



di Stefano Renzetti
www.bar.it

Il vecchio Grog aromatizzato al miele



In inverno nelle serate fredde e umide, sui campi da sci o fra le lenzuola con qualche linea di febbre la bevanda più antica, consigliata, efficace ed efficiente è il grog. Ogni esperto barman la sa consigliare al momento opportuno e trova sempre grande consenso.

GROG - Una porzione (4 cl.) di rum scuro da allungare con acqua (5cl.). Mettere in infusione alcune stecche di cannella, il succo di limone (2cl) e un bel cucchiaino di miele. Si fa scaldare il tutto in un pentolino sul fornello o direttamente nel vapore della macchina del caffè.

Molte sono le ricette del Grog che negli anni sono state conformate a seconda dei gusti e delle materie prime a disposizione nei vari territori dove veniva consumato. Di certo di grog originale ce n'è uno soltanto, quello ideato dal vice ammiraglio della **Royal Navy Edward Vernon**. Il grog era così importante che il 21 agosto 1740 venne inserito fra le razioni di bordo indispensabili per la sussistenza degli equipaggi. L'acqua che veniva caricata a bordo dopo poco tempo marciva e diveniva melmosa ed era indispensabile allungarla con qualcosa che



la mantenesse e niente era meglio dell'alcol, anche perché si riusciva a diluirlo per diminuire gli effluvi sui marinai. Fu così che dopo la conquista della Giamaica sostituirono il brandy e la birra con il rum e il capitano Vernon compose la ricetta, aggiungendo il succo di limone o lime e zucchero di canna perché si scoprì che dosi giornaliere di vitamina C prevenivano lo scorbuto. I marinai chiamarono questa bevanda annacquata 'Grog' dedicandola al suo inventore, l'ammiraglio Edward "Old Grog" Vernon, chiamato così per il cappotto di grogram che indossava. Sostenevano che la nuova bevanda, sanzionata dal regolamento, fosse sgradevole e del tutto diversa dal buon vecchio rum, sottile come il cappotto del vecchio Grog!

Oggi con l'aggiunta di miele il vecchio modo di consumare Grog è diventato gradevole, come lo era l'idromele. L'idromele è forse una delle bevande alcoliche più antiche al mondo e veniva prodotto e consumato da tutte quelle popolazioni che conoscevano le api e di conseguenza il miele. Semplice da preparare anche perché basta attivare una lenta fermentazione per ottenere una buona bevanda alcolica. In maniera più veloce si può anche ottenere un liquore al miele come da ricetta di seguito descritta

la mantenesse e niente era meglio dell'alcol, anche perché si riusciva a diluirlo per diminuire gli effluvi sui marinai. Fu così che dopo la conquista della Giamaica sostituirono il brandy e la birra con il rum e il capitano Vernon compose la ricetta, aggiungendo il succo di limone o lime e zucchero di canna perché si scoprì che dosi giornaliere di vitamina C prevenivano lo scorbuto. I marinai chiamarono questa bevanda annacquata 'Grog' dedicandola al suo inventore, l'ammiraglio Edward "Old Grog" Vernon, chiamato così per il cappotto di grogram che indossava. Sostenevano che la nuova bevanda, sanzionata dal regolamento, fosse sgradevole e del tutto diversa dal buon vecchio rum, sottile come il cappotto del vecchio Grog!

Good old fashioned grog with a hint of honey

During the cold, damp winter evenings, whether on the ski slopes or tucked into your bed with a slight temperature, the oldest, best recommended and most efficacious drinks of all is grog. Every experienced barman knows exactly when to recommend a welcome glass of grog.

GROG - One shot (4 cl) dark rum diluted in 5 cl water. Add a few cinnamon sticks, lemon juice (2 cl) and a generous spoonful of honey. Warm the mixture either in a small saucepan on the hob or using the steam nozzle of your coffee machine.

Over the years, many different recipes for grog have been created, varying depending on personal tastes and on the ingredients available in the wherever the beverage is consumed. There is, however, just one original grog recipe, devised by the Vice Admiral of the Royal Navy **Edward Vernon**. Grog was considered so important that on 21st August 1740, it was included in the list of vital on-board rations. Any fresh water loaded board soon went off, becoming sludgy, so something had to be added to the water to preserve it. Using alcohol was the perfect answer to this problem, because it also meant that it could be diluted, reducing its effects on the sailors. So, after the discovery of Jamaica, brandy and beer were replaced by rum, in a recipe concocted by Captain Vernon including lemon or lime juice and cane sugar, as it was found that a daily ration of vitamin C prevented scurvy. The sailors called this watered-down drink 'Grog' in reference to its inventor, who was known as Admiral Edward "Old Grog" Vernon because of the grogram coat that he wore. The sailors disliked this new rationed beverage because it was nothing like good old rum, saying that it was as thin as old Grog's coat!

With the addition of honey, Grog has now become a pleasant drink, much like hydromel. Hydromel is one of the world's oldest drinks and was produced and consumed by all populations that had learnt about bees and, as a result, honey. It is easy to make and can be turned into a delicious alcoholic drink with a simple slow fermentation process. A honey liqueur may be made more quickly, however, with the following recipe.



IDROMELE liqueore

Ingredienti: 350 g di alcol a 90°; 1l di acqua, 400 g di miele; 2 g di corteccia di cannella; 0,5 g di chiodi di garofano, 1 scorza di limone.

Fate macerare nell'alcol, in un vaso ben chiuso, cannella, chiodi di garofano e una scorza di limone (solo la parte gialla) per 10 giorni, filtrate. Mescolate il miele con l'acqua e fate bollire fino a ridurre di metà il volume della soluzione; lasciate intiepidire e versatela nel macerato. Quando si sarà raffreddato imbottigliate chiudendo con sughero e ceralacca.

Era usanza che le coppie appena sposate bevessero idromele durante il periodo di una luna dopo il matrimonio per ottenere un figlio maschio. Da lì sembra provenire la tradizione della "Luna di miele".

HYDROMEL Liqueur

Ingredienti: 350 g 90% alcohol; 1 litre water, 400 g honey; 2 g cinnamon; 0.5 g cloves; zest of 1 lemon.

Infuse the cinnamon, cloves and lemon zest (the yellow outer part of the skin) for 10 days in alcohol in a tightly sealed jar, then strain. Mix the honey with water and boil to reduce to half the original volume. Allow the mixture to cool until lukewarm, then add to the alcohol infusion. When completely cooled, bottle and seal with cork and sealing wax.

It was once traditional for newlyweds to drink hydromel for one cycle of the moon after their wedding to ensure that their firstborn was a boy. This is probably the origin of today's "honeymoon".

In liquori, grappe e cocktail sfiziosi



di Angelo Borrillo

Il miele è un alimento poco utilizzato al bar, ma che comunque non manca mai tra gli ingredienti base impiegati da un bravo barman. Tra i tanti il classico miele millefiori che viene utilizzato al banco per dolcificare il caffè o altre bevande di caffetteria oppure per proporlo nei periodi invernali ai nostri clienti ai quali, in caso di leggera influenza o altri sintomi legati a malattie di stagione, consigliamo un buon bicchiere di latte caldo con miele e cognac o rum. Altri prodotti trovabili tra le bottiglie del bar sono liquori e grappe al miele, tra i liquori i più conosciuti sono il Drambuie Scozzese liquore con base Scotch Whisky e miele oppure Irish Mist liquore Irlandese con base Irish Whiskey e miele. Prodotti da servire in bicchieri old fashioned con ghiaccio per gustarli al meglio. Due parole da spendere nei confronti del Drambuie, prodotto base per la preparazione del cocktail Rusty Nail o Scotch & Scotch. Rusty Nail: letteralmente "chiodo arrugginito", in realtà è un drink più amabile di quello che sembra, progressivamente mitigato nell'alcol dal ghiaccio a cubetti che si scioglie. Un vero emblema della Scozia, creato attorno agli anni Cinquanta e ricchissimo dei toni aromatici, caldi, spesso torbati dello scotch whisky con la golosa profondità di sapori dolci del miele. Un liquore legato alla figura pittoresca di Bonnie Prince Charlie, ultimo pretendente al trono scozzese. In alcuni bar il miele viene servito in abbinamento ai formaggi locali per piccoli stuzzichini o Happy Hour oppure, altra soluzione oggi molto di moda, nei croissant integrali con farcitura al miele.



Rusty Nail

Tipologia: short drink after dinner
6/10 scotch whisky; 4/10 drambuie.
Miscelare direttamente nel bicchiere
un old fashioned con ghiaccio, aggiungere
una spirale di limone e servire.

Drambuie

Liquore ottenuto con il Whisky scozzese
e miele di brughiera.

Irish Whiskey

Liquore molto dolce formato da
crema di latte e whiskey irlandese,
servito da solo con ghiaccio o miscelato
(idoneo per i frozen drinks).

Rusty Nail

Type: short after-dinner drink.
6/10 scotch whisky; 4/10
Drambuie. Mix directly in an
old-fashioned glass with ice, add
a spiral of lemon and serve.

Drambuie

liqueur obtained from Scotch
Whisky and moorland honey.

Irish Whiskey

very sweet liqueur made from
milk cream and Irish whiskey,
served alone with ice or mixed
(suitable for frozen drinks).

In liqueurs, grappas and tempting cocktails

Honey is a little-used foodstuff in bars, but which is never missing, however, among the basic ingredients used by a clever barman. Of the many different kinds, the classic mixed-flower honey can be used to sweeten coffee or other beverages or offered to our customers in the winter season, to whom, in the case of slight influenza or other symptoms of typical seasonal illnesses, we recommend a nice glass of hot milk with honey and cognac or rum. Other products that can be found among the bottles behind the bar are honey-based liqueurs and grappas, the most well-known of which are Drambuie Scotch liqueur based on Scotch Whisky and honey, or Irish Mist liqueur with an Irish Whiskey and honey base. These should be served in old-fashioned glasses with ice, for maximum appreciation. It is worth spending a couple of words on Drambuie, the basic ingredient for the preparation of the Rusty Nail cocktail or Scotch & Scotch. Rusty Nail is in fact, unlike its name, a much sweeter drink that one might expect, with the alcohol rendered gradually milder by the melting ice cubes. A real emblem of Scotland, created around the fifties, and rich in the aromatic, warm, often peaty tones of the scotch whisky with the delicious depth of the sweet flavours of the honey. A liqueur linked to the picturesque figure of Bonnie Prince Charles, the last pretender to the Scottish throne. In some bars honey is served with local cheeses as a snack or for the Happy Hour or, another fashionable idea now, in wholemeal croissants with a honey filling.

Stylish Winners linea Snack

Prodotti per la ristorazione,
progettati e realizzati
in piena conformità alle
direttive CE in fatto
di sicurezza alimentare.



ITALSERVICE srl

Via Vanoni 14 - 35010 - Curtarolo (PD) - Italy
Tel. +39 049-9630654 - Fax +39 049-9639021
info@ital-service.it - www.ital-service.it

AIBES news



Da questo numero Zafferano ospiterà tutte le News dell'AIBES

A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman & Sostenitori) è l'Associazione di categoria più prestigiosa nel settore "beverage di qualità". È tra le sette Associazioni che hanno fondato nel 1951 l'I.B.A. (International-Bartender-Association) che oggi si compone di 54 Associazioni consociate in I.B.A. Costituita nel 1949 con sede a Milano, legalmente riconosciuta con D.P.C.M. nel 1998, i Soci che la compongono sono oggi 3.100, i soci sostenitori 27, tutte industrie eno-liquoristiche nazionali e internazionali. A.I.B.E.S. è stata fondata per volontà di dieci manager produttori, importatori e distributori di grandi marchi del beverage e da illustri clienti frequentatori di grandi hotel prestigiosi, amanti della qualità dei prodotti somministrati nella mescita e miscelazione, ricercatori di stile nell'accoglienza e nel trattenimento. Furono 29 i primi grandi Barman che aderirono al richiamo del primo Presidente Pietro Grandi e questo storico Albo Genealogico è ben visibile in Sede Aibes Nazionale. Ancora oggi, il cliente del grand hotel, viaggiatore per motivi più diversi, ricerca e si intrattiene piacevolmente con il Barman, sovente anche poliglotta, che non è solamente la figura del capo servizio nel comparto Bar, ma ne è il suo punto di riferimento durante la permanenza, quando ha bisogno di informazioni e dialogo anche amicale ma in grande stile e riservatezza. Questa è la figura del grande Barman professionista Aibes, ricercato anche dai giovani che iniziano questa professione, e in Aibes li troviamo anche come docenti formatori nei nostri corsi frequentati per la qualità didattica ed esperienziale.

Le attività di Aibes sono moltissime durante l'anno: concorsi in ognuna delle 17 Sezioni Regionali, corsi diversificati nelle specializzazioni settoriali, visite guidate presso aziende Soci Sostenitori, collaborazioni con Istituti Alberghieri, Master di tecniche di miscelazione, presenze in Fiere di settore. L'Aibes per il sociale e il tempo libero, l'ufficio stampa e Aibes\Promotion per il commerciale, organizza eventi e consulenze, apertura esercizi pubblici, anche gestionali, e ricerche personale specializzato in territorio nazionale e internazionale.

Le nostre coordinate in sede Nazionale Milano:
e-mail: aibes@aibe.it
www.aibes.it
Tel. 02 29401685

Camillo Bosco - Presidente A.I.B.E.S.

Alle origini di AIBES

Via Baldissera, 2
20129 MILANO
Tel. 02 29401685
Fax 02 29404565
www.aibes.it
e-mail aibes@aibes.it

Nell'immediato dopoguerra, accantonate in parte le preoccupazioni, l'Italia può riscoprire i piaceri di ogni giorno. In questo clima, l'AIBES, Associazione Italiana Barman e Sostenitori, viene fondata il 21 settembre 1949, per iniziativa del conte Antonio Spalletti Trivelli supportato da altre nove persone, per la maggior parte professionisti, un solo barman e un direttore d'albergo.

L'Aibes, nella storia, è l'unica associazione di categoria voluta e promossa dai suoi clienti, più che dai facenti parte. La prima sede fu l'Albergo dei Cavalieri, in Piazza Misori, 1 a Milano. Nel 1968 l'Associazione si trasferisce in Via Baldissera (sede propria), dove si trova oggi. Alla prima lettera, spedita il 17 Novembre 1949 nei bar più prestigiosi d'Italia, risposero 29 barman professionisti che si erano distinti per la serietà con la quale svolgeva-

no il loro lavoro. E quei 29 barman furono il nucleo originario di Aibes. Oggi i soci sono circa 3.100.

L'Aibes è altresì membro fondatore dell'Associazione Internazionale dei Barman, I.B.A. (International Bartenders Association), costituita a Torquay, cittadina della costa meridionale inglese, il 24 Febbraio 1951. Dalla fondazione ad oggi, l'attività dell'Associazione Italiana è proseguita con successo. Accanto ai soci effettivi sono aumentati anche i Soci Sostenitori ed Onorari. Cinquantasette anni di storia riassunti in poche righe. Un'impresa ardua, ma nello stesso tempo facile perché in questo mezzo secolo l'Associazione ha conservato intatta, senza il minimo mutamento, la politica fissata dallo statuto del 1949: quella volta alla tutela e all'insegnamento della professione, affinché un barman A.I.B.E.S. sia in ogni caso giudicato un professionista inappuntabile.



programma dei **CORSI**

Destinazione Bar (1° livello)

Il corso si prefigge l'insegnamento delle basi del mondo bar a tutti coloro che desiderano affacciarsi alla professione di barman in modo creativo, artistico e professionale. Al termine del corso l'allievo sarà in grado di conoscere i liquori di base, distinguere i vini, riconoscere i distillati, imparare le giuste dosi nella preparazione dei cocktail e la loro miscela, leggere le ricette. Inoltre conoscerà l'impiego dell'attrezzatura, la scelta dei bicchieri, e acquisirà una certa competenza merceologica. Avrà nozioni di marketing per poter valorizzare al meglio il proprio locale e lavorare con classe e fantasia.

"Bar manager" (2° livello)

10 lezioni di 3 ore ciascuna permettono all'allievo (che ha già frequentato il corso di 1° livello) di conoscere un genere di organizzazione professionale che si adegua all'attuale richiesta del mercato. La progettazione, realizzata dalla Commissione Didattica A.I.B.E.S., ha previsto un'organizzazione mirata all'organizzazione specializzata nel settore della miscelazione avanzata, l'analisi e la degustazione organolettica del miscelato con terminologia tecnica ufficializzata, "banqueting service organization" con l'utilizzo del prodotto nelle diverse occasioni.

"Miscelazione, Caffetteria e Snack"

Ha come obiettivo l'acquisizione della sicurezza e l'abilità nella manipolazione delle attrezzature e del loro utilizzo. L'intensità delle esercitazioni di prova pratica (individuali) coprirà il 100% della durata di ogni corso, escludendo totalmente la merceologia e la teoria. (È consigliabile aver partecipato al corso A.I.B.E.S. di 1° livello).

Mescita e Miscelazione

(6 lezioni di 3 ore ciascuna)

Argomenti: • Bicchieri, attrezzatura di miscelazione, esercitazione simulata • Grammatura frigo e freezer, abbinamenti food & beverage • Decorazioni, cocktail classici, analisi del cocktail • Creazioni di ricette long drink, centrifugati dietetici • I classici "on the rocks" pre dinner, after dinner a tutte le ore • Verifica e saggio di fine corso

Caffetteria

(3 lezioni di 3 ore ciascuna)

Argomenti: • Mise en place, tovagliato, grammatura di servizio. Preparazione: Caffè, Cappuccino, Caffelatte, Caffè freddo • Cioccolata- the- panna montata-

spremute • Frappé - frullato • centrifugato dietetico (calorie) • Verifica di fine corso

Snack

(3 lezioni di 3 ore ciascuna)

Argomenti: • Mise en place, le attrezzature, frigo e temperature differenziate, il pane, le salse, i burri composti • Tramezzini, toast, club sandwich, tartine, canapé, stuzzichini, dessert • Piatto unico, altre proposte, affettati, formaggi • Verifica di fine corso

Corso per "Hobbisti"

(3 lezioni di 3 ore ciascuna)

Il corso ha come obiettivo la tematica di alcuni cocktail classici più famosi o di tendenza. L'allievo, al termine del corso, sarà in grado di utilizzare con scioltezza, disinvoltura e correttezza tutte le attrezzature ed i principali prodotti di mescita e miscelazione, nonché di leggere, interpretare e formulare nuove ricette; inoltre offrirà agli ospiti in casa propria il cocktail in modo assolutamente corretto.



Sezione Emilia Romagna San Marino con il Presidente Aibes in occasione del Convegno Nazionale di Riccione

Consiglieri Aibes

Presidente CAMILLO BOSCO

Presidente Onorario FERRUCCIO BOCUS

Presidente Onorario LUIGI PARENTI

Vicepresidente GUIDO ANGELINI

Vicepresidente ALFONSO CASCELLA

Vicepresidente FABIO FIRMO

Segretario nazionale SANTE SCHENA

Tesoriere FABRIZIO DALLAVALLE

Consigliere ANGELO BORRILLO

Consigliere ANGELO CAMPORA

Consigliere DANIELE DAGRADI

Consigliere CARLO DEL DUCA

Consigliere GIORGIO FADDA

Consigliere STEFANO GARDANI

Consigliere DANIELE IMMOVILLI

Consigliere CARMINE LAMORTE

Consigliere ANTONIO LUCERI

Consigliere CRISTOFORO MATASSA

Consigliere BACHISIO ORTU

Consigliere PASQUALE RICCIO

Consigliere LUIGI SCHIPPO

Consigliere SOLINDO SONCIN

Cons. cat. barman LEONE FELACO

Cons. cat. barman M. CRISTINA TOMINI

Revisore dei conti RENATO MUTTI

Revisore dei conti ANTONIO PALAZZI

Revisore dei conti LELIO VILLA

Collegio dei probiviri DANILO BELLUCCI

Collegio dei probiviri FERRUCCIO BOCUS

Collegio dei probiviri ARRIGO CUTTIN

Socio onorario ERNESTO BOB

Socio onorario MARCO MASCARDI

Fiduciari

Ernesto Molteni - Valle D'Aosta

Antonino Perrone - Piemonte

Salvatore Condipodero - Lombardia

Leonardo Cisotto - Veneto-Trentino Alto Adige

Maira Fontanot - Friuli Venezia Giulia

Umberto Da crema - Sardegna

Lucio Carli - Genova

Luigi Simone - Sanremo

Pierluigi Mazzali - Emilia Romagna

Massimo Gioacchini-Marche- Abruzzo- Molise

Enrico Clores - Toscana

Riccardo Ponzianelli - Lazio- Umbria

Francesco Reder - Campania

Pietro Attolico - Puglia- Basilicata

Sergio Aiello - Calabria

Salvatore Arcidiacono - Sicilia

Francesco Iadonisi - Estero

CONVEGNO NAZIONALE A.I.B.E.S. 2007

Riccione simbolo del turismo italiano nel mondo ha ospitato quest'anno l'evento A.I.B.E.S. per eccellenza, il Convegno Nazionale 2007 che si è aperto lo scorso 5 novembre al Centro Congressi dell'Hotel Le Conchiglie di Riccione. Dopo un inizio riservato come sempre alle riunioni ufficiali e all'Assemblea Nazionale, da mercoledì 7 i riflettori si sono puntati sulle gare. I professionisti, saliti sul podio durante i rispettivi concorsi regionali, si sono ritrovati per presentare i propri drink e conquistare l'ambito titolo di campioni. Compito non facile vista la severità dei giudizi che da sempre caratterizza i concorsi A.I.B.E.S. dove, accanto alla giuria degustativa, anche l'aspetto tecnico valutato dai Consiglieri svolge un ruolo importante. Ma, gara a parte, il Convegno Nazionale A.I.B.E.S. riveste per l'Associazione e i Soci un significato più ampio. È l'occasione per ritrovarsi, pur provenendo da regioni distanti tra loro, un momento di confronto tra colleghi, la possibilità per i più giovani di conoscere alcuni dei barman illustri che hanno fatto la storia dell'A.I.B.E.S. e che mai mancano come ospiti graditi all'appuntamento.



La presenza dei soci sostenitori consente il contatto diretto con gli uomini delle aziende che sostengono il lavoro dell'associazione garantendo lo svolgimento degli eventi. La Sezione Emilia Romagna - Repubblica di San Marino, che ha fortemente voluto questo incarico, ha fatto ogni sforzo perché il Nazionale riuscisse al meglio. Il Consigliere **Angelo**

Borrillo, il fiduciario **PierLuigi Mazzali**, i vice fiduciari di sezione e tutto il gruppo di lavoro hanno lavorato duramente coinvolgendo anche le istituzioni, che per altro hanno risposto favorevolmente. Sia Rimini che Riccione, i sindaci, la provincia stessa, hanno riconosciuto l'importanza di ospitare un convegno di queste dimensioni, legato alle tradizioni di ospitalità e accoglienza che caratterizzano il turismo romagnolo. Gli stessi operatori del territorio che da sempre si impegnano per il successo della riviera si sono attivati per accogliere al meglio le delegazioni.

Giovedì 8 novembre al termine dei volteggi spettacolari del Flair, la premiazione ha riservato anche quest'anno belle sorprese. Prima delle proclamazioni ufficiali infatti l'ufficio stampa A.I.B.E.S. ha stupito tutti con un fuori programma dedicato a due personaggi decisivi all'interno dell'Associazione. A sorpresa è intervenuta la bellissima Denny Mendez, che ha simpaticamente scherzato sul palco e consegnato il premio alla carriera al presidente Camillo Bosco, in riconoscimento ai tanti anni di lavoro come capo barman, riferimento per giovani aspiranti. Il premio, uno shaker a forma di faro, indica proprio l'importanza di "illuminare" le giovani promesse del banco bar. Un premio anche per il presidente dei soci sostenitori, Danilo Bellucci, personalità significativa da trent'anni per l'A.I.B.E.S., legame fondamentale tra i professionisti dell'associazione e le aziende; un "mondo" in pietra per ricordare, come ha sottolineato Oscar Cavallera, la grande capacità di comunicazione di Bellucci e gli anni dedicati al mondo del beverage con spirito aperto e vivace. Dopo il momento di emozione, le proclamazioni dei vincitori hanno concluso la lunga e intensa giornata di gara. Da quel momento in poi solo divertimento per tutti, grazie all'infaticabile Borrillo che non solo ha incollato al cielo gli sguardi di tutti con uno spettacolo pirotecnico, ma ha suggestivamente "imbiancato" l'ingresso dell'hotel con una nevicata inattesa.



Premio della sezione dato al Presidente come ringraziamento per il suo mandato appena concluso

Il convegno Aibes 2007 prevedeva, all'interno delle sua cornice, dei premi speciali che hanno riscosso un notevole successo di pubblico e grande curiosità.

CONCORSO "CAFFÈ ANY TIME"

Il concorso "Caffè Any Time" consisteva in un momento di pausa caffè dove alcune Torrefazioni intervenute al Convegno Aibes presentavano una loro ricetta a base caffè, la quale veniva offerta ai partecipanti nelle varie pause della giornata. Le tre aziende che hanno aderito all'iniziativa sono **Caffè Moka Sir's**, **Caffè Costadoro** e **Caffè Pascucci**, le quali hanno presentato le rispettive ricette:

Vizio

cl.4,0 Caffè espresso-Moka Sir's

cl.2,0 Disaronno-Ilva Saronno

cl.2,0 Liquore liquirizia "Amarilli"-Borsci

cl.2,0 Crema di latte

decorazione: bastoncino vaniglia, rametto di menta shaker-coppa Ypsilon Bormioli Rocco Professional

Kaffe' Time

cl.3,5 Caffè espresso-Costadoro

cl.2,5 Pampero especial-Diageo Italia

cl.1,5 Artie Hot Cocktail Mix-Ilva Saronno

cl.1,2 Sciroppo zucchero canna Sugarville-Toschi Vignola

cl.0,3 Sambuca Borghetti-F.lli Branca Distillerie

decorazione: spolverata di zucchero a velo e twist buccia arancia shaker -coppa Ypsilon Rocco Bormioli Professional

Pascucci speziato

cl.3,5 Pasciok cioccolato caldo-Pascucci

cl.3,0 Espresso riserva -Pascucci

cl.1,0 Varnelli Anice secco Speciale-Distilleria Varnelli

cl.1,5 Crema di latte

decorazione: pasciok in polvere, bastoncino di cannella servire in tazza da cappuccino Pascucci



Il fiduciario dell'anno è Pierluigi Mazali della sezione Emilia Romagna San Marino



Premio ufficio stampa alla carriera al presidente Aibes ed al Presidente dei Soci Sostenitori Danilo Bellucci



Premio Elio Tognoni

CONCORSO FIDUCIARI

La sezione Emilia Romagna San Marino, in collaborazione con l'Assessorato Provincia di Rimini alle attività Produttive e con il patrocinio dell'aeroporto Federico Felini, ha organizzato il concorso riservato ai fiduciari. Tale iniziativa consisteva nel presentare una ricetta inedita con riferimento nel dare il nome al cocktail alla terra ospitante il Convegno Nazionale Aibes 2007. Il premio messo a disposizione dall'aeroporto era un viaggio per due persone in una capitale europea con partenza da Rimini. Grande partecipazione da parte dei Fiduciari a tale iniziativa. Il vice Presidente dell'aeroporto, il dott. Vannucci ha decretato il vincitore per il nome più originale: il primo posto se l'è aggiudicato il Fiduciario della Sicilia Salvatore Arcidiacono con il cocktail "Amarcord Airport", al secondo posto il Fiduciario delle Marche/Abruzzo Molise Massimo Gioacchini con il cocktail "Volare con te"

Salvatore Arcidiacono

"Amarcord Airport"

- Ø 3 cl gin Tanqueray
- Ø 1 cl orange Curacao Bols
- Ø 1 cl Bitter Campari
- Ø 1 cl vermouthe dry Martini
- Ø 1 cl succo mandarino

Dec: orange twist – ciliegina

Si prepara nello shaker e si serve nella coppetta cocktail

Massimo Gioacchini

"Volare con Te"

- Ø 4,5 cl gin Plymouth
- Ø 1,5 cl Cinzano dry
- Ø 1 cl sciroppo rosa Fabbri

Dec: spirale arancia – bocciolo di rosa

Si prepara nel mixing glas e si serve nella coppetta cocktail



SIA GUEST 2007

Come ogni anno la tradizione si rinnova, così l'Aibes sezione Emilia Romagna San Marino si ritrova in fiera a Rimini durante il Sia Guest 2007 a gestire un'area hospitality dove riceve ospiti, stampa e delegazioni estere per conto della Fiera di Rimini.

L'occasione ha dato la possibilità ai soci Aibes intervenuti di dare informazioni sui corsi destinazione bar, quali il "corso base, miscelazione, caffetteria, the, flair" tenuti dall'Aibes su tutto il territorio nazionale, oltre ad informare i presenti sull'iniziativa "Aibes... e sai cosa bevi".

L'ultimo giorno è stato dedicato alle scuole alberghiere, molte delle quali si sono fermate presso l'area Aibes con i loro docenti ad informarsi sulla stessa associazione. Come novità è stato allestito un angolo dove venivano personalizzati oggetti da bar con l'aerografo: la cosa ha suscitato molto interesse e curiosità, sicuramente verrà ripetuta anche in altre occasioni.

Nella foto gli allievi dell'Ipssar "De Cecco" di Pescara ai quali sono stati proposti i fruits spark della Fabbri 1905/Perier e un'immagine di come si presenta un blender Sirman aerografato da klode. Un grazie alle aziende che hanno contribuito alla riuscita dell'evento: Desita arredamenti Pordenone; Sirman; Diamond School Riccione; M.B. arredamenti Riccione; Red bull; Piadina doc; Caffè Pascucci; San Pellegrino; Fabbri 1905; Eventi & Qualità Rimini.



Le ricette vincenti del Convegno Nazionale

Classifiche

Barman dell'anno:

Andrea Francardi

sez. Toscana

Miglior punteggio assoluto per concorso mondiale:

Giovanni Di Somma

After dinner

-1° classificato **Franco Cruder**
(Apen Bier - Tarcento)

MOZART - 3,5 cl Moka 31, Varnelli

- 1,0 cl Mandarinetto Isolabella, Ilva - 2,0 cl De Kuyper crema di banana, pernod Ricard - 0,5 Bols Vacilla, Maxxium Italia. Decorazione: Kumquat, uva.

- 2° classificato

Orlandini Simone (Sezione Toscana)

JOE BLACK - 2,0 cl jim beam-martini & rossi - 1,5

cl keglevich luxuria liquirizia-stock - 1,5 cl khalua-pernod ricard italia - 1,0 cl disaronno-Ilva Saronno - 1,0 cl de kuyper triple sec-Pernod Ricard Italia.

Decorazione: mango, liquirizia, mirtillo, foglie ananas, scorza limone, scorza arancia, carciofo. Shaker-coppa ipsilon bormioli rocco professional.

- 3° classificato

Francesco Tota (Sezione Lazio Umbria)

SILVER ORANGE - 2,0 cl grey goose orange-

Martini & Rossi - 2,0 cl Frangelico-Campari Italia - 1,0 cl bols vacilla-maxxium italia - 2,0 cl miele d'acacia. Decorazione: carambola, chiodi di garofano, bacillo di vaniglia, foglie ananas, mandarino cinese, pagliuzza d'argento.

Shaker-coppa ipsilon bormioli rocco professional.

Zola

- 1° classificato **Francesco Iglia** (Sez. Toscana)

- 2° classificato **Cibelli Francesco**

(Sezione Campania)

DONNA SOFIA - 3,0 cl Absolut red-Maxxium

Italia - 2,0 cl Peach tree de kuyper-Pernod Ricard Italia - 1,0 cl mandarinetto isolabella-ilva saronno - 1,0 cl mixibar lampone-Fabbi 1905 - 3,0 cl

centrifugato ananas - 5,0 cl succo Guava - 5,0 cl Carlo Gancia rosé integral metodo classico brut-F.lli Fancia & C. Decorazione: melone, mela, foglie ananas. Shaker.

- 3° classificato **Blanda Massimo**

(Sezione Veneto-Trentino Alto Adige)

BARDO MJUA - 3,0 cl Bombay Sapphire-Martini

& Rossi - 2,0 cl Aperol-Campari Italia - 1,0 cl

Cointreau-Maxxium Italia - 6,0 Tonic soda-

Campari Italia. Pezzi di pompelmo, lemon grass

- 3 cucchiaini di zucchero bianco - Decorazione:

mela, pompelmo, foglie ananas, preparazione direttamente nel bicchiere.

Fancy

-1° classificato

Giovanni Di Somma/Rita Russo

Picasso café Hotel Leonesa - Volla/Pasticceria

DIDATO - DI DATO E DI FATTO

2,0 cl Sky vodka, Campari - 2,0 cl Caffetto liquore

al caffè, Arnolfini - 1,0 cl Bols Peppermint White,

Maxxium - 1,0 cl Liquore liquirizia Amarelli, Borsci

- 1,5 cl Sheridan's, Diageo - 4,0 cl gelato caramel

- latte. Decorazione: mela, arancia, zuccina,

liquirizia, menta.

- 2° classificato

Francardi Andrea

- **Aleski Andrea**

(Sezione Toscana)

THE GREEN

SPECIAL - 3,0 cl

Bacardi apple-Martini

& Rossi - 3,0 cl

Midori-Campari Italia

- 2,0 cl verdemela-

Toschi Vignola - 6,0

cl centrifugato mela

smith - 3,0 cl sorbetto

limone liquido - 3,0

cl Bacardi Freezer

lime-Martini &

Rossi - 20 foglie di

menta. Decorazione:

menta, arancia, limone, ciliegina, mela, rapa, ribes,

melone, ananas, zucca.

Shaker-bnicchiere bormioli rocco professional.

- 3° classificato **Mainero Patrizia -**

Strazabosco Daniele

(Sezione Veneto Trentino Alto Adige)

STARRY NIGHT - 4,0 cl distillato d'uva prosecco-

Carpenè Malvolti - 2,0 cl Vermouth bianco-Martini

& Rossi - 2,0 cl midori-campari italia - 1,0

verdemela-Toschi Vignola - 1,0 cl bols creme de

banana-Maxxium Italia - 5,0 cl gelato limone.

Decorazione: foglie banana, carota, rapa, vaniglia,

ribes rosso. Blender ceado-coppa ypsilon rocco

bormioli professional.

Emergenti

- 1° classificato

Luca Costiero (Sezione Veneto -

Trentino alto Adige)

- 2° classificato

Sponza Paola (Sezione Friuli Venezia Giulia)

- 3° classificato

Marioli Roberto (Sezione Sanremo)

Barman dell'anno

- 1° classificato

Andrea Francardi (Sezione Toscana)

- 2° classificato

Giavaldi Afro Giovanni (Sezione Lombardia)

- 3° classificato

Clorindo Nunzio Iadanza (Sezione Campania)

Sparkling

- 1° classificato

Stefano Amato (Hotel Villa Cimbrone - Ravello)

MADDY - 2,0 cl Keglevich Exotic mango e maracuja,

Stock - 2,0 cl Bols crema di banana, Maxxium Italia

- 1,5 Mixybar lampone, Fabbi 1905 - 3,5 frullato

d'ananas centrifugato - 6,0 Prosecco di Conegliano Doc

Cuvee Brut, Carpenè Malvolti. Decorazione: carota,

rapa bianca, mango, ribes rosso, fogliolina d'ananas.

- 2° classificato **Partenza Eleonora**

(Sezione Marche Abruzzo Molise)

M.F. - 3,0 cl bacardi apple-Martini & Rossi - 2,0 cl

de kuyper peach tree-Pernod Ricard Italia - 1,0 cl

Midori-Campari Italia - 3,0 cl centrifugato ananas

- 6,0 cl prosecco conegliano doc cuvee brut-carpenè

malvolti. Decorazione: menta, mela, mela rossa,

ciliegina rossa, ciliegina verde, foglie ananas.

Shaker-coppa bahia bormioli rocco professional.

- 3° classificato

Pentassuglia Vincenzo (Sezione Sanremo)

STELLA A CINQUE PUNTE - 1,0 cl Vermouth

bianco-Martini & Rossi - 1,0 cl verdemela-Toschi

Vignola - 1,0 cl Midori-Campari Italia - 2,0 cl succo di

lime - 10,0 cl moscato sigillo blu-Martini & Rossi

Decorazione: carota, zuccina, spirale arancia, lime,

limone. Shaker-coppa bahia bormioli rocco professional.

Flair

- 1° classificato

Alessandro Mas (Sezione Campania)

- 2° classificato

Chiozzi (Sezione Marche Abruzzo Molise)

- 3° classificato

Licersi Maria Grazia (Sezione Lombardia)

SERENDIPITY - 4,0 cl vodka smirnoff black n

55-diageo italia - 3,0 cl peach tree de kuyper-Pernod

Ricard Italia - 3,0 cl Vanil Isolabella-Ilva Saronno - 0,5

cl sciroppo lampone Mixybar-Fabbi 1905 - 0,5 cl succo

Cranberry. Decorazione: lamponi, ribes, lime. Shaker.

Decoration Show

- 1° classificato

Giovanni Di Somma/Rita Russo

(Sezione Campania)

- 2° classificato

Massimo Urru

(Sezione Marche Abruzzo Molise)



I Barmen della Riviera e il Paradiso Dream Club

Si è svolta negli studi MEDIASET di Cologno Monzese, l'imponente festa degli auguri di Natale riservata a tutti i dipendenti del gruppo fondato dal Cavaliere. La direzione di MEDIASET ha scelto per il secondo anno consecutivo fra i tanti professionisti abilitati e a lei segnalati, i **Barmen dell'AIBES** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), più precisamente la Sezione Emilia Romagna Repubblica San Marino, capitanati dal Consigliere Nazionale **Angelo Borrillo**, nonché direttore del Paradiso Dream Club di Rimini, coadiuvato da Claudio Berardi per gli amici "Spadino" dell'agenzia www.Seandsky.com e dal Capo Barman **Spiridione Ripaldi** titolare di Eventi & Qualità, azienda riminese specializzata nell'organizzazione di importanti eventi, comunque collegati

al mondo della ristorazione e del bar. Alla serata, hanno partecipato circa 3000 persone tra cui importanti vip e personaggi del mondo dello spettacolo come **Jerry Scotti** che ha presentato la serata, le Letterine di Passa Parola, i noti giornalisti Silvia Magri, Sergio Brachino, Maurizio Mosca i ragazzi del Grande Fratello e tanti altri ancora. Alla festa milanese, ha dato il benvenuto il vice Presidente di MEDIASET **Pier Silvio Berlusconi**, il Presidente **Fedele Confalonieri** e l'Amministratore delegato **Publitalia Giuliano Andreani** che dopo aver brindato ed augurato a tutti gli ospiti l'immaneabile "BUON NATALE", si sono immersi nel "big party" proprio negli studi dove vengono girati e trasmessi i programmi come PAPERISSIMA, LE IENE, CONTROCAMPO, ecc. Grande soddisfazione per

Angelo Borrillo e Spiridione Ripaldi i quali sono stati invitati a curare personalmente il servizio Food & beverage all'entourage di Jerry Scotti il quale ha richiesto come aperitivo il classico Negroni. Il livello di immagine è stato di altissimo, tenendo conto che i migliori scenografi di Mediaset hanno ricreato un clima di festa natalizia proprio sui set televisivi, giocando chiaramente con luci e porzioni di scena utilizzate normalmente per trasmissioni televisive di impor-



SIGEP

Premio caffè Pascucci Drink al gelato Trofeo Sirman



Il vincitore del SIGEP



Fabio Marinoni riceve il premio Sirman

Grande successo per il secondo concorso drink al gelato, organizzato da AIBES sezione Emilia Romagna Repubblica San Marino in collaborazione con Moca gelato delizia, la nota azienda di prodotti per gelateria. In occasione del Sigep i nostri barman si sono sbizzarriti a proporre novità utilizzando principalmente gelato, caffè, sciroppi e poco alcol, un modo per valorizzare anche quei locali che non nascono come dei veri e propri american bar ma gelaterie, pasticcerie, caffetterie.

Lo scorso lunedì 28 gennaio presso lo stand A.I.B.E.S.-Moca si sono sfidati 14 barman provenienti da varie regioni d'Italia per contendersi il titolo di campioni del drink al gelato. Al pubblico intervenuto si è data la possibilità di degustare le creazioni dei barman i quali, dopo aver preparato i drink per la giuria, servivano il drink in piccoli bicchierini da degustazione per lo stesso pubblico, il quale comodamente seduto su divani stile anni 70/80 ascoltava la musica emessa da un classico pianoforte a coda bianco. Al termine della manifestazione come sempre c'è un vincitore, ma in questo caso sono stati tutti dei vincitori in quanto non sempre è facile elaborare ricette gradevoli al palato e belle da vedersi utilizzando prodotti specifici come il gelato ed il caffè. La giuria era composta da due vecchie glorie dello shaker, quali Andrea Briò, mitico barman per 20 anni al Paradiso club di Rimini, ed il collega Paolo Mascarucci, barman e maitre per tantissimi anni nei più rinomati hotel d'Europa, mentre al giudizio tecnico era presente il consigliere nazionale Aibes sez. Marche, Abruzzo, Carlo del duca.

1° classificato

Gionata Repetti

I have a dream

cl 6 gelato cannella e fichi
cl 3 caffè Pascucci
cl 3 caffè moka Varnelli
cl 3 grappa al cioccolato bianco
decorazione frutta candita
frullatore Sirman
coppa sombrero
Rocco Bormioli Professional
posto di lavoro:
Nipe alternative pub Piacenza

2° classificato

Fabio Marinoni

American Bar Shaker Piacenza

3° classificato

Cristian Casciaro

Paradiso Dream Club Rimini

Un grazie particolare va alle aziende che hanno permesso di organizzare la manifestazione, e a tutti i soci AIBES della sezione Emilia Romagna San Marino:

Fiera di Rimini; Moca;

gelateria Delizia;

Caffè Pascucci; Sirman; Red bull;

Cantine Ceci; San

Pellegrino;

Ghiaccio express;

Viander; Fabbri

1905; Varnelli; Alfad

arredamenti;

i.a.l. Riccione



Barman dell'anno 2007 Andrea Francardi - sez. Toscana

Mattoni Grand Prix Dal 26 al 29 ottobre si è svolta a Riga la finale mondiale del concorso Mattoni, appuntamento annuale con i drinks dietetici. Presso il Grand Hotel Riga Letvia si sono radunati i 35 paesi partecipanti, rappresentati dai propri barman. A rappresentare l'AIBES, e di conseguenza l'Italia, il socio della sezione Campania Alfonso Miniero che partecipava a tale concorso per il secondo anno consecutivo. Una commissione assolutamente di prestigio ha giudicato il lavoro dei professionisti: Derrick Lee Presidente Mondiale IBA e il Vice Presidente europeo Ron Busman accanto a sette presidenti nazionali (Lettonia, Repubblica Ceca, Ungheria, Argentina, Polonia, Svezia, Brasile). Il concorso, che prende il nome dallo sponsor, prevede la preparazione di un cocktail analcolico che risponda a precisi canoni dietetici, dunque ricco di vitamine, di fibre e dal basso contenuto di grassi. Per la prima volta questa prestigiosa manifestazione è stata vinta dall'Italia, il nostro rappresentante Alfonso Miniero ha conquistato infatti il primo premio che consiste in un assegno di 15.000 dollari dei quali 10.000 vanno al vincitore e 5.000 alla propria associazione. Un grazie da tutta L'Aibes al collega Alfonso Miniero.



ALLA FESTA MEDIASET

tanza nazionale. Pier Silvio Berlusconi si è a lungo trattenuto con i giovani dipendenti del gruppo creando così il vero clima di una festa in famiglia. La squadra dei Barman della Riviera Romagnola era composta da: Angelo Borrillo, Paradiso Dream Club; Spiridione Ripaldi, Eventi e Qualità; Cristian Casciaro Paradiso Dream Club Rimini; Isabella Martelli Paradiso Dream Club Rimini; Caterina Lasagna Carducci 76 Cattolica; Angelo Gregio Green Bar Riccione; Gina Famiglietti Gran Hotel Castrocaro Terme; Elisa Manuelli Caffè Shop Pascucci Rimini. Allo staff dei professionisti riminesi, si sono aggregati altri 10 barman della sezione Aibes Emilia Romagna-Rep.San Marino esattamente dalle vicine Province di Parma e Piacenza ed altri 4 dalla sezione Aibes Lombardia, per un totale di 22 Barman.

I NUMERI DELLA FESTA:

7200 Drink preparati

22 Barman A.I.B.E.S

5 Postazioni bar

(Energy bar - American Bar - La champagne - Il tropical Bar-La Caffetteria)

15 tipologie di drink preparati

Caipirinha - Caipiroska - Mojito - Gin & Tonic - Rum & Cola - Wodka & Lemon - Aperol Spritz - Americano - Negroni - Fruit Juice Cocktail - Energy Drink - Champagne - Rossini - Puccini - Champagne Cock-tail

47 etichette

(liquori - distillati - succhi di frutta - energy drink - vini - champagne - bibite gassate - birra nastro azzurro-caffè pascucci)

1000 kg di ghiaccio a cubetti

1000 kg di ghiaccio a scaglie

450 confezioni di menta fresca

70 kg di lime

40 kg di zucchero di canna bianco

40 kg di fragole per lo champagne

15 kg di limoni

15 kg di arance

40 Kg uva bianca e nera

Un ringraziamento particolare va alle aziende che hanno collaborato alla buona riuscita della manifestazione:

Red Bull - San Pellegrino - Sirman

- Caffè Pascucci - Nuova Simonelli -

Pernod Ricard Italia - F.lli Rinaldi

Importatori "Champagne Jaquart"

- Fabbri 1905 S.p.a. - Ghiaccio Express

- Doreca Rimini/Milano -

Partesa Milano - Coca Cola Italia -

Paradiso Dream Club Rimini -

Sibar Riccione -

Gsp-Gennady Trasporti Rimini