'acquisto.*

***#Cucinoin40ena** è un ricettario frutto della corale iniziativa che vede coinvolti chef stellati, cuochi, consulenti della ristorazione, sommelier, pasticceri, food blogger, studenti e casalinghe. Un mondo che esprime solidarietà e amicizia!*



stelle & lacrime



MICHELIN

Tutte confermate le 11 Tre stelle Michelin in Italia.

Lo ha annunciato il direttore Comunicazione di Michelin Italia Marco Do aprendo la cerimonia Michelin Star Revelation Italia 2021 di presentazione della edizione numero 66 della guida rossa.

La Guida Michelin nasce in Francia nel 1900 come aiuto per chi viaggia. La 66ma edizione italiana presentata oggi propone oltre 2600 indirizzi tra alberghi e ristoranti. I ristoranti che "meritano il viaggio" ad hoc, secondo il giudizio degli ispettori Michelin, sono Piazza Duomo ad Alba; St. Hubertus a San Cassiano; Da Vittorio a Brusaporto; Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio; Reale a Castel di Sangro; Enoteca Pinchiorri a Firenze; Enrico Bartolini al Mudec a Milano; Osteria Francescana a Modena; La Pergola a Roma; Le Calandre a Rubano; Uliassi a Senigallia.

Inoltre il firmamento italiano è più ricco da oggi: sono 26 i ristoranti premiati per la prima volta con 1 stella Michelin, e tra i premiati 14 chef sono under 35 e 4 under 30.

"I giovani si affacciano - ha sottolineato - in modo prepotente e la Toscana mostra un panorama tra i più dinamici".





Tutta un'altra storia per Davide Oldani. Lo chef del ristorante D'O a San Pietro all'Olmo, nel milanese, ha ricevuto infatti la seconda stella Michelin e il premio Michelin quale mentore della Sostenibilità dalle mani di Federica Pellegrini. A fare il grande salto anche la giovane brigata del Santa Elisabetta a Firenze e dell'Harry's Piccolo a Trieste.

"Sto tremando - ha detto Oldani, che è stato anche ambasciatore dell'Expo e cuoco del Villaggio Olimpico 2016 - non ho mai avuto questa sensazione del bello e del leggero.

Sono felice per i ragazzi che mi accompagnano in questa avventura nata 17 anni fa con la cucina democratica. E sono orgoglioso per il riconoscimento sulla sostenibilità che per me spazia dalla tracciabilità del cibo all'aiuto ai pescatori e ai cacciatori, oltre che nella valorizzazione di materie prime stagionali. I giovani - ha sottolineato ancora Oldani - devono imparare ad amare questo mestiere.

Il problema che rimane molto duro. Vogliamo impegnarci ora per avere grandi cuochi che non diventino schiavi nella vita

con turni massacranti. La Francia sta facendo qualcosa in tal senso. Vorrei che anche da noi i ragazzi delle scuole pubbliche possano andare all'estero per fare esperienza e tornare poi in Italia con l'orgoglio di rientrare nel Paese della cultura gastronomica più legata al benessere".

A premiare gli Chef Stellati Federica Pellegrini che, in qualità di Ambassador Michelin, ha annunciato i nomi dei 13 chef ai quali è stato assegnato il simbolo della sostenibilità, la "stella" verde.

Oltre ad Oldani, le stelle verdi sono piovute inoltre nelle cucine di Gardenia a Caluso; Don Alfonso 1890 a Sant'Agata Due Golfi; Osteria Franciscana a Modena; Dattilo a Strongoli; Lazzaro 1915 a Pontelongo; Virtuoso Gourmet- Tenuta le Tre Virtù a San Piero a Sieve; Joia a Milano; I' Cio-cio-Osteria di Suvereto; Casa Format a Orbassano; Caffè La Crepa a sola Dovarese; Lanterna Verde a Villa di Chiavenna.

Inoltre, occasione della presentazione della Guida Michelin Italia 2021 sono stati

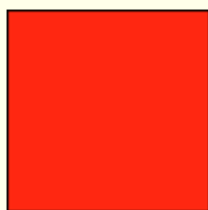
conferiti 4 premi speciali: "Giovane chef 2021" by Lavazza, assegnato a Antonio Ziantoni, Ristorante Zia, Roma. Il premio Michelin Servizio di Sala 2021 by Intrecci - Alta Formazione di Sala, assegnato a Christian Rainer, Peter Brunel Ristorante Gourmet, Arco

(Trento). Il premio Michelin Mentore 2021 by Blancpain, assegnato a Niko Romito, Ristorante Reale, Castel di Sangro (L'Aquila).

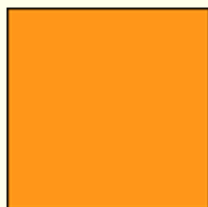
E il premio Michelin Sommelier 2021 del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, assegnato a Matteo Circella, Ristorante La Brinca, Ne (Genova).



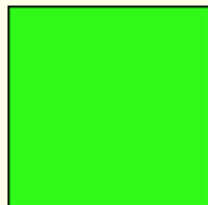
colori in tavola



Il rosso indica la presenza di licopene e antocianine, che favoriscono la naturale protezione delle cellule dai radicali liberi.



Il giallo arancio è fonte di carotenoidi e flavonoidi che aiutano a proteggere la vista, possono prevenire l'invecchiamento cellulare e rafforzare la risposta immunitaria.



Il verde indica la presenza di clorofilla, magnesio, acido folico, carotenoidi e polifenoli che aiutano a rinforzare i vasi sanguigni, le ossa, i denti e migliorano la funzionalità del sistema nervoso.



Il viola-blu indica la presenza di antocianine, potassio e magnesio che combattono la fragilità capillare, prevengono l'aterosclerosi, aiutando a migliorare la memoria.



Il bianco garantisce un apporto di quercitina, composti solforati, flavonoidi, potassio e selenio che regolano i livelli di colesterolo, mantenendo fluido il sangue. Il tessuto osseo ne beneficia.

L'importanza di una alimentazione corretta giova non solo per l'aspetto fisico ma anche per la salute metabolica dell'individuo.

E i danni di una dieta non equilibrata sono difficili da correggere: un motivo in più, dunque, perché l'educazione alimentare corretta parta fin dall'infanzia.

La dieta mediterranea mantiene ancora il suo valore, a dispetto di tutte le diete di moda che si sono susseguite negli ultimi anni.

Frutta e verdura, pur incidendo poco sul fabbisogno energetico, apportano nutrienti fondamentali come vitamine, minerali e altre sostanze essenziali per la vita.



nuova data per Vinality

Nuova data per Vinality. La 54^a edizione del Salone internazionale dei vini e dei distillati di Veronafiere si terrà dal 20 al 23 giugno 2021, in contemporanea con Enolitech e Sol & Agrifood.

OperaWine 10th year anniversary con Wine Spectator sarà il 19 giugno.

La decisione è il risultato di un'attenta verifica, anche con le più autorevoli istituzioni in grado di formulare previsioni attendibili sulla curva pandemica ed è stata presa dopo uno specifico sondaggio di mercato.

«Lo spostamento a giugno – dice Maurizio Danese, presidente di Veronafiere Spa – è in linea con la revi-

sione del posizionamento dei calendari delle principali fiere internazionali italiane ed estere.

Il consiglio di amministrazione della Fiera ed i soci hanno fatto una scelta ponderata in base alle informazioni più attendibili in campo medico, considerando anche l'incoming di buyer extra europei.

Stiamo inoltre lavorando con la Fondazione Arena che organizza la stagione lirica e la città di Verona per offrire ai nostri ospiti internazionali un'edizione imperdibile».

«Vinality con OperaWine e le rassegne concomitanti – sottolinea Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere Spa – si svol-

geranno in un contesto temporale in cui il governo avrà avuto il tempo di predisporre le procedure di ingresso dei buyer internazionali nel nostro Paese. Nello stesso tempo in Europa vi saranno altri eventi rivolti alla promozione del settore vinicolo.

Si tratta di una decisione strategica e sinergica per consentire agli operatori del mercato e dell'informazione, soprattutto quelli provenienti da Asia e USA, che sono tra i principali visitatori delle nostre rassegne, di poter ottimizzare la loro partecipazione con un solo spostamento».

VeronaFiere



Ingresso di materie prime per
pasticceria, gelateria e
panificazione

Contrada
Ciappe Bianche
95047 Paternò
(Catania)

Telefono
095 853734

mail
gtrdolciaria@tiscali.it





Ricettario



della

Festa



*Viviamo i giorni
di Natale
piatti semplici,
gustosi,
della tradizione.
Prepariamoli insieme
con le Lady Chef
e gli Chef
Ristoworld Italy*

PIZZA il pane della festa



Una pizza dedicata a S. Agata anche nel periodo natalizio? Certo, anche perché ogni occasione è quella giusta per portare in tavola un alimento completo e gustosissimo come la pizza. Ovviamente di qualità. Dopo l'ottenimento da parte del ministero delle Politiche agricole del marchio di

qualità della pizza italiana con la Fondazione Mondo Pizza vogliamo, attraverso la pizza e coinvolgendo pizzaioli, associazioni e atenei, valorizzare l'enorme patrimonio gastronomico siciliano.

La Sicilia oggi è leader nella produzione e nella commercializzazione dei grani antichi: noi però vogliamo

valorizzare non solo le farine, ma anche gli ingredienti di farcitura, in particolare i presidi slow food siciliani (formaggi e pomodori). Farine di eccellenza, lievitazione a regola d'arte e tanta qualità nella scelta dei condimenti: ecco la perfetta triade per una pizza di qualità siciliana perfetta! prepariamola insieme...



Claudio Leocata

Segretario Nazionale
Ristoworld Italy e
Unione Pizzaioli Italiani
Master Coach
in panificazione e farine



550 g di acqua temperatura ambiente.
(utilizzare 100 g di questa stessa acqua per sciogliere il lievito)
3 g di lievito madre secco più 1,5 g di Lievito secco, sciolti entrambi in acqua tiepida con 2 g di zucchero di canna.
24 g di sale
15 g di olio Evo (aggiungere l'olio ad impasto finito)

Procedimento

Dopo aver fatto riposare l'impasto per mezz'ora coperto con un po' di pellicola, ripiegarlo più volte su se stesso, senza mai fare strappare la maglia glutinica.
Tenerla in frigo per 24 ore.
Prima di fare la pizza tenere fuori dal frigo 5 ore.
Stendere la pizza nella teglia e lasciarla per altri 15 minuti, coprire con la pellicola e l'olio ed aspettare che si rigonfi un po'.
Infornarla solo con patate, ciliegino ed olio Evo. A circa l'80% della cottura uscire dal forno: aggiungere tutti gli altri condimenti.

"Pizza di Sant'Agata a Natale"

Dose per 6 pizze
Fare la pizza di Sant'Agata con Grani antichi e frumento di Sant'Agata.



Ricetta ingredienti

Tuma, patate fresche affettate, acciughe, olive bianche schiacciate No-

Farine da utilizzare

1. Timilia (Grano Antico) Sicilia. 30% circa
2. Sant'Agata (frumento di grano duro) Sicilia. 40% circa
3. Maiorca (Grano Antico) Sicilia 30% circa

250 g Farina Timilia
250 g di Farina Maiorca
350 g di Farina Di Sant'Agata di grano duro

cellara dell'Etna,
ciliegino in cottura, olio Evo, Origano alla fine o rosmarino. Impasto per 6 pizze.
Cottura: forno a 240 gradi.



Claudio Leocata

Segretario Nazionale Ristoworld Italy
Unione Piazzaioli Italiani
Master Coach in panificazione e farine



isabella mon amour

Isabella è un drink tratto da uno dei personaggi dall'elogio Celia, probabilmente la più importante e celebre opera di Antonio Veneziano, poeta vernacolo vissuto nella seconda metà del '500 che tanto ha reso onore alla città di Monreale in Sicilia.

Ingredienti

- 3 cl di Marsala
- 3 cl di Triple Sec
- 3 cl di Bitter Campari

Procedimento

Preparare in un tumbler basso o in un barattolo da marmellata per una presentazione più innovativa.

Spremere un twist d'arancia o di buccia di mandarino e dare una mescolata con

il bar spoon. Come decorazione usare una foglia d'arancio, ovviamente sterilizzata, e una rondella d'arancia.



È possibile trovare "Isabella" e molte altre ricette nel "Cocktail Burger Letterario - Un incontro siciliano tra Food, Art & Drink".

A cura del Barman Alessio Salvatore Valenti,

dello Chef Andrea Finocchiaro e della Dott.ssa in Filologia Moderna Serena Surdo.



Trovate il "Cocktail Burger Letterario" su Amazon, edizione cartacea o digitale a questo link amzn.to/2DNGww6

Alessio Valenti

Entrée d'arancia con emulsione Olio EVO, sale rosso delle Hawaii, pepe nero macinato e concentrici di Tropea, rinfrescati da foglie di mentuccia fresca d'orto



Il Tarocco Sicilia
perfetto
protagonista
in tavola

Ingredienti per 4 persone

6 arance
Foglia di mentuccia q.b.
Sale q.b.
Pepe Nero macinato q.b.
3 cucchiari di Olio EVO
1/2 cipolla di Tropea

Procedimento

Dopo aver sbucciato le arance e private della pellicina bianca che ricopre ogni spicchio di essa, tagliarle a cubetti dentro una ciotola a bordi alti e versare



sopra l'olio, il pepe macinato e il sale.

Lasciare macerare il tutto per circa 10 minuti; contemporaneamente preparare una julienne concentrica di Tropea.

Quando i 10 minuti saranno passati, preparare il piatto scelto con l'aiuto di un coppapasta, inserire all'interno l'arancia condita, la cipolla e le foglie di menta.

Guarnire con l'emulsione rimasta e spolverare con un po' di pepe.



**Federica
Guglielmino**



Baccalà all'Aragosta



Ristoworld Italy

Ingredienti

700 g di baccalà
300 g di farina di ceci
100 g di farina di
rimacinato
30 g di polvere di corallo
di aragosta
200 g di pasta kataifi

Preparazione

Prendete il filetto di Baccalà e se molto salato, met-

tetelo in acqua fredda per un ora circa.

Successivamente sciacquatelo bene e asciugatelo delicatamente.

Procedete tagliandolo a cubetti, a vostro piacimento. Infarinate il pesce e frigetelo.

Adesso occupatevi della pasta kataifi. Prendetela e frigetela a parte.

Lasciate riposare per qualche minuto.

Appena avete cotto il tutto, servite il pesce con sopra la pasta kataifi, spargendo della polvere di aragosta che potete trovare in negozi che trattano prodotti di questa tipologia.

Aggiustare se ritenete necessario di sale e servire, decorando il piatto a vostro piacimento, ma senza esagerare, mi raccomando.

Auguri e buon appetito dal vostro Chef Salvò!



RAVIOLI SALMONE E BUFALA CON BESCIAMELLA ALL'ARANCIA DEL METAPONTINO PAN FRITTO DI MATERA E FLAVOIR AL GRAND MARNIER

Ingredienti per 4 persone

IMPASTO

400 g farina rimacinata
grano duro
4 uova (1 uovo per ogni
100 g di farina)

FARCIA RAVIOLI

200 g salmone fresco
100 g mozzarelle
di bufala
2 foglie basilico (tritato)
sale/pepe q.b

BESCIAMELLA ALL'ARANCIA

50 g farina 00
50 g burro
500 ml latte
1 scamorza di arancia

DECORAZIONI

50 g piselli
100 g seppie
150 g gamberetti
o salmone
1 spicchio aglio
olio evo q.b
50 ml Grand Marnier per
sfumare

di

Piera Parisi

Lady Chef
Delegata Basilicata
Ristorante Italy

70 g mollica di pane di
Matera

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con le
uova, fino ad ottenere un
impasto omogeneo.
Chiudere in pellicola e
lasciar riposare.





Versare un filo d'olio in padella e cuocere per pochi minuti il salmone.

Tagliare a cubotti la mozzarella di bufala e provateli dell'acqua in eccesso.

Frullare il tutto aggiungendo due foglie di basilico. (Fate riposare)

Stendere la sfoglia finché in trasparenza non si veda la vostra mano.

Infarinare.

Distribuite la farcia ad una distanza di 3 cm circa. Spennellate i bordi con un un po' di acqua, per evitare che si aprono durante la cottura. Sovrapponete la seconda sfoglia e con l'aiuto di un coppa pasta o un bicchiere, sigillate i vostri ravioli.

In un bollitore fate intiepidire il latte con la scorza di arancia, mentre in

una casseruola fate sciogliere il burro. Unite i due liquidi e successivamente incorporate la farina setacciata.

Mescolate a fuoco medio finché non sarà densa.

Aggiustate di sale e pepe.

Sbollentate i piselli e aggiustate di sale. Frullate e filtrate al colino per ottenere una vellutata omogenea.

Saltare in padella con un filo d'olio e 1 spicchio di aglio (privo di anima) le seppie tagliate a listarelle e i gamberi sgusciati. Sfumare con Grand Marnier.

(Far riposare)

Dorare in padella antiaderente la mollica di pane frullata.





Ristoworld Italy

**IMPIATTAMENTO**

Cuocere i ravioli in acqua salata per 5 minuti circa.

Saltare delicatamente in padella con besciamella.

Sul bordo del piatto stendere un cucchiaio di vellutata di piselli e adagiate sopra seppie, gamberetti e germogli.

Impiattate i ravioli, aggiungete il guazzetto al Grand Marnier, un cucchiaio di panfritto e un pizzico di paprika.

Buon Natale dalla Vostra Lady Chef!

**Piera Parisi**



disossato di coniglio arrosto



Chef
Cosimo Milanesi
Delegato Ristoworld
Emilia Romagna

Un secondo piatto pensato e realizzato con amore dallo chef Cosimo Milanesi, delegato Ristoworld Italy per la regione Emilia Romagna che ha realizzato un vero e proprio capolavoro del gusto in vista del Natale 2020! Certo un Natale quello che si sta avvicinando, un

tantino strano e che vivremo sicuramente in maniera diversa. Ma sarà pur sempre un Natale di...gusto! Grazie Cosimo per il regalo e per questa ricetta davvero interessante!

Ingredienti per 4 persone

1 coniglio da 1 kg circa
2 salsicce di mora romagnola
70 g di Parmigiano Reggiano
30 g di pane grattugiato
0,20 g timo fresco
0,20 g di salvia fresca
0,30 g basilico invernale



fresco
0,20 g rosmarino fresco
250 g pomodorini Pachino
1 cipollotto di Tropea

fresco
0,200 ml di olio extravergine d'oliva Evo
Sale e pepe qb





Procedimento

Iniziamo col dissossare il coniglio privandolo di tutti gli ossicini. Una volta completata questa operazione e dissossato il coniglio, andremo a stenderlo su un foglio di carta forno precedentemente oliato. Coniamo lo stesso con del sale, pepe ed olio.

A parte, in una terrina andremo ad unirvi le due salsicce, pane grattugiato, Parmigiano Reggiano grattugiato, parte delle erbe, prece-

dentemente tritate e le interiora del coniglio tritate.

Insaporiamo il tutto ed andiamo ad impastare fino a che non si ottenga un impasto omogeneo che andremo a stendere sul coniglio da farcire.

Ed eccoci all'ultimo passaggio: andremo a chiudere il coniglio formando un salame avvolto dalla carta da forno e legato. Infornare il coniglio per 50 minuti a 180 gradi.

Nel frattempo prepariamo la salsa
p e r





condire il nostro coniglio, con i pomodori Pachino tagliati in quattro parti, il ci-pollotto a



julienne, le restanti erbet-te aromatiche e circa 150 ml di olio extravergine d'oliva.

Portiamo a cottura per cir-ca 5 minuti e aggiustiamo di sale e pepe.

fosse un salame. Procede-remo così a comporre il piatto con le fettine ricava-te.

Ultimiamo con la salsa dei pomodorini Pachino.

Infine, a cottura ultimata, andremo a tagliare il coniglio già cotto a fettine come se



Chef
Cosimo Milanese
Delegato Ristoworld
Emilia Romagna





**Gregori
Nalon**

la mia TAGLIATA



GREGORNALON
cooking strategist

Ingredienti per 4 persone



50 g olio evo,
50 g salsa Kikkoman verde,
10 g basilico,
10 g prezzemolo

Per la finitura

1 litro di olio per friggere,
40 g bucce di melanzana
tagliate sottilissime.



Per la bistecca di manzo

800 g controfiletto di manzo tagliato in 4 pezzi uguali, 60 g kikkoman rossa, 40 g olio evo

Per verdure padellate

100 g peperone giallo,
100 g peperone rosso,
200 g zucchine,
200 g melanzane,
100 g pomodoro,
50 g cipolla,
20 g aglio,





salsa Kikkoman, basilico e prezzemolo tritati.

Per la finitura

Friggere velocemente rendendole croccanti le bucce di melanzana in olio caldo. Scolare. Sistemare nel piatto le verdure, porvi sopra la tagliata (togliere lo stecchino) e decorare con la melanzana croccante.

Procedimento per la bistecca

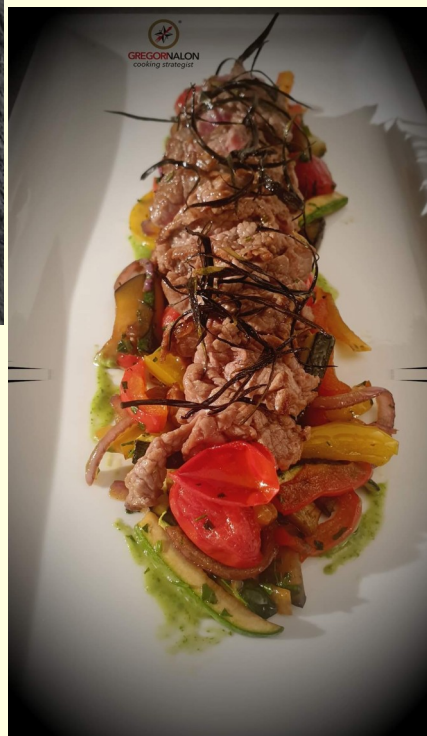
Condire le fette di carne almeno 2 ore prima della cottura. Tagliare sottili, infilzare con spiedo. In griglia, o piastra calda, mettere la bistecca, e girarla più volte in modo da velocizzare il riscaldamento dei liqui-



Guarda la videoricetta
<https://youtu.be/iuKzQcaWgec>



 **GREGORNALON**
 cooking strategist



di all'interno. Togliere dal fuoco, lasciar riposare qualche minuto. Servire togliendo lo spiedo di legno.

Per le verdure Padellate

In padella mettere acqua, olio e la cipolla tritata.

Accendere il fuoco e far evaporare fino a soffriggere. Unire l'aglio. E successivamente le verdure tagliate sottili.

Cuocere a fuoco vivo, unire i pomodorini e continuare alcuni minuti.

A fine cottura condire con

tutti pronti
per fare
la SPONGATA

antico
dolce
della
tradizione
parmigiana



Ilaria Bertinelli

Il Natale è segnato in ogni angolo d'Italia dalla presenza di dolci tipici che legano indissolubilmente ricordi e sapori: il Natale ha un suo gusto che sentiamo in bocca già solo quando i nostri pensieri si animano dei "film" delle feste in famiglia con le tavole imbandite e luccicanti.

Amo leggere delle tradizioni regionali e soprattutto della cucina povera e autentica che è alla base della nostra cultura gastronomica. In tutto questo, mi ha sempre colpito che le ricette dei dolci natalizi siano invece un tripudio di ingredienti preziosi e ricchi (soprattutto dal punto di

vista nutrizionale) come a voler rendere omaggio alla nascita di Gesù con un cibo speciale, un simbolo. E così, quasi ovunque, dolci natalizi significa frutta a guscio, frutta secca, miele, liquore e spezie, tutti ingredienti che raramente i contadini potevano portare in tavola.





Il dolce della tradizione parmigiana, la Spongata, non fa eccezione.

Quando ero bambina la preparazione delle Spongate era una sorta di rito perché se ne cucinavano in grandi quantità per arricchire i cesti di prodotti gastronomici da regalare a dipendenti, collaboratori, parenti e amici.

Le spongate si preparavano molto prima di Natale. Una volta cotte e perfettamente raffreddate, venivano prima incartate in un foglio di carta forno, poi in un sacchettino ermetico (e magari pure nella carta regalo per dare loro pregio) per fare amalgamare bene tutti i sapori e raggiungere la consistenza perfetta per il consumo.

La preparazione del ripieno si inizia qualche giorno prima della data programmata per la grande infornata perché "più il ripieno rimane a macerare, migliore è il gusto". Ripieno che è generalmente molto ricco di carboidrati semplici deri-

vanti dalla presenza di abbondante miele e zucchero, anche a velo per ricoprirne la superficie una volta cotta.

Ecco allora la mia versione "sugar light", una preparazione che comunque rimane ancora ben che ricca di



calorie!

La pasta che ho utilizzato è un adattamento della ricetta di famiglia della mia amica Lucia perché nella sua versione lo zucchero era davvero già ridotto al minimo. Il ripieno invece è un adattamento della ricetta della mia famiglia dove 150 g di miele e 2 cucchiaini di zucchero di canna nel ripieno sono stati sostituiti

da 150 g di marmellata: in questo modo il ripieno riesce a rimanere un pochino unito nonostante l'assenza del miele sicuramente più coloso. Un'altra piccola annotazione riguarda il pangrattato: in molte ricette della provincia di Parma viene aggiunto nel ripieno, ma questo ingrediente non è mai comparso nelle versioni di casa mia, quindi non lo troverete in questa spongata! Infine, la copertura. È tradizione cospargere il dolce cotto con molto zucchero a velo perché difficilmente la superficie risulta omogenea: il nome

spongata deriva dal termine latino "spongia", spugna, proprio per l'aspetto irregolare che ricorda quello di una spugna. Fedele alla tradizione ho voluto completare una delle mie spongate con lo zucchero a velo per scattare la foto, ma la seconda l'ho tenuta "al naturale" e, vi confesso, che a me piace ancora di più.





Ecco la ricetta completa

Carboidrati 38,11g per 100 g di Spongata
 Ingredienti per 2 Spongate da 18 cm di diametro

250 g farina (per la versione senza glutine: Farina per pane e impasti lievitati BiA-glut), 125 g burro, 50 g zucchero, 40 g vino bianco, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 pizzico di sale, q.b. acqua

Ingredienti per il ripieno

150 g mostarda di frutta, 150 g noci tritate grossolanamente, 150 g marmellata Arigoni senza zuccheri aggiunti (gusto a piacere), 100 g mandorle tritate grossolanamente, 25 g pinoli, 25 g uvetta, ½ bicchierino di liquore, q.b. cannella in polvere, chiodi di garofano e noce moscata

Preparazione

Mettete in ammollo l'uvetta nel liquore.



In una terrina mettete la mostarda di frutta tritata con l'ausilio di una mezzaluna o di un coltello trinciante, quindi aggiungete tutti gli altri ingredienti, compresa l'uvetta ammollata e il liquore. Regolate a vostro piacimento l'aromatizzazione, coprite la terrina con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare il ripieno almeno per un giorno.

Il giorno successivo preparate la pasta. Unite tutti gli ingredienti per la pasta e impastateli aggiungendo l'acqua necessaria



per ottenere un composto liscio, omogeneo e piuttosto morbido. Ricoprite la pasta con un foglio di pellicola trasparente e mettetela in frigorifero a riposare per circa 15 minuti.

Dividete l'impasto in 4 porzioni e stendetele con il matterello. Foderate con una parte uno stampo e farcitelo con la metà del ripieno distribuendolo in modo uniforme. Quindi chiudete con un secondo disco. Bucherellate la superficie con una forchetta e cuocete in forno già caldo a 200° C per circa 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente, quindi, a piacere spolverate con dello zucchero a velo. A questo punto, chiudete bene le vostre spongate con un foglio di carta forno e mettetele in un sacchetto chiuso o una tortiera fino al momento dell'utilizzo...che potrebbe essere anche dopo diversi giorni!



Ilaria Bertinelli



Dalle bollicine ai rossi dai rosati ai bianchi ecco cosa abbinare ai piatti delle feste

di
Titti Dell'Erba
Sommelier Ais Lecce



***Proseccchi, Amarone,
Passito di Pantelleria
Una carrellata
lungo tutta l'Italia
per brindare
a un sereno Natale
e a un anno nuovo
di speranza***

In un anno imprevedibile e senza precedenti come quello attuale, anche le festività natalizie saranno diverse dagli anni passati. Niente pranzi pantagruelici con i propri cari di vari gradi di parentela e niente cenone di Capodanno con amici e familiari o a fare festa dopo mezzanotte in discoteca.

La pandemia da Covid-19 quest'anno ha bloccato i tradizionali festeggiamenti ai quali siamo abituati, e quest'anno dovremo rimodulare la celebrazione del Natale, rimanendo nelle nostre accoglienti case, addobbate a festa, solo con i familiari più stretti.

Il Natale in famiglia diventa

però un momento ancora più speciale, quest'anno più che mai: il valore più importante resta sempre quello di "stare insieme", che in questo periodo così particolare acquisisce un valore inestimabile.

Allora pensiamo a come trascorrere queste feste in serenità tra addobbi, regali, canzoni di Natale e giochi di società.

Un tassello importante, oltre alla preparazione dei piatti della tradizione tipici delle festività natalizie è sapere quali bevande abbinarvi: un'alchimia non sempre così facile da realizzare.





L'atmosfera natalizia riporta immediatamente alle spumeggianti bollicine, adatte per un aperitivo, per un brindisi augurale o a tutto pasto, con qualche particolarità, ma da servire comunque sempre rigorosamente fresche e non ghiacciate, intorno ai 6°-8° gradi. Fa subito festa un brindisi con il celebre Prosecco, prodotto unicamente nel Nord-Est Italia, precisamente nelle regioni del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia (escluse le province di Verona e Rovigo) da Co-

negliano a Valdobbiadene da uve Glera (per l'85%) e per il restante 15% da altri vitigni Verdiso, Bianchetta e Perera, o con il pregiato Prosecco Superiore Cartizze, più pieno e amabile rispetto a quello tradizionale, originario in una piccola zona collinare di soli 106 ettari, che deve il suo gusto alle particolari condizioni del microclima e del suolo da cui deriva.



Entrato da poco nel panorama spumantistico anche il Prosecco DOC Rosè, il quale, con la sua delicata spuma rosata, farà sfavillare il suo perlage nei calici di tutto il mondo.

Continuando con le frizzanti bollicine italiane, possiamo scegliere quelle provenienti dalle rinomate e vocate zone dell'Astigiano che con la DOCG Asti, profumatissimo e dolce, è il compagno immancabile dei dolci natalizi, panettone e pandoro in testa; ma chi ha voglia di "esplorare" può provare la sua fresca verve fruttata e la dolce aromaticità anche con abbinamenti insoliti, come le ostriche crude, per non parlare dei classici salumi e affettati della tradizione.

Altra storia antica è quella dello spumante della Franciacorta in Lombardia, con i suoi rosè, versatili e delicati, da abbinare ai crudi di mare: accanto ai suoi brut,

extra brut e ai millesimati di pregio, segnaliamo il Satèn, tipico della zona, un Blanc de Blancs delicato e fruttato da uve Chardonnay, vitigno internazionale che ha trovato l'habitat naturale sulle colline, nelle vicinanze del Lago d'Iseo.



Non lontano possiamo trovare un'altra area spumantistica, Trento DOC che, con le sue bollicine eleganti e raffinate, vi conquisterà.

Oltre ai vini frizzanti e ai vini spumanti italiani, in abbinamento alle pietanze tradizionali di Natale come un risotto ai frutti di mare, possiamo spaziare da Nord a Sud, tra vigneti e vini, partendo dai vini bianchi altoatesini che, per le loro particolari caratteristiche, donano al palato sensazioni di estrema



freschezza e piacevolezza. Un vino bianco di grande pregio è anche il Pecorino Offida DOCG delle Marche che, profumato e corposo, intenso e forte, contribuisce ad esaltare i profumi del mare.

Ritorniamo al Nord per suggerirvi l'Amarone della Valpolicella, uno dei vini rossi più sontuosi e opulenti che potrete trovare in tutto il mondo, un gioiello che ha reso la Valpolicella e tutte le colline intorno a Verona una delle mete più amate da tutti gli amanti del vino.

Dal colore rosso rubino intenso, bouquet estremamente ampio e variegato, caldo, denso, pieno, si sposa perfettamente con un brasato, una lasagna al forno, una pasta al ragù di anatra.

In questa carrellata, non dimentichiamo i vini rosati pugliesi da uve Negroamaro, versatili e identitari dalle varie tonalità di rosa che, in abbinamento a tutto pasto sino al dolce, catturano i palati più esigenti. Pensate che il primo rosato italiano imbottigliato in una bottiglia di birra nel 1943 fu "Five Roses", attribuito al rosato da Negroamaro (90%) e Malvasia Nera (10%) è

legato alla contrada "Cinque Rose" di Salice Salentino, dove la nota famiglia pugliese Leone de Castris, vitivinicoltori dal XVII secolo, possiede diversi ettari di vigna e dove per diverse generazioni la progenie è stata di cinque figli, quindi "Cinque Rose",

come si chiamava all'inizio l'intramontabile rosato. Per concludere in bellezza, con i grandi classici della pasticceria italiana come i torroni o quelli della pasticceria siciliana come cassate, cannoli, paste di mandorle, consi-

gliamo un Passito di Pantelleria prodotto solo in Sicilia da una base di uve Moscato di Alessandria (o Zibibbo).

Dal colore ambrato, dolce e aromatico, grazie ad un lento appassimento dei chicchi al sole ammalia con le sue note fruttate, mielose, dense e consistenti. Patrimonio dell'Unesco, è uno dei vini passiti più noti al mondo.

Invece, per i tradizionali dolci secchi e morbidi come pandoro e panettone, non c'è niente di meglio di una sfavillante bollicina italiana che sgrassa la bocca e accompagna con note fruttate i dolci.

Esplorare tutti gli immaginabili accostamenti di piacevolezze ed espressività, partendo dai più classici a quelli più arditi e originali.

Sobrietà, responsabilità e intelligenza le parole d'ordine di questo Natale 2020, con un pensiero, tenero e positivo, rivolto a chi è meno fortunato di noi.



Titti Dell'Erba
Sommelier Ais Lecce



dolce di copertina

Abbiamo scelto la torta Irish Coffee di Sabina Martorana come dolce di copertina in questo numero di Natale. Una torta molto laboriosa ma squisita, come scrive l'Autrice stessa, che ringraziamo, sulla sua pagina!

«La torta Irish Coffee ha una consistenza soffice e umida, un intenso profumo di cioccolato e caffè che io ho abbinato alle note di un liquore alla melagrana. Avete capito bene: ho sostituito il classico whiskey della ricetta originale irlandese con un liquore home made, fatto proprio da me con le melagrane di stagione. Il risultato finale è un trionfo di gusto e colore. Naturalmente ho pensato a una preparazione in tema natalizio perché è un dolce ottimo da proporre nelle prossime feste. Avete il tempo di organizzarvi e provare: non ve ne pentirete! Credetemi, stupirete i vostri ospiti e il vostro palato. Si può davvero dire: Bella da Vedere, Buona da Mangiare!».



Trovate la Torta Irish Coffee, tutti i passaggi per realizzarla e tante altre interessanti ricette dolci & salate direttamente sul sito. Seguite il link

<https://sabinamartorana.com/torta-irish-coffee>





carezze di Natale



Come da tradizione consolidata, anche questo Natale l'associazione Ristoworld Italy, con un respiro di grande attenzione per le attività benefiche e di solidarietà, mette in campo alcune iniziative.

In particolare, il fondatore dell'Associazione Andrea Finocchiaro, responsabile compartimento attività Humanitas, ha ideato l'iniziativa Dolcezze e Carezze di Natale.

«Attraverso questa iniziativa - commenta lo chef Finocchiaro - desideriamo portare, il 24 dicembre, proprio alla vigilia della festa più sentita dell'anno, un dolce per dire "grazie" al personale in servizio quella notte negli Ospedali Garibaldi Nesima, Garibaldi Catania, Maria SS. Addolorata di Biancavilla, presso la Casa di Riposo Ipab Vagliasindi Randazzo, e infine alla Questura di Catania.

Un piccolo gesto per ringraziare il personale sanitario, medico, paramedico,

ausiliario e le Forze dell'Ordine che ogni giorno e, in questo periodo particolare di pandemia, vegliano sulle nostre Comunità senza risparmiare energie e fatica».

L'iniziativa ha già ricevuto il patrocinio della Fratres di Catania e dell'Associazione Sikelos, nonché Pro Loco Nicolosi Etna.

Golden partner di questa attività la Onlus "Salesiani per il Lavoro".

L'associazione Ristoworld conferma così anche in questo particolare periodo la propria vocazione alla solidarietà e alle attività a favore di quanti sono in difficoltà o non possono godere un momento di felicità a causa delle problematiche Covid che stanno interessando ormai da quasi un anno tutto il mondo.

Ristoworld è presente in tutte le sue componenti.

Perché donando, si riceve!



#cucinoin40ena

Ristoworld Italy

da videoricette

a e-book solidale

Compralo su Amazon



Ristoworld Italy

Tuteliamo & Valorizziamo la Cultura Enogastronomica Turistica ed Artistica d'Italia



#cucinoin40ena

Una ricetta al giorno

Manuale di sopravvivenza in cucina realizzato ai tempi del Covid 19



Il Covid frena ma non ferma



il Nucleo

Emergency Puglia

Ristoworld Italy

Diverse le iniziative svolte dai volontari del gruppo, anche in collaborazione con altre Associazioni, per dare una mano in questi periodi difficili, in attesa di tornare a operare a pieno regime



Tutto nacque da una particolare esigenza di carattere solidale, durante il lockdown iniziato a marzo 2020, allorquando il mio delegato provinciale di Ristoworld Italy, lo chef Fabrizio Capasa, impegnato in attività di volontariato nel Comune di Martano (Lecce), mi chiese se si potesse attivare il nucleo Emergency in Puglia. Da delegato regionale dell'associazione, prontamente girai la richiesta al presidente

Nazionale Marcello Proietto Di Silvestro, al quale mi lega un profondo rapporto di stima e collaborazione, e questi immediatamente ci diede l'incarico di procedere, nominandomi coordinatore di Protezione civile Puglia nucleo Emergency.

Tutto questo avveniva appunto alla fine di marzo 2020 e da allora non ci siamo fermati un momento.





Con entusiasmo abbiamo iniziato a collaborare con le istituzioni di Lecce e con il Coc di Martano, attraverso il quale Fabrizio Capasa collabora direttamente in prima persona, per distribuire alimenti e con servizi di controllo e monitoraggio per assistere le persone bloccate in casa con scarse risorse economiche. Un'opera quotidiana con la quale Emergency di Ristoworld si è talmente distinta che, alla fine della prima fase dell'emergenza, il sindaco di Martano ha ringraziato lo chef Capasa e Ristoworld Italy con un comunicato ufficiale.

Ma non finisce mica qui: in contemporanea all'opera dello chef Capasa, mi sono attivato anch'io nell'organizzazione di questo braccio operativo solidale di Ristoworld in provincia di Bari, anzitutto facendo realizzare una maglia con i loghi dell'associazione e creando così una divisa che ci renda immediatamente riconoscibili come operatori del nucleo Emergency di Ristoworld Italy.

Inoltre, ho chiesto il supporto di amici attivi in altre associazioni e abbiamo attivato così una partnership destinata a continuare nel



tempo con la Overland e con la Protezione civile Regione Puglia.

Si è avviata così una proficua collaborazione con loro sul territorio di Putignano e Acquaviva Delle Fonti che ci ha portato a partecipare attivamente a varie tipologie di servizio e controllo territoriale, entrando anche a fare parte della scuola droni di Acquaviva con cui svolgiamo attività di monitoraggio territoriale.

Dopo qualche tempo di servizi anti-Covid sul territorio - comprese manifestazioni pubbliche e di interesse come il mercato settimanale - abbiamo organizzato anche un servizio stabile con il comando di polizia locale di Acquaviva, ricevendo da questo e dal sin-

daco un sentito ringraziamento per la collaborazione che ancora oggi continua con altre attività, come la distribuzione gratuita di mascherine chirurgiche.



Anche durante il periodo estivo in cui l'emergenza Covid si era attenuata e, pur essendo io impegnato nel lavoro, siamo riusciti comunque a continuare a dare una mano e, quasi a fine estate, abbiamo effettuato in particolare il servizio di controllo per la festa patronale della Madonna di Acquaviva delle Fonti e, in seno ad essa, nello specifico un servizio con l'istituto di vigilanza "La fonte", sempre rivolto al contenimento della pandemia impedendo eccessivi assembramenti. In questa occasione, abbiamo conosciuto l'attore Sergio Rubini con il quale abbiamo svolto un servizio di affiancamento. Attività che si sono concluse con una cena di gruppo per la quale ho curato, manco a dirlo, in prima persona la cucina...

Continua ancora, anche se frenata per ora dalla pandemia, la collaborazione del nostro nucleo Emergency Puglia di Ristoworld Italy con Angelo Piccici, vice presidente Overland in Acquaviva: tante le iniziative in cantiere, per ora rimandate a tempi migliori, tra cui corsi amatoriali di cucina, ma non solo.

Invece, su mia sollecitazione e in collaborazione con il presidente Overland, Giampiero D'Aprile, ci stiamo attivando per un Natale di solidarietà: io realizzerò i miei speciali panettoni artigianali e la



Overland li proporrà ai propri soci per autofinanziare le attività di Protezione civile. Né si ferma comunque il supporto alle persone in difficoltà: l'avventura continua, nella speranza che presto il Covid sia sconfitto e tutti si possa tornare a una vita normale.



Chef Executive
Ottaviano Zizzi
 Delegato Puglia
 Ristoworld Italy
 Responsabile Nucleo
 Emergency Puglia





la follia dell'italian sounding

Con l'accezione inglese "Italian Sounding" si definisce un fenomeno che agisce manipolando l'ottima brand reputation che il prodotto alimentare italiano ha nel mondo.

Consiste nell'utilizzo di denominazioni, riferimenti, immagini e segni che evocano l'Italia e – in particolare – alcuni dei suoi più famosi prodotti tipici (dal parmigiano alla mozzarella, dall'Olio Evo alla passata di pomodoro), per promuovere la commercializzazione di prodotti confezionati all'estero e che nulla hanno a che fare con l'originale

italiano. L'Italian Sounding è un fenomeno che affonda le sue radici tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo, quando gli italiani cominciarono a emigrare all'estero e, facendosi conoscere con la loro creatività e la loro bravura nel settore artigianale ed enogastronomico, fecero conoscere al mondo le tradizioni italiane e i migliori prodotti. La domanda di Made in Italy cominciò a crescere e molte aziende estere iniziarono a imitare i nostri prodotti, senza ovviamente ottenere gli stessi risultati. Il problema è che per gli stranieri che non conoscono

no il vero Made in Italy è difficile capire quando si trovano davanti al fenomeno dell'Italian Sounding.

Si lasciano affascinare da nomi che ricordano quelli dei prodotti italiani e non capiscono la differenza. L'esempio più noto è il Parmesan, che sembra una pronuncia inglesizzata del Parmigiano, ma purtroppo ci sono moltissimi altri esempi.

Inoltre si fa un grande ricorso ai colori bianco, rosso e verde sulla confezione, per ricordare il nostro Tricolore o si usano definizioni italiane per evocare il nostro Paese senza





averci nulla a che fare in realtà.

Il fenomeno dell'Italian Sounding è molto diffuso un po' in tutto il mondo, dall'America all'Australia, dalla Russia alla stessa Europa.

Neanche i nostri "amici", europei, infatti, ci risparmiano questa che, per i nostri imprenditori, è una vera e propria offesa, ma soprattutto è un grandissimo danno economico.

I consumatori stranieri che acquistano prodotti che credono italiani vengono ovviamente ingannati dopo essere stati sedotti da colorate confezioni e nomi che al loro orecchio risultano "esotici".

Ma spesso non se ne accorgono, perché non conoscendo il vero Made in Italy non possono stimare la differenza con il rischio degli stessi vengano delusi da una qualità che certamente non è l'originale.

C'è, dunque, oltre alla beffa economica ingente, un pericoloso danno di immagine.

La locuzione "Italian Sounding" ha iniziato ad avere una certa diffusione mediatica durante le battute finali di Expo 2015, quando Federalimentare, nell'ambito di un dibattito tenutosi al padiglione "Cibus è Italia" in merito al problema delle contraffazioni e dell'Italian

Sounding, ha chiesto al Governo Italiano la costituzione di un "Osservatorio permanente sull'Italian Sounding".

I prodotti contraffatti violano per la maggiore marchi registrati o altri segni distintivi tutelati per legge come, ad esempio, le denominazioni di origine (DOC, DOP, DOCG, PAT, IGP, IGT, STG), perciò la contraffazione è perseguibile legalmente.



Invece i prodotti Italian Sounding non possono essere classificati come illeciti dal punto di vista strettamente giuridico, ma rappresentano comunque "un danno ingente per l'economia italiana e per le potenziali esportazioni del Made in Italy".

Spesso i consumatori stranieri non hanno gli strumenti per distinguere un salame estero da un vero salame italiano e, più in generale, per non essere ingannati da un tricolore usato in modo truffaldino.

Per contrastare l'Italian Sounding, allora, si punta sull'informazione, portando la cultura alimentare italiana all'estero per raccontare

la storia e le caratteristiche di un patrimonio enogastronomico unico al mondo. È questo l'obiettivo del già citato progetto True Italian Taste o dell'iniziativa nata da una collaborazione tra la Direzione generale lotta alla contraffazione del Mise e Federalimentare, in virtù della quale, negli anni scorsi, sono stati organizzati eventi in Canada e Russia, con seminari e masterclass per educare i consumatori locali.

Una forma di educazione permanente, un costante richiamo all'italianità vera con esempi sul campo e soprattutto con materiale audio e video che risenta del fascino dei nuovi sistemi di comunicazione e quindi utilizzi i social in maniera preponderante.

Non restano allora che gli accordi commerciali, che sono una soluzione imperfetta, come si è visto con la polemica divampata sul trattato di libero scambio tra Unione europea e Canada (Ceta).

Una azione corale che sotto la regia unica e certa dello Stato Italiano possa dar voce ai produttori tutelando e garantendo nel mondo la migliore produzione italiana, una produzione che, certamente, nessuna operazione di pseudo adulterazione potrà snaturare.





shoppinando

Gadget utili e personalizzabili

www.shoppinando.it

Nel 2007 nasciamo, specializzandoci in ricami, su gadget e abbigliamento personalizzato per privati, attività commerciali e comunità.

Nasce **RICAMIDEA** Ricamiamo la tua idea".

Dal 2014 ci specializziamo nella stampa digitale, sempre su gadget e abbigliamento personalizzato per privati, attività commerciali e comunità.

Dal 2017 ci siamo specializzati nel settore dei Biglietti

da Visita, Volantini, brochure, cartoline, ecc.

Dal 2018 nasce la vendita On line con **SUITEPRINT** per quanto riguarda biglietti da visita, volantini, ecc e

SUITECREATIVA per quanto riguarda la vendita di abbigliamento promozionale e lavoro.

Nel 2019 nasce presso il Centro commerciale Porte di Catania (Auchan) il negozio **SHOPPINANDO**, con una vasta esposizione dei nostri gadget persona-

lizzabili sia con stampa che ricamo.

Una crescita che nel tempo è sinonimo di affidabilità, passione e spirito imprenditoriale.

**Strada Gelso Bianco,
Centro Commerciale
PORTE DI CATANIA
95121 Catania
095 434374
www.shoppinando.it
info@shoppinando.it**



La Dad disorienta famiglie, docenti e studenti soprattutto quelli speciali



La concretezza e la concentrazione della lezione in presenza non possono essere sostituite da un collegamento da remoto con il pc

In questo periodo di lockdown ci stiamo confrontando tutti con la Dad o Ddi, due sigle che ormai accompagnano non solo gli studenti ma anche le loro famiglie.

Nuclei familiari costretti ad adattarsi per affrontare un sistema didattico non adoperato sinora, acquistando, a costo di sacrifici, nuovi dispositivi questa volta non per sfoggiare il computer più all'avanguardia ma perché ci sono più figli che, da studenti, devono seguire le lezioni in contemporanea.

Giustamente si doveva trovare una soluzione per mantenere viva la scuola ma, concretamente, la didattica a distanza non è appropriata per buona parte della società: a molti

studenti, pur psicologicamente preparati e tecnologici, la Dad sta creando non solo stanchezza mentale e problemi oculistici, ma anche disorientamento. E come la mettiamo con le attività sincrone e asincrone? Con le verifiche digitali dove ogni alunno può comodamente accedere ad informazioni, chiamiamole, "sottobanco" o la consegna di elaborati in scadenza avendo gli studenti libero accesso ad aiuti esterni? Su quale scaletta di giudizio appropriata dovrà basarsi ciascun insegnante?

Perché anche per i docenti si tratta di un grande lavoro inedito, circostanza da tenere in conto in caso di qualche discrepanza nei giudizi.

Sono queste domande che ci poniamo tutti...

Ma la Dad è un peso enorme soprattutto per i ragazzi certificati Dsa e Bes: se questi incontrano già particolari difficoltà di concentrazione e di apprendimento durante le lezioni regolari in presenza, immaginiamo cosa accade loro seduti




davanti ad un Pc con tutte le distrazioni casalinghe a portata di mano. Questi ragazzi hanno la necessità di adempiere le loro capacità in modo diretto, visivo e tattile.

La concretezza è basilare per loro.


Attrarre la loro attenzione con immagini, suoni, colori è una trinità perfetta per decifrare la loro chiave d'accesso. La Dad, con tutti i suoi milioni di microprocessori, non può avvalersi di tutto ciò. Provate l'emozione nell'ascoltare un concerto dell'Orchestra Filarmonica di Vienna in presenza, per poi udirla in casa davanti ad un computer. L'emozione non è la stessa... ve l'assuro!

Agata D'Emanuele
didattica di sostegno

Natale, 
 il momento ideale
 per lasciarsi coccolare
 da un buon libro
 dono ideale
 per tutte le età



di Sabrina Portale

Dai classici Alcott e Dickens a Rodari, dagli intricati gialli ai divertenti Page o Jerome e tanti altri: ecco i suggerimenti per regali graditi e intelligenti sotto l'albero 

Il Natale è ormai alle porte! La festa più attesa dell'anno sarà vissuta in questo 2020 in modo diverso, più sentito e spirituale, si apprezzeranno di più l'atmosfera e gli affetti familiari, ci sarà un'atmosfera austera, sobria e intima. Quest'anno è

tutto diverso... Anzi, quasi: quello tra libri e Natale, infatti, è e continua ad essere un connubio felice anche in piena pandemia, forse ancora di più quest'anno per considerare la festa più amata l'occasione letteraria per eccellenza.

Complice il freddo, il dover star chiusi a casa per evitare i contagi del Covid, possiamo infatti dedicare più tempo alla lettura di un buon libro, magari rendendo tutto ancora più piacevole con un fuoco scoppiettante dentro un grande camino, una tazza di cioccolata calda o di fumante tè fra le dita, gustando una profumata fetta di torta della nonna o sgranocchiando un torrone di mandorle, noc-

ciole o pistacchi o noci.

Una bellissima cornice mentre fuori fa buio ed ovunque brillano luci. Manca solo spegnere il cellulare, lasciare il pc nell'altra stanza e immergerci nella lettura di tante storie.

Proprio quella tazza accompagnata da quel dolce andranno a scaldare il corpo e arricchiranno un viaggio all'insegna di nuove sensazioni, emozioni, riflessioni in un rituale ormai più che collaudato.

Non a caso, la lettura è il viaggio di chi non può prendere un treno, un aereo, un autobus o mettersi alla guida di un'automobile. Ed è vero: i libri aprono mondi spesso sconosciuti e ci immergono in av-





venture straordinarie, ambientate in ogni punto del mondo.

Questi meravigliosi oggetti, in formato cartaceo e digitale, creano atmosfere indimenticabili che diverranno ricordi.

E il legame fra libri e cibi è fondamentale perché leggere, come alimentarsi, apporta benessere in tutto il corpo, infonde un senso di calore.

Non a caso si dice che la lettura è il cibo più apprezzato dalla mente e dallo spirito.

Proprio sotto le festività natalizie, molti scelgono di leggere. Molti

sono gli scrittori che ambientano i loro romanzi nel pieno delle feste.

Sono tante le storie di amore, di amicizia, di cura, che rimettono a posto i pezzettini di ogni cuore, danno ristoro o conforto o ci catapultano in una dimensione "altra".

Tanti sono i benefici che dà la lettura, piccoli dettagli capaci di aggiungere ulteriore magia alla già incantata atmosfera delle feste di Natale. La bellezza delle immagini e parole dei libri ben si fondono con la cornice tipica del periodo natalizio.

L'odore caratteristico della carta si mischia perfettamente con quello delle pietanze tipiche natalizie che prepariamo nelle nostre case.

Oggi più che mai, in questo clima di privazione, di lontananza dalla nostra consuetudine, leggere ci aiuta a divagare. E' auspicabile quindi riscoprire il valore della lettura come momento di incontro, vicinanza, confronto, condivisione e dialogo. Si può leggere da soli o condividere la lettura, come si faceva un tempo.

Perdendoci fra le pagine di un testo

intessuto di parole e immagini potremmo finalmente ritagliarci qualche attimo di quiete per rimettere a posto le idee, fare pace con noi stessi,

riflettere, ricordare, progettare lontani dal caos quotidiano.

Immergersi pienamente in una storia nuova e appassionante, immedesimarsi con i protagonisti o tornare tra le braccia di personaggi a cui ci siamo affezionati è ancora uno dei regali migliori che ci possiamo fare, soprattutto in questa delicata situazione.

Le festività targate 2020 forse, celebrate con questo spirito diverso, ci aiuteranno anche a dare importanza alle cose non superficiali.

L'invito è quello di regalare cose utili, come i nostri amati libri.

Regalare un libro è qualcosa di intimo, vuol dire avere un pen-



siero speciale e fare un dono di grande valore simbolico. Donare un libro costa poco e vale molto. In Islanda c'è la tradizione di regalare e leggere i libri durante la notte più magica dell'anno.

Un altro consiglio è quello di personalizzare il libro o i libri da regalare con una dedica scritta sulla prima pagina: chi lo riceverà ricorderà sempre che siete stati voi a regalarglielo e il pacchetto sia ancora più apprezzato. Ed ecco le lectture che consiglio per questo natale particolare. Per gli amanti dei grandi classici non possono mancare "Racconti di Natale", "Piccole donne" di Louisa M. Alcott; "A Christmas Carol" di C. Dickens, l'autore del più famoso delle feste natalizie; "Il piccolo principe" di Antoine De Saint-Exupéry.

Per gli amanti del fantasy le saghe di "Harry Potter", "Le cronache di Narnia", "Il Signore degli anelli", "lo Hobbit"; "La fabbrica di cioccolato" di Rohald Dahl. Sicuramente fra gli autori che leggerò ci sarà anche Gianni Rodari nel centenario della sua nascita.

Lectture non ascrivibili al Natale sono anche: "Sulla strada" di Jack Kerouac; "Abbandonare un gatto, 1Q84 - Capolavoro in trilogia, Kafka sulla spiaggia di Haruki Murakami e della sua amica Mieko Kawakami uno dei nomi più chiacchierati del 2020 letterario a livello internazionale grazie al suo "Seni e uova"; "Memorie di Adriano" di Marguerite Yourcenar; la

tetralogia de "L'amica geniale" di Elena Ferrante, "L'Arminuta" di Donatella Di Pietrantonio, "Accabadora" di Michela Murgia, "Il ballo" di Irene Nemirovsky

"Il buio oltre la siepe" di Harper Lee, scritto grazie a un regalo di Natale. Particolari sono anche le storie a fumetti di Zerocalcare.

Le storie di Georges Simenon, Agatha Christie, A. Conan Doyle, Ken Follet, Jo Nesbø e molti altri che hanno reso il Natale non bianco bensì "giallo".

Se volete ridere ecco "Come Sono Diventato Stupido" di Martin Page o "Tre uomini in barca (per non parlare del cane)" di Jerome o "Una cosa divertente che non farò mai più" di Wallace David Foster.

Non quindi suggerimenti di un solo genere, ma più generi che riusciranno a conciliare varie tipologie di lettori, a sottolineare la versatilità della lettura e l'universalità della letteratura senza etichette che tengano. E per concludere, una frase di Amos Oz: *"I libri, loro non ti abbandonano mai. Tu sicuramente li abbandoni di tanto in tanto, i libri, magari li tradisci anche, loro invece non ti voltano mai le spalle: nel più completo silenzio e con immensa umiltà, loro ti aspettano sullo scaffale"*.

A Natale leggete di più.

Leggete, Leggete, Leggete!



Sabrina Portale





Mentre prepariamo questo numero ci giunge notizia della scomparsa di Carmelo Gentile, chef executive del Beauty Garden Banqueting di Biancavilla.

Non è certo facile in questi momenti, prendere parola e tracciare, in appena qualche minuto, il percorso di una vita, i colori di una esistenza, i sorrisi e le gioie di un grande uomo.

Si perché Carmelo Gentile, lo chef Carmelo, è stato un grande uomo che ha saputo fare della propria esistenza un esempio e modello per le nuove generazioni. La dedizione al lavoro, l'affidabilità, la precisione, la puntualità ne hanno fatto un vero e proprio guerriero della brigata di cucina, una roccia e non solo fisicamente. Insomma, un gigante buono che ha fatto della cucina e della preparazione dei migliori cibi una missione di vita.

Carmelo è stato legato professionalmente in esclusiva al Beauty Garden e non solo per motivi familiari: questo posto lo sentiva suo, lo amava, lo difendeva, lo proteggeva. Lo ha visto crescere, mattone dopo mattone, sala dopo sala, e consolidare nei risultati e oggi, dopo quasi 30 anni il Beauty Garden della famiglia Leocata è diventato un nome nella ristorazione professionale siciliana. Umiltà e costanza. Forza d'animo e perseveranza. Il senso della misura e del risparmio.

La nostra Associazione ricorderà lo chef come esempio e modello per le generazioni future in cucina ed è per questo che verrà dedicata una sezione del prossimo concorso di cucina, proprio alla cucina della tradizione della quale Carmelo era innamorato. Una piccola testimonianza di affetto per una grande persona e tutta l'associazione Ristoworld si stringe attorno alla moglie, ai figli, alla famiglia, agli amici e colleghi di lavoro nel ricordo di un uomo che ha sempre indossato e onorato ogni giorno la sua Giacca Bianca.

Ristoworld Italy

Con
#cucinoin40ena
Ristoworld Italy
trasforma
gustose
video-ricette
dei social
in e-book solidale

Compralo su Amazon



Ristoworld Italy

Tuteliamo & Valorizziamo la Cultura Enogastronomica
Turistica ed Artistica d'Italia



#cucinoin40ena

Una ricetta al giorno

Manuale di sopravvivenza in cucina
realizzato ai tempi del Covid 19

Ristoworld Italy

TESSERAMENTO RISTOWORLD ITALY ANNO 2021

Per l'anno sociale 2021 (1 GENNAIO – 31 DICEMBRE 2021) le tipologie di tesseramento saranno tre:

Socio Enogastronomico / Socio Professionista / Socio Business

Per i ragazzi al di sotto dei 18 anni, studenti scuola alberghiera e professionale, o per quanti iscritti a corsi di formazione professionale, la tessera è gratuita solo se la Scuola o l'Ente di Formazione aderisce al protocollo di intesa con l'Associazione. (vedere il protocollo di adesione scuole ed enti di opportunamente predisposto).

Socio Enogastronomico € 35

(Riservata agli amatori, casalinghe, docenti e a quanti hanno la passione per la cucina e i dolci anche se svolgono una attività prevalentemente diversa)

SERVIZI OFFERTI AGLI ASSOCIATI

- Riceverai la tessera associativa online 2021
- Seminari Gratuiti con rilascio di attestato
- Pubblicare i tuoi Articoli sulla Rivista
- Partecipare a tutti i web Contest gratis
- Sconto del 10% sui Corsi di Formazione
- Partecipazione Scontata a tutti i nostri concorsi
- Partecipazione Gratuita ai seminari e convegni
- Verrai informato su tutte le attività sul territorio
- Ricevi la nostra Rivista On Line annuale
- News sui Bandi di Finanziamento Impresa
- News diretta sulle offerte lavorative
- Sconti sui circuiti fidelizzati Ristoworld
- Convenzione e Consulenza Sindacali Associati

Socio professionista € 60

(Riservata a Chef, Maitre, Sommelier, Pasticceri, Cake designer, Pizzaioli, Barman, Chef de Rang etc...). Si accede a questa tipologia inviando oltre ai dati di routine anche il curriculum vitae

SERVIZI OFFERTI AI PROFESSIONISTI *

- Riceverai la tessera associativa online 2021
- Riceverai la Giacca Ufficiale Ristoworld Italy 2021 *
- Riceverai Grebbiule Ufficiale Ristoworld Italy 2021 *
- Seminari Gratuiti con rilascio di attestato
- Pubblicare i tuoi Articoli sulla Rivista
- Partecipare a tutti i web Contest gratis
- Sconto del 10% sui Corsi di Formazione
- Partecipazione Scontata a tutti i nostri concorsi
- Partecipazione Gratuita agli Open Day
- Verrai informato su tutte le attività sul territorio
- Ricevi la nostra Rivista On Line annuale
- News diretta sulle offerte lavorative e aiuto nella ricerca
- Sconti sui circuiti fidelizzati Ristoworld -
- Convenzione e Consulenza Sindacali Associati

* **Giacca se Cuoco professionista.
Grebbiule se Sommelier. Cravatta se Maitre
o altra tipologia professionale**

Socio Business € 99

- Riceverai la Tessera Associativa online 2021
- Riceverai il prestigioso certificato da posizionare all'interno dell'esercizio commerciale "Consigliato da Ristoworld Italy" 2021
- Riceverai l'Adesivo da collocare all'ingresso dell'esercizio commerciale "Consigliato da Ristoworld Italy" 2021 - Circuito di qualità
- Riceverai la Cravatta Ufficiale Ristoworld Italy
- Sconto del 10% su Consulenze Professionali e Servizi connessi e sui corsi di formazione
- Aiuto nel reclutamento di personale professionale aziendale
- Pubblicare i tuoi Articoli e Materiale promo pubblicitario della tua azienda sui nostri social e Giornale web Ristoworld Italy Notizie
- Seminari Gratuiti sul Territorio con rilascio di attestato
- Partecipare a tutti i web Contest gratis e partecipazione scontata a tutti i nostri concorsi
- Ricevi la nostra Rivista On Line periodica
- Partecipazione Gratuita ai seminari e convegni
- Verrai informato su tutte le attività sul territorio con rilascio di attestato
- News sui Bandi di Finanziamento Impresa e News diretta sulle offerte lavorative
- Sconti sui circuiti fidelizzati Ristoworld
- Convenzione e Consulenza Sindacali Associati



Ristoworld Italy

Ristoworld Italy

www.ristoworlditaly.it
tesseramento@ristoworlditaly.it
Infoline +39 3517786012

Codice Fiscale 93171870871

B.C.C. LA RISCOSSA REGALBUTO
IBAN: IT69Y08954841650 0500 0067 501
Cod. BIC: CCRTIT2T000



Ristoworld Italy

Modulo di iscrizione all'Associazione (si prega di scrivere in stampatello)



Nome: _____ Cognome: _____

Professione: _____

Nat_ a _____ Prov _____ Stato _____

Il _____ Codice Fiscale o Partita Iva _____

Residente a _____ CAP _____

Prov: _____ Indirizzo: _____

Cellulare _____ Numero WhatsApp _____

E- Mail _____



Chiede di diventare

SOCIO 2021
(1 Gennaio – 31 Dicembre 2021)
NELLA TIPOLOGIA

ENOGASTRONOMICO € 35

PROFESSIONISTA € 60

BUSINESS € 99

dell'Associazione "Ristoworld Italy" per l'anno 2021 versando la quota annuale presso il nostro conto corrente associativo o presso un nostro responsabile di distretto territoriale.

B.C.C. LA RISCOSSA DI REGALBUTO **IBAN: IT69 Y089 5484 1650 0500 0067 501** Cod. BIC:CCRTIT2TO00

INTESTATA: Associazione Ristoworld Italy **CAUSALE:** Tesseramento 2021

Dichiaro di aver letto e approvato lo Statuto dell'Associazione Ristoworld Italy.

Dichiaro di aver Letto e Acconsentito all'Ass. Ristoworld Italy il trattamento dei dati personali secondo l'Informativa art. 13 del Regolamento EU 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 ("GDPR")

RISERVATO SOLO AI PROFESSIONISTI

DESIDERO FAR PARTE DEL NUCLEO SPECIALE DI CUCINA EMERGENCY Riconosciuto dal Dipartimento di Protezione Civile Matricola (40859 del 19/06/2014)

SI

NO

*Allegare Curriculum Vitae in formato pdf

**Allegare (fronte retro) Copia del Documento di Riconoscimento in corso di validità

Gli Chef, Pasticceri, Pizzaioli, Cake Designer etc... (che sottoscrivono il Tesseramento 2021 nella Categoria Professionisti), riceveranno la Giacca Ufficiale Ristoworld Italy

Misure per la Giacca (segnare con una X) **S M L XL XXL XXXL**

Altri Professionisti e gli Operatori di Sala (che sottoscrivono il Tesseramento 2021 nella Categoria Professionisti), nonché i SOCI BUSINESS riceveranno la Cravatta Ufficiale Ristoworld Italy.

I Sommelier (che sottoscrivono il Tesseramento 2021 nella Categoria Professionisti), riceveranno il Grembiule

Data,/...../..... FIRMA

La presente documentazione, compilata in ogni sua parte, unitamente alla ricevuta di pagamento può essere consegnata ad un nostro Responsabile di Distretto o inviata direttamente per mail a [✉ tesseramento@ristoworlditaly.it](mailto:tesseramento@ristoworlditaly.it) ☎ Infoline 351 7786012




BEAUTY GARDEN
BANQUETING & CATERING



Premi e riconoscimenti:

Medaglia d'Oro e Argento Concorso di Cucina 2018

Premio Mediterraneo alla professionalità

Premio ambasciatore della gastronomia italiana nel mondo

Premio nazionale "Cake Design" 2016-2017, (2018 per realizzazione della Statua di Sant'Agata)

Premio Ofelia per meriti professionali 2015-2017-2018.



s.p. 80 - C.da Croce al Vallone (zona vigne)

95033 Biancavilla (CT) - CHIUSO IL LUNEDÌ

Tel.: 095.688.802 - Tel./Fax: 095.981.281

info@beautygarden.it - beautygardenbanqueting@gmail.com

www.beautygarden.it

