



di Paolo Rossetti

Digeribili e gustosi al microonde

Come già evidenziato in precedenti occasioni, la stragrande varietà di verdure ed ortaggi ben si prestano nella cucina a microonde, ma vediamo nello specifico di questo numero dedicato al peperone e melanzana quelli che potrebbero essere i suggerimenti da dare ai nostri lettori.

Il peperone è tanto amato da molti ed odiato da altri per le sue caratteristiche di bontà ma anche di elevata acidità: quante volte sentiamo dire ne mangerei tanti ma però faccio fatica a digerirli? Chi dà la colpa alla pelle, chi alla parte spugnosa interna, chi ai semi, sta di fatto che la cottura a microonde riesce a rendere questo ortaggio mangiabile per tutti. Vediamo come. Procedere al lavaggio ed al taglio dei peperoni, come d'abitudine, aggiungete un pizzico di zucchero in più, conditeli già dall'inizio come vorreste mangiarli. Quando saranno cotti, copriteli senza sigillare in un contenitore idoneo e passateli in cottura in microonde professionale. Questo sistema di cottura per sue caratteristiche specifiche fa sì che l'acidità del peperone venga resa volatile e la pelle venga talmente ammorbidita da non essere più percepita in bocca. Risultano quindi che, anche senza pelarli e senza tagliare altre parti di peperoni, di bell'aspetto in quanto l'olio li rende lucidi senza farli soffriggere, di consistenza elevata, con calo peso basso, ma soprattutto dolci da mangiare e senza effetti di cattivo gusto nel digerirli.

A parte questo passaggio, riferito nello specifico ai peperoni, ora possiamo vedere altre preparazioni che possono essere adattate sia nella cottura di melanzane che di peperoni. Ricordo una delle prime esperienze con il forno a microonde quando lavorando in un ambiente esterno senza forno tradizionale e con la temperatura esterna molto

"calda". Dovevo preparare dei contorni gratinati con una salamandra, decisi di passare peperoni e melanzane tagliati a metà per il lungo in un contenitore policarbonato coperto per 4 minuti, ottenni che le verdure si erano cotte rimanendo invariate di colore, a quel punto condite con pane aromatico e passate in salamandra. Il risultato fu fantastico! Se le avessi cotte in forno aria calda avrei perso la metà del peso, impiegato molto tempo e l'aspetto visivo sarebbe stato diverso. Immaginate di poter avere in linea dei contorni cotti, abbattuti e gratinarli al momento della richiesta: le sensazioni saranno tipiche di una cucina espressa. Pensate al classico fricò di melanzane e peperoni per grandi numeri, come ad esempio per gli alberghi della riviera in questi periodi, dove per ottenere il prodotto finito si deve calcolare circa il doppio del peso all'origine. Con la cottura a microonde il calo non supera il 10%, i tempi si accorciano e la cottura può essere standardizzata nei tempi, nei costi e nell'organizzazione del lavoro. Da non trascurare, inoltre, che pur avendo tempi di cottura diversi, nel microonde il problema non esiste in quanto se una tipologia di verdure richiede meno dell'altra non subisce sfruttamento eccessivo su grandi quantità. Per ottenere la polpa di melanzana senza il nero ed evitare che si ossidi, tagliare solo l'estremità attaccata alla pianta, passarla in forno non coperta per 5 minuti (riferito ad 1 kg di melanzane) poi tagliarla a metà per il lungo e con l'aiuto di un cucchiaio estrarre la polpa. Sarà bianca, cotta e manterrà a lungo la non ossidabilità. Nell'uso delle verdure da utilizzare come guarnizioni, anche qui il binomio melanzane - peperoni ben si presta. Con l'utilizzo di una ortolina, tagliate delle fette sottili dal peperone di diversi colori per il largo, disponete su carta da forno e formate un fiore, cospargere di formaggio grana, passate a microonde per 2 minuti a potenza massima (circa 2000 watt) e, prima che si raffreddi, create la forma desiderata. Otterrete così dei cestini dove il colore dei diversi peperoni darà delle tonalità meravigliose. Per le melanzane, utilizzate quelle lunghe tagliate a fette sottili per la loro lunghezza, componete un decoro, l'effetto cottura a microonde darà delle note di colore marrone con diverse sfumature come se fossero fogli sottili di legno, utili per comporre cestini e guarnizioni per piatti da buffet. Può sembrare ripetitivo ma è bene ricordare ancora, per i pochi scettici rimasti, che quando parliamo di forni a microonde professionali diamo per scontato che ci riferiamo a forni con potenza resa dai 1400 Watt in su, con piatto fisso e più magnetron a disposizione, meglio ancora se alimentati a corrente 380 volt. Ciò significa che per chi usa contenitori gastronomici 1/1 la potenza deve essere almeno 2100 Watt resi.



Easier on the stomach and tastier in the microwave

As already mentioned on many previous occasions, a vast selection of vegetables are perfectly suited for microwave cooking. This issue, however, which is dedicated to the pepper and the aubergine, offers our readers suggestions and advice specifically for cooking with these two products.

With its delicious flavour yet marked acidity, the pepper is loved by many and hated by others: how many times have we heard someone say that they'd love to eat a plateful of peppers, but that they give them indigestion? Some blame the skin, others the white spongy tissue inside and others still the seeds, but the fact is that cooking with the microwave means that anyone can eat peppers easily. Let's see how. Wash and cut the peppers as normal, add a pinch of sugar more than usual and season to preference before cooking. To cook, cover without sealing in a suitable container and cook in a professional microwave. The characteristics of this cooking method dissipate the acidity and make the skin so soft that it becomes imperceptible in the mouth. Even without removing the skin or trimming the peppers, the finished results are better looking, as the oil gives a glistening appearance without frying, more consistent, with reduced weight loss, and sweeter, with no nasty aftertaste.

This procedure aside, which is specifically for peppers, let us now look at other recipes with both peppers and aubergines that can be adapted for the microwave. I remember one episode in particular when, working outside the restaurant, I had to use a microwave as there was no conventional oven, and the weather was extremely hot. We had to prepare side dishes gratinated in the salamander, so I decided to microwave the peppers and aubergines, cut in half lengthwise, in a covered polycarbonate container for 4 minutes. This cooked the vegetables without fading their colour, and I then seasoned them with flavoured bread and grilled them under the salamander. The results were amazing! If I had cooked them in a convection oven, they would have lost half their weight, taken much longer to cook and the appearance would have been different. Imagine having a line of chilled pre-cooked side dishes, which you grate just before serving: the effect would be much like an express kitchen. Or consider classic pan-fried aubergines and peppers prepared for large numbers, as used, for example, in a seaside hotel during summer, where to produce the required amount, you need to use approximately double the weight of the raw ingredients. With the microwave, weight loss is limited to 10% or less, cooking times are cut and the whole production process can be standardised in terms of time, cost and organisation. Another advantage is that while different vegetables require cooking times, this does not pose a problem with the microwave, as even when one vegetable cooks more quickly than another in the recipe, weight loss will still be limited where large quantities are involved. To obtain aubergine flesh without the blackish discolouration and to prevent oxidation, cut off only the stalk portion at the end of the vegetable, cook uncovered in the microwave for 5 minutes (for 1 Kg of aubergine), then cut in half lengthwise and scoop out the flesh with a spoon. The flesh will be white, cooked and may be kept for considerable time without oxidising. The classic duo of aubergines and peppers is also perfect for use as vegetable garnishes. Use a mandolin to cut thin slices of differently coloured peppers crosswise, arrange in a flower pattern on baking paper, dust with grated Grana cheese, microwave for 2 minutes at full power (approximately 2000 Watts) and shape the compositions into the desired form before they cool. The result will be baskets in which the colours of the different types of pepper create a wonderfully vivid effect. With aubergines, use long aubergines cut lengthwise into thin slices and arrange into a decorative composition. The microwave cooking process gives the vegetable brownish notes with different nuances, looking like thin sheets of wood that may be used to form baskets and garnishes for buffets. At the risk of repeating myself, it is important to remember - for those few sceptics still out there - that when we talk about professional microwaves, we mean ovens with at least 1400 Watts, with a fixed plate, multiple magnetrons and, preferably, with three-phase 380 V power. For those using Gastronorm 1/1 containers, the effective power output must be at least 2100 Watts.

Forni a microonde Panasonic
NE 1840 - NE 2140 - NE 3240



I segreti del barman The bartender's secrets

di Stefano Renzetti
www.bar.it

Nei finger food, al bar

Sotto la buona stella della nuova tendenza del finger food trovano uno spazio d'eccellenza le melanzane e i peperoni. Il nuovo modo di vivere il bar all'ora dell'aperitivo, arredato di mille leccornie che prendono i nomi più svariati tapas, appetizer, cicchetto, stuzzichino, friandise, un tempo, bocconcino, saltimbocca, scottadito, è comunque un rito arcaico che si ripete trovando nuove ispirazioni dalla più facile acquisizione di informazioni e dalla globalizzazione che da un lato toglie dall'altro concede informazioni.

Il gioco dell'alimentarsi diventa più spettacolare e soprattutto meno costoso perché gli esperti riescono a fare eccellenti creazioni spaziando dall'etnico all'eccentrico, dalla carne al pesce dalle verdure ai dolci e tutto in un sol boccone. Con abbinamenti spesso anche azzardati, grandi cuochi che passano al bar e barman che si traducono a principianti 'cuisiner', si assiste a creazioni spesso improbabili, che vengono poi perdonate dall'atmosfera che si crea e soprattutto dal fatto che si spera che il prossimo sia migliore perché non se ne mangiano pochi di finger food, ma se ne assaggiano parecchi e che male c'è se qualcuno non è un granché? Ma torniamo alle melanzane e ai peperoni, questi ortaggi dalla spiccata personalità. Se preparati con cura e conoscenza riescono ad avere delle parti importanti nelle presentazioni da un morso soltanto. Gamberi con peperone, mini parmigiane di melanzana, rotolini di melanzana con robiola, striscioline di melanzane fritte, peperoni e calamari appena scottati in padella, ratatouille di peperoni e melanzane al curry e chi più ne ha più ne metta. Di certo oggi diventa sempre più indispensabile evolversi nell'approccio con il consumatore, ecco perché le maggiori aziende stanno proponendo work station dedicate alle preparazioni culinarie direttamente nel banco del bar o in sala.

Finger food, at the bar

Under the lucky star of the new finger food trend, aubergines and peppers have a place of excellence. The new fashion of spending an hour at the bar for an aperitif before dinner, surrounded by a thousand tasty tidbits presented under the most varied of names, such as tapas, appetizers, cicchettos, munchies, friandises, in the past referred to as tidbits, tasty treats and finger-burners, is in any case an archaic ritual that has come into vogue again with new inspiration, thanks to the ease with which news spreads across the world nowadays and to globalisation which on one hand takes, and on the other gives, information. The game of eating becomes increasingly more spectacular, and above all less expensive, because the experts manage to make excellent creations ranging from the ethnic to the eccentric, from meat to fish, vegetables and cakes, and all in a single mouthful.

With combinations that are often hazardous, great chefs who leave the kitchen in favour of the bar and barmen who take up the role of trainee 'cuisiniers', the result is often the most improbable creations, which are then forgiven thanks to the atmosphere created and above all because one hopes that the next tidbit will be better: in the case of finger food the quantities are hardly limited, but lots are tried and what does it matter if some of them are nothing to write home about? But let's come back to aubergines and peppers, these vegetables with a marked personality. If they are prepared with care and knowledge, they can take an important role in the presentations of one-bite morsels.

Shrimps with peppers, mini parmesan and aubergine dishes, aubergine roulades with robiola fresh cheese, fried aubergine strips, lightly quick fried peppers and squid, pepper ratatouille and curried aubergines, and the list of possibilities is endless. And it is a fact that today it is becoming increasingly indispensable to develop and advance in the approach towards the consumer, and this is why the most important companies are offering workstations dedicated to culinary preparation directly at the bar or in the dining room.

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



Ravenna e Forlì Cesena presente alla 64° edizione di 'Cervia, sposalizio del mare' in collaborazione con gli amici Maitre della A.M.I.R.A. Ravenna Lidi



Grande successo di pubblico per questa manifestazione svoltasi in centro a Cervia, quest'anno in gemellaggio con la città di Malahide, poco più a nord di Dublino. Oltre alla solenne cerimonia svoltasi in mare, con il lancio dell'anello e il successivo recupero, in presenza di tutte le autorità del posto, si sono svolte varie iniziative culturali volte alla valorizzazione del territorio. Per

l'occasione gli amici irlandesi hanno proposto una degustazione del loro Whiskey Jameson ed è spettato proprio ai barman A.I.B.E.S. il compito di far assaggiare ai visitatori il whiskey irlandese con dettagliate spiegazioni sulle caratteristiche del prodotto.

Un ringraziamento ai colleghi dell' A.M.I.R.A. e, in particolare al fiduciario di Ravenna Giuseppe Rabino

Lidi e a tutti i barman che hanno partecipato alla manifestazione, dal referente didattico Mauro Nunziatini, al vicefiduciario di Forlì Cesena Lino Zocchi, al barman Giuseppe Cavallini, Simona Bandini, Cristina Graziani, Giuseppe Bonaccorso, Elisabetta Ricci e Nicoletta Tampieri, per finire con il vicefiduciario di Ravenna Claudio Macioce.

Grand Marnier Trophy 2008

Si è svolta presso la storica sede di Villa Campari nel giardino d'inverno, di San Giovanni a Milano, la 3° edizione dell'International Grand Marnier Trophy, gara valida per le selezioni Europee (vedi il sito di Grand Marnier al riguardo). Ventotto i barman partecipanti, provenienti da tutte le sezioni Aibes d'Italia, precedentemente selezionati in ambito di sezione e dalla commissione di selezione poi, commissione che valutava esclusivamente le ricette essendo all'oscuro di chi avesse preparato le ricette stesse. Dopo un pomeriggio di degustazioni, alla presenza dei responsabili di Grand Marnier France e dei dirigenti Campari, la gara vedeva l'apice nel momento delle premiazioni, che vedevano trionfare i seguenti concorrenti.



1°CLASSIFICATO

Francardi Andrea – Sezione Aibes Toscana
(Le Grand Especial)

4 cl. Grand Marnier; 1 cl. sciroppo fragola; 8 cl. centrifugato ananas; 2,5 cl. sorbetto limone; 4,5 cl. Bibita Sodata Rossa

Decorazione: buccia di arancia, mela, ananas, melone, limone, arancia, daikon, zucca



Gli ingredienti scelti riescono, integrandosi tra loro, a donare la giusta acidità a questa ricetta, dalle sfumature molto fruttate e dolci. L'utilizzo del sorbetto, è ormai una tecnica ben collaudata, che non ha mancato di dare soddisfazioni in altri concorsi al altrettanti barman, in quanto la cremosità di questo ingrediente contribuisce a donare leggerezza alla miscela. Aver poi sposato il centrifugato di ananas con lo sciroppo di fragola, u no dei più classici abbinamenti, non poteva che esaltare le virtù del Grand Marnier, contribuendone all'esaltazione. L'allungante sodato rosso, contribuiva a definire il colore del long drink, il quale veniva definitivamente esaltato dallo sprizzo della scorza di arancia. La decorazione poi, proclamava l'eccellenza della ricetta, per poterla accompagnare in modo trionfale sul podio, come si deve ad un Grand Monsieur, quale il vincitore è.

*Voto degustativi critico: 9,1

2° CLASSIFICATA

Raviola Francesca - Sezione Aibes Emilia Romagna
(Grand Mere)

3 cl. Grand Marnier; 4 cl. Cognac; 2 cl. Peach Bols; 6 cl. fragole frullate; 5 cl. Moscato D'asti

Decorazione: arancia, foglie ananas, fragole, carota

Il drink spicca immediatamente per la sua virtù alcolica, forse un po' troppo, essendo un long drink, specialmente quando esistono regole ben precise che delineano il volume alcolico di un long drink ad un massimo di 30-40% di volume sul totale. Gli ingredienti sono stati scelti con grande cura, infatti abbinare un cognac ad un grande prodotto quale Grand Marnier è, non poteva che esaltarne le qualità intrinseche, grazie proprio alla sua base di Cognac. Aver poi abbinato il gusto della pesca con le fragole frullate non ha fatto altro che esaltare l'aggiunta finale del Moscato D'asti, che ben si sposa con la frutta, e con le note alcoliche del Cognac. Complimenti dunque all'estro degli ottimi abbinamenti, un po' meno per non aver tenuto conto dei canoni alcolici un po' troppo elevati. La decorazione scelta con cura, ed abilità, veniva un po' appesantita dalla carota.

*Voto degustativi critico: 8,5

3° CLASSIFICATO

Catalini Miguel – Sezione Aibes Marche Abruzzo
Molise (Grand Boucle)

3 cl. Grand Marnier; 4 cl. Bacardi Apple; 2 cl. sciroppo mela verde; 2 cl. sciroppo di maracuja; 9 cl. succo d'arancia

Decorazione: nela verde Mignon, buccia di arancia, alloro.

Ricetta improntata sull'acidità degli ingredienti, la quale ha trovato laboriosa elaborazione da parte dell'autore, per far combaciare nella dovuta maniera i vari ingredienti. La scelta del gusto della mela caduta sui due ingredienti che compongono la ricetta, non hanno mancato di dare il risultato sperato, portandola infatti vicino al podio, essendo il gusto della mela verde uno dei più gettonati in questi tempi. Lo sciroppo di maracuja ha contribuito a chiudere il cerchio, dando quel tocco esotico alla ricetta, acidità che veniva diluita nel succo di arancio, ingrediente altrettanto acido quanto dolce. Il Grand Marnier non poteva che essere esaltato in questa esplosione di aromi, Grand Marnier che trova uno dei suoi più adatti abbinamenti proprio con elementi acidi. Lo sciroppo di mela, è stato l'ingrediente che è riuscito a fare da collante, sia per il gusto, arrotondando tutte le sfumature e note acide in eccesso, non che contribuire al colore della miscela. La decorazione scelta con classe, semplice ma efficace, ha contribuito al tocco finale.

*Voto degustativi critico: 8,7

*Le valutazioni critiche sono il risultato di un confronto di 4 degustatori, dove la ricetta viene prima valutata sulla carta e poi nel bicchiere. La valutazione critica non sempre combacia con la valutazione delle giurie.

CALVADOS 2008

15 Aprile 2008, Samuele AMBROSI è il primo classificato

Tutto è iniziato domenica 6 aprile. Arrivati a Parigi a Porte Maillot l'organizzazione è stata ottima. Puntualissimi siamo partiti con dei pullman, destinazione "Château du Breuil", storica maison per la produzione di calvados. Dopo un attento e accuratissimo tour attraverso l'azienda, siamo stati ospitati a cena presso la stessa, con un menu tipico normanno... ovviamente il vino era bandito. Tutti i piatti venivano accompagnati da sidro di mele, sidro di pere e calvados di differenti annate e ovviamente non poteva mancare il "Trou Normande". A chiusura siamo stati accompagnati presso l'hotel du Golf of Deauville, una struttura lussuosa e molto elegante, fornita di ogni comfort.

Lunedì 7 la giornata è iniziata presto poichè siamo partiti immediatamente dopo colazione per un'altra visita ad una distilleria leggermente



più piccola, ma comunque molto importante qualitativamente parlando. L'azienda si chiama Christian Drouin ed oltre al tour di rito (dove tra l'altro distillavano ancora in un alambicco esterno posizionato su di un carellino mobile... fantastico!!!) hanno organizzato un'interessantissima degustazione di calvados, con addirittura millesimati risalenti al 1970 e 1968... a condurre la degustazione Madame Martine Nouet, nota giornalista e scrittrice di diversi libri sul calvados.

Per pranzo siamo rientrati all'hotel dove dopo poche ore è iniziato il tanto atteso concorso...

Le competizioni previste erano 4:

1 - MCB Trophy

(Complementary Barman Mention) riservata agli alunni di scuole alberghiere francesi

2 - ABF Trophy

(Association des Barman de France) riservata ai barman professionisti francesi

3 - **International students' Trophy** (riservata agli studenti provenienti dagli stati esteri)

4 - **International Professional**

Bartenders Trophy

(riservata ai barman professionisti europei) e in fine c'era anche il **Journalists' Trophy**.

Il drink che ho presentato si chiama:

Sous le solei de Normandie

(Sotto il sole di Normandia)

Ed è composto da: 3,5 cl. Calvados 15 ys; 2 cl. Grand Marnier; 1,5 cl. Aperol; 6 cl. Frullato fresco ananas; 2 cl. Purea fresca di lamponi.

Si prepara nel boston versandovi solo i primi 4 ingredienti e si serve in un tumbler alto con abbondante ghiaccio, dove alla fine verrà versato in sospensione la purea di lamponi.

Si decora con un cuore di Dycon su cui viene fissata una margherita di carota ed un ventaglio di mela Smith.

L'organizzazione del concorso è stata notevole. Si usciva a batterie di 4 in cui ognuno aveva una postazione indipendente su cui poter lavorare. Prima del via, bisognava presentare il drink ai giudici, spiegandone le caratteristiche organolettiche ed il perchè del nome.

Il bello è arrivato alla fine, poichè al proprio cocktail il concorrente doveva scegliere una tela fra quelle proposte dall'organizzazione, con lo scopo di presentare ai giudici ed alla platea il quadro, spiegandone il motivo della scelta e la relazione con il cocktail in abbinamento.

La mia scelta era andata su di un quadro di Petru Savarin "Apple trees in bloom".

Sebbene la tensione fosse tanta, sono comunque riuscito a lavorare bene, pulito e veloce, ottenendo diverse congratulazioni da parte di presidenti e colleghi, le quali non Le nascondo mi hanno fatto veramente molto piacere. L'unica penalità di 3 punti, mi è stata data per una differente interpretazione del regolamento Iba. Io, educatamente, ho contestato perché assurda e inesistente...ricevendo come risposta, tradotto:" da noi si usa così!"

Comunque sia, le premiazioni si sono svolte durante la cena di gala presso il Casinò di Trouville. Il giorno dopo siamo partiti da questi posti incantanti con un pizzico di nostalgia...

Grazie a quest'esperienza ho potuto imparare molto ed incontrare personaggi importanti del mondo del bere miscelato europeo, come: il Presidente Danese Hansen Freddy Tofte e Marc Jean Presidente Barman Normandia. Per non parlare di colleghi facenti parte dell'aibes ma che prestano servizio in Francia, esportando la nostra serietà e professionalità, come l'amico Luigi Pilli.

Volevo cogliere l'occasione per ringraziare alcuni colleghi che mi hanno sostenuto e aiutato come: Sandra Haruko Civieri, Andrea Balleri, Daniele Arcangeli, Angelo Boscolo, Aldo Pigato e ultimo ma non per importanza Luca Picchi. A quest'ultimo devo un ringraziamento speciale poichè pochi mesi prima della competizione, mi ha coinvolto in un viaggio-studio in Normandia, dandomi le basi e l'esperienza necessaria per affrontare una gara così importante!

Dedico questo premio alla mia famiglia... di sicuro il premio più importante che la mia vita mi abbia dato!

Samuele Ambrosi

Miss Cocktail Aibes 2008



Risultato finale? Grande successo della Sezione Marche, Abruzzo, Molise che ha piazzato sul podio tutte e tre le sue concorrenti:



Una manifestazione organizzata da Aibes Sezione Emilia Romagna San Marino, tenuta in occasione di Pianeta Birra lo scorso 25 febbraio, presso lo stand Aibes/2Night. Le Barlady dovevano presentare, per l'occasione, una ricetta short drink inedita con base Vodka Wiburowa. Mentre le barlady preparavano il drink, una nota azienda del settore abbigliamento, la "Bsnob", realizzava un sfilata con bellissime modelle e modelli per coinvolgere il pubblico presente senza comunque distrarli dall'esibizione. I giudici dovevano premiare il gusto e la presentazione del cocktail, mentre la stampa presente giudicava l'eleganza nei movimenti di lavoro delle Barlady ed il Capobarman Aibes Fabio Marinoni la giuria tecnica.

1° Michela Barone

Sez. Marche Abruzzo Molise

2° Ursula Chioma

Sez. Marche Abruzzo Molise

3° Michela Canti

Sez. Marche Abruzzo Molise

4° Gina Famiglietti

Sez. Emilia Romagna San Marino

Ricetta 1° classificata:

3 cl Vodka Wiburowa Exquisite (Pernod Ricard Italia); 3 cl Ananas Frullato; 2 cl Kywi De Kuiper (Pernod Ricard Italia); 2 cl Mela Verde (Toschi); 2 cl Sprite (Cocacola Italia); Bich. Old fashioned Boston

Decorazione: mela, fragola, limone

Lo stand Aibes è stato organizzato in collaborazione con le riviste '2 night' e Max, mentre gli arredamenti banco bar erano della ditta Merli Arredamenti di Tavolato (PS) e le sedute dalla ditta MB sedie di Riccione. Si ringrazia per la collaborazione: Caffè Pascucci; Red Bull; San Pellegrino; Psenner; Pernod Ricard Italia; Sirman Padova; Barclays Card; Fiera di Rimini; Ghiaccio Express; Ial Emilia Romagna sede Riccione.

Concorso Regionale

Sezione Lombardia Stresa

14 aprile 2008, Grand Hotel Regina Palace

Nella magnifica cornice dell'Hotel Regina Palace di Stresa, i barman della sezione Lombardia si sono dati appuntamento per il concorso regionale, 60 soci partecipanti nelle diverse categorie.

Il congresso regionale, organizzato dal fiduciario Dibi, prendeva il via alla presenza di numerosi barman benemeriti e giovani barman, futuro della sezione e dell'Aibes, i quali si confrontavano su diversi temi di rinnovo associativo. Presentati i candidati al ruolo di consiglieri nazionale, i nuovi **Raineri e Colombo**, con i veterani **Dagradi e Dallavalle**, presentavano il rispettivo programma.

Veniva ufficializzata la rielezione del fiduciario **Dibi**, il quale riconfermato nella carica con una larghissima maggioranza di voti, presentava le proprie proposte e programmi per il triennio 2008-2011. Conclusi i lavori del congresso ci si ritrovava per un aperitivo. Nel pomeriggio prendeva il via il concorso, come sempre presentato dal bravo **Andrea Casta**, il quale rendeva piacevole lo scorrere dei concorrenti in pedana, supportato dai tecnici ormai affiatati **Davide Tesso Luciano Torresendi**, i quali portavano la solita ventata di allegria grazie ai loro suoni ed effetti luminosi. Le giurie tecniche insediate erano composte da **Sergio Berrini, Gianni Caliman, Fabrizio Dallavalle,**

Osvaldo Bertuzzo con direttore del concorso **Carmin Lamorte**. In serata si concludeva il concorso e le premiazioni. Da segnalare lo speciale premio offerto dal gruppo barman 1933 al concorrente più giovane in gara, **Julien Colombo**, consegnato da **Giuliano Ferretti**, premio dedicato alla memoria di **Alfio Torrisi** da poco scomparso e past fiduciario della sez. Lombardia. L'organizzazione curata dal fiduciario Lombardo è stata supportata dalla neo eletta vice fiduciario del VCO **Patrizia Bega**, (Bar Piccadilly di Arona) la quale è riuscita a coordinare tutti i difficili aspetti della manifestazione, grazie al supporto di numerosi soci. Un brillante open bar è rimasto in funzione tutta la giornata, grazie alla collaborazione di **Francesco Cione**, (prossimo aiuto barman del Cipriani di Venezia) da **Massimiliano Failla** (barman presso l'Hotel S. Rocco di Orta S. Giulio). L'office è girato sotto l'attenta regia del nostro socio **Paolo Stoppa**, il quale aiutato da **Sara Schiavi, Sonia Cignoli, Alessia Rovati e Andrea Bargigia**, hanno permesso lo scorrimento dei vari concorrenti. Al termine, delle premiazioni, concludevano a chiusura del tutto, prima della cena di gala con vini offerti dalla Distilleria FRANCOLI, i discorsi di **Daniello Bellucci** che ricordava di mantenere una memoria storica e le proprie radici per dare continuità alla associazione, e quello fatto da **Camillo Bosco** presidente che nel volgere al termine del suo mandato, ha voluto essere presente a Stresa, per un saluto di commiato ai soci Lombardi. Nella foto i concorrenti finalisti al concorso nazionale di S. Remo 2008. Ufficio Stampa sez. Lombardia



Mondiale Bacchi



Cocktail di Fabio Bacchi, secondo classificato ai Mondiali IBA di Taiwan dello scorso novembre 2007



32° Concorso Regionale

AIBES Sezione Puglia-Basilicata



Lo scorso marzo, presso La Lampara di Trani, si è svolto il 32° Concorso Regionale organizzato dalla Sezione AIBES Puglia-Basilicata che ha visto la partecipazione di 99 concorrenti provenienti da tutta la regione. La manifestazione ha avuto inizio con la donazione di sangue da parte di numerosi volontari in collaborazione con l'AVIS, al fine di realizzare il cocktail vincente della vita: 5cl di AIBES, 5cl di AVIS, 10cl di Amore. Il gesto raccolto con grande positività sarà anche proposto alle organizzazioni dei prossimi concorsi delle altre regioni, con l'augurio che possa diventare un appuntamento fisso dei soci tutti. Successivamente si è svolta la vera e propria competizione che ha visto trionfare nella categoria degli Emergenti **Riccardo Venneri**, giovane promessa della Sezione. Nella categoria del Frozen il primo premio è stato assegnato a **Giovanni Dell'Olio**, subito seguito da **Francesco Graziano** al secondo e **Oronzo Santopietro** al terzo. Nella categoria del Long drink la finale nazionale spetterà al **Camillo Tagliente** al primo posto, già vincitore del penultimo Concorso Nazionale di Ischia, seguito da **Tommaso Colonna** al secondo e **Vincenzo De Palma** al terzo. Ma la categoria più seguita dove si sono sfidati i grandi maestri della Sezione è stata quella dei Pre dinner, che assegna il primo premio al pluri decorato **Fabio Bacchi**, vice campione del mondo. Il secondo posto è stato assegnato a **Giovanni Colella** seguito da **Ugo Barbi**. La manifestazione è terminata con la nuova nomina del Fiduciario e dei suoi Vice, **Pietro Attolico** cede il testimone al **Maurizio Di Maggio**, un giovane socio che vanta la migliore esperienza lavorativa in Italia e all'estero, al suo fianco collaboreranno **Gianfranco Di Noia** per la provincia di Foggia, **Francesco Caldarola** per la provincia di BA, **Lucia Milone** per Bari, **Giuseppe Primicerio** per Brindisi, **Antonio De Paduanis** per Lecce e, infine, **Armando Ago** per Taranto. Ci auguriamo che il nuovo mandato del attuale Fiduciario **Maurizio Di Maggio** raccolga numerose iniziative, con la speranza di migliorare la nostra Sezione e la professionalità dei suoi Soci.